ARTIGO

DIA INTERNACIONAL DA CERVEJA

A cerveja tem uma importância significativa para o mundo em diferentes aspectos, abrangendo aspectos culturais, sociais, econômicos e até mesmo históricos. A cerveja é uma bebida muito popular no Brasil e faz parte da cultura e do cotidiano de muitos brasileiros. Ela é amplamente apreciada em diferentes ocasiões e contextos sociais, desempenhando diversos papéis na vida das pessoas no país.

Os primeiros registros de fabricação de cerveja têm aproximadamente 6 mil anos e remetem aos Sumérios, povo mesopotâmico. A primeira cerveja produzida foi, provavelmente, um acidente. Documentos históricos mostram que em 2100 a.C., os sumérios alegravam-se com uma bebida fermentada, obtida de cereais.

De acordo com dados do relatório anual da empresa de pesquisa de mercado Kirin Holdings, a República Tcheca é o país com o maior consumo per capita de cerveja do mundo. O relatório mais recente, referente ao ano de 2019, aponta que o consumo médio de cerveja por pessoa na República Tcheca foi de aproximadamente 188,6 litros por ano.

A tradição cervejeira é muito forte na República Tcheca, e a cerveja faz parte da cultura e da identidade do país. Há uma grande variedade de cervejas disponíveis, e o consumo da bebida está presente em diversas ocasiões sociais e eventos festivos.

É importante notar que o consumo de cerveja varia significativamente entre os países, sendo influenciado por fatores culturais, hábitos alimentares, regulação governamental e disponibilidade local de bebidas alcoólicas. Outros países que também têm altos níveis de consumo de cerveja incluem Alemanha, Áustria, Polônia, Lituânia e Letônia, entre outros.

Bruxelas, como a capital da Bélgica e sede da União Europeia, é conhecida por sua rica cultura cervejeira e pela variedade de cervejas disponíveis na cidade. A Bélgica é famosa mundialmente por sua tradição cervejeira e pela produção de cervejas artesanais de alta qualidade.

Em Bruxelas, é possível encontrar uma grande quantidade de bares, cervejarias e estabelecimentos especializados em cervejas. A cidade oferece uma ampla variedade de cervejas locais, incluindo as famosas cervejas trapistas, lambics, abadias e outras especialidades belgas. Além disso, Bruxelas é o lar de muitos festivais de cerveja ao longo do ano.

Alguns pontos que destacam a relevância da cerveja para a sociedade: Aspecto cultural, social, turístico, econômico, histórico e gastronômico.

A cerveja tem sido historicamente associada a momentos de convívio social, como encontros com amigos, festas e comemorações. Ela atua como um agente de socialização, promovendo interações e relações sociais entre as pessoas.

"Sextou", Papai!

O termo "Sextou" tornou-se popular no Brasil na última década e está associado ao início do final de semana, especialmente à sexta-feira à noite. A expressão é uma gíria que surgiu nas redes sociais e se espalhou rapidamente pela cultura brasileira, sendo amplamente utilizada para marcar o início do momento de lazer e descontração.

Embora não haja uma origem oficial registrada, o termo "Sextou" é frequentemente associado à ideia de que a semana de trabalho acabou e que é hora de aproveitar o final de semana, relaxar e se divertir. A expressão geralmente está relacionada a confraternizações com amigos, encontros sociais e, em alguns casos, ao consumo de bebidas alcoólicas, incluindo a cerveja.

O fenômeno do "Sextou" reflete a cultura descontraída e festiva dos brasileiros, que valorizam os momentos de lazer e socialização com amigos e familiares. A popularização da expressão nas redes sociais e sua adoção pelos usuários contribuíram para que se tornasse uma parte integrante da linguagem cotidiana e da cultura jovem no Brasil.

É importante ressaltar que, embora a expressão esteja associada a momentos de diversão e descontração, o consumo de bebidas alcoólicas, incluindo a cerveja, deve ser feito com responsabilidade e moderação, garantindo a segurança e o bem-estar de todos os envolvidos.

Por isso, a primeira sexta-feira de agosto é o "Dia internacional da cerveja". Portanto, "Sextou", Papai!

Gregório José
Jornalista/Radialista/Filósofo
Pós Graduado em Gestão Escolar
Pós Graduado em Ciências Políticas
Pós Graduado em Mediação e Conciliação
MBA em Gestão Pública

JORNAL DIÁRIO DA SERRA

Propriedade da
AJOTA
ASSOCIAÇÃO JORNALÍSTICA DE TANGARÁ DA SERRA
CNPJ: 29.464.235/0001-16

Av. Tancredo Neves - 1247 W - Parque Mansões
78302-028 Tangará da Serra-MT

ISSN 22386467

REDAÇÃO
DIREÇÃO DE JORNALISMO
Fabíola Tormes
CONTATO
ds@diariodaserra.com.br
Envie Pautas, Fotos Sugestões e Vídeos para o whatsapp do
DIÁRIO DA SERRA
(65) **3326-4724**
www.diariodaserra.com.br
www.ds.jor.br

TIRAGEM
1 MIL EXEMPLARES

CIRCULAÇÃO
Tangará da Serra, Nova Olímpia, Barra do Bugres, Porto Estrela, Campo Novo do Parecis, Sapezal, Denise, Arenápolis, Nortelândia e Santo Afonso.

CENTRAL DO ASSINANTE
(65)**3326.6501**

DEPARTAMENTO COMERCIAL
PUBLICIDADE ASSINATURA
PUBLICIDADE LEGAL
Associação Jornalística de Tangará da Serra - AJOTA

SERVIÇOS GRÁFICOS
E. Tormes e Cia. LTDA
CNPJ: 14.048.123/0001-07

CONTATO: adm@diariodaserra.com.br
Fone: (65) **3326-4724**

Diário da Serra®
O DIA-A-DIA DA NOTÍCIA

FUNDADO EM 11 DE NOVEMBRO DE 1996
EDIÇÃO ON-LINE DESDE 06 DE SETEMBRO DE 1997
Endereço: Av. Tancredo Neves - 1247 W
Parque Mansões - CEP:78300-000
Tangará da Serra - MT - Brasil

www.facebook.com/**jornalds** @diariodaserra

INÉDITA

Pesquisador do IFMT desenvolve cerveja de bocaiuva

O produto foi resultado de uma pesquisa de doutorado

Cerveja apresenta características sensoriais únicas, com apelo cultural

G1 MT

O pesquisador Admilson Costa da Cunha que atua no Instituto Federal de Mato Grosso (IFMT), campus Cáceres, desenvolveu uma cerveja de bocaiuva. O produto, que é inédito no Brasil, foi resultado de uma pesquisa de doutorado de Admilson em Ciência e Tecnologia dos Alimentos, na Universidade Federal de Santa Maria (UFSM).

A cerveja apresenta características sensoriais únicas e com forte apelo cultural e regional, segundo o pesquisador.

Admilson contou que a ideia surgiu a partir da experiência vivenciada no projeto de extensão do IFMT com mulheres do campo no curso de Formação de Preparadora Cervejeira Artesanal. Participaram do curso mulheres dos assentamentos da Reforma Agrária das comunidades do Facão e Roseli Nunes, em Mirassol D'Oeste.

Durante as aulas, as estudantes chegaram em um consenso e escolheram a bocaiuva como um possível ingrediente para produção de cerveja.

O fruto é muito popular no município e em todo estado, sendo frequentemente utilizado em diversas receitas tradicionais. No entanto, o uso na produção de cervejas é algo novo.

De acordo com o pesquisador, pensando em proteger a invenção e garantir os direitos autorais do produto, o IFMT em conjunto com a UFSM realizou o depósito com pedido de patente no Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI). Por enquanto, segundo o grupo, não existe nenhuma patente de cerveja de bocaiuva registrada no INPI.

"Queríamos desenvolver uma cerveja com um ingrediente que fizesse parte da cultura dessas comunidades e aí chegamos na produção desta cerveja com Bocaiuva. O produto foi desenvolvido juntamente com mulheres camponesas do pantanal mato-grossense e é também uma homenagem a elas", ressaltou.

A comercialização do produto será feita pelos próprios grupos de mulheres que inspiraram a criação da cerveja, afirmou Admilson.

O FRUTO

A bocaiuva possui o nome científico de 'acrocomia aculeata' e pode ser encontrada em florestas tropicais do Brasil nos estados de Minas Gerais, Goiás, Mato Grosso e Mato Grosso do Sul, sendo amplamente espalhada pelas áreas de Cerrado.

O fruto tem forte ligação com as culturas das comunidades nos territórios em que são colhidos em atividade extrativista. No Pantanal, ela pode ser componente de receitas típicas de sorvetes, doces, bolos e licores.

Segundo o Horto Botânico do Museu Nacional ligado à Universidade do Estado do Rio de Janeiro, a polpa da Bocaiuva é classificada como rica em cobre, zinco e potássio.