

Para contar na mesa de bar

Além das condições ideais para servir o chope, apreciadores podem aprender um pouco de história

Nelson Albuquerque
Da Redação

Não é complicado ser um bom entendedor de chope. A primeira lição é conhecer a diferença entre essa bebida e a cerveja. Em seguida, basta identificar o melhor tipo de copo, a temperatura ideal, o tamanho do colarinho e as características do aroma e do sabor. E, para ter mais assunto na roda de amigos, é recomendável dominar um pouco de história.

Alguns registros dão conta de que o chope tenha surgido há cerca de 6 mil anos na região da Mesopotâmia, onde hoje se situa o Iraque. No Egito antigo também há indícios de uma bebida

parecida, mas que não era feita nos moldes de fermentação atuais.

Trazido pela família real portuguesa, o chope chegou ao Brasil em 1808. Estudos de Louis Pasteur sobre fermentação de microorganismos, em 1876, determinaram a diferenciação entre chope e cerveja. Os ingredientes para fabricação são os mesmos: malte, lúpulo, fermento e água (atualmente usa-se um adjunto, o xarope de maltose, que deixa a bebida mais clara e menos encorpada). A diferença é que o chope é cru e a cerveja passa por um processo de pasteurização que aumenta seu prazo de validade.

Segundo o mestre cervejeiro Matthias Reinold, algumas grandes empresas utilizam métodos para prolongar a validade do chope. "São a microfiltragem, que retém organismos capazes de deteriorar o produto, e a flash pasteurização, realizada em um tempo bem inferior ao do processo tradicional", afirma Reinold.

Por ser cru, o chope mantém um sabor mais suave e o teor de gás carbônico mais baixo. O aroma deve ser límpido, lembrando frescor. Depois de percorrer toda a língua, o chope deve oferecer um sabor leve e refrescante, com um amargor que jamais pode ser agressivo.

A melhor temperatura para servir a bebida varia entre 4 e 6 graus. "Se estiver 'estupidamente gelada', com 0 ou 2 graus, o paladar fica prejudicado porque as papilas gustativas ficam anestesiadas. Isso é usado, às vezes, para mascarar defeitos da bebida", diz o mestre cervejeiro.

O copo tem de estar bem limpo (restos de detergente e gordura são os maiores inimigos do bom chope) e ter parede fina e lisa. O colarinho de espuma funciona como uma capa que protege a bebida da ação do oxigênio do ar, que altera o sabor. Essa espuma, ideal quando cremosa, precisa ter cerca de 2,5 cm de espessura, ou dois dedos.

Existem dois tipos de chope: o claro e o escuro. Para a fabricação de ambos é usada a mesma base. A diferença é que para fazer o escuro adiciona-se caramelo de milho (um corante permitido pela legislação). Esse novo ingrediente pode dar a sensação de uma bebida mais encorpada, mas o teor alcoólico é exatamente o mesmo. □

Números

- ✓ Surgiu há **6 mil** anos
- ✓ Em **1808** chegou ao Brasil
- ✓ Prazo de validade é de **15 dias**
- ✓ **4 a 6 graus:** a temperatura certa
- ✓ Colarinho ideal mede **2,5 cm**
- ✓ **300 ml** comporta o copo adequado

Onde encontrar

California Tradicional Burger
r. Pe. Manoel da Nóbrega, 514, Santo André. Tel.: 4990-3898
chope Brahma – R\$ 2,20

Garoupa
alameda Campestre, 459, Santo André. Tel.: 4991-7669
chope Brahma – R\$ 2

Paineiras
r. das Paineiras, 378, Santo André. Tel.: 4990-8317
chope Kaiser – R\$ 2,50

Vera Cruz
av. Índico, 980, São Bernardo. Tel.: 4125-8066
chope Brahma – R\$ 3,30

Cobra de Gelo
av. Gov. Mario Covas Jr, 1 (Mauá Plaza Shopping), Mauá. Tel.: 4514-6364
chope Brahma – R\$ 2

Liverpool
av. Kennedy, 819, São Bernardo. Tel.: 4123-4929
chope Guinness – R\$ 6
chope Brahma – R\$ 2,50

Pharelo
av. Kennedy, 304, São Bernardo. Tel.: 4330-8411
chope Brahma – R\$ 2,70

Vero Verde
r. das Bandeiras, 16, Santo André. Tel.: 4994-0300
chope Brahma – R\$ 2,30

Fonte Leone
r. das Goiabeiras, 312, Santo André. Tel.: 4427-6917
chope Brahma – R\$ 2,60

Mazza
r. das Bandeiras, 312, Santo André. Tel.: 4990-8558
chope Westeiner – R\$ 2,80

Salvador Dalí
av. Goiás, 1.452, São Caetano. Tel.: 4226-5796
chope Kaiser – R\$ 2,40
chope Heineken – R\$ 3,50

✓ Preços pesquisados entre os últimos dias 15 e 18 relativos a copos com aproximadamente 300ml



RONALDO BENVENEGA, especial para o Diário



O trovador inolvidável (2)

Com o sucesso obtido ao longo de mais de 15 anos de presença em revistas musicais na Broadway, Al Jolson não poderia resistir aos insistentes convites para filmar em Hollywood. Nos anos 20, a incipiente indústria cinematográfica norte-americana era o veículo ideal para mostrar seu talento. Em 1927, ao protagonizar o primeiro filme sonoro da história do cinema, atingiu o auge da fama, ao ser visto nos cinemas do mundo inteiro. *O Cantor de Jazz (The Jazz Singer)* foi produzido pelos estúdios da Warner Brothers e teve direção do cineasta Alan Crosland. No elenco, além de Jolson, os atores Warner Oland e Eugenie Besserer que interpretaram os pais do personagem Jack Robin, filho de um cantor de sinagoga. Essa histórica aparição nas telas projetou-o em todo o mundo, tornando-se a primeira voz do cinema mundial.

Um ano depois (1928), filmou *A Última Canção (The Singing Fool)*, tendo como *partner* a atriz Josephine Dunn. Nessa película interpreta a bela e emotiva composição de sua autoria com os parceiros Buddy DeSylva, Ray Henderson e Lew Brown, *Sonny Boy*. Nos anos 30 protagonizou mais de uma dezena de filmes, sempre o primeiro nome nos créditos. Nessa época casou-se com a atriz e dançarina Ruby Keeler, juntos participaram de inúmeros espetáculos



Artista completo, Al Jolson foi ator de filme e teatro e cantor

na Broadway. Uma década repleta de aparições no teatro, presença no cinema e gravações de discos. Jolson tornou-se figura mitológica: um artista famoso e querido por milhões de admiradores.

Em 1946, teve a vida biografada no filme *Sonhos Dourados (The Jolson Story)*, com o ator Larry Parks e

Jolson gravando as partes cantadas. Rodado nos estúdios da Columbia Pictures, no elenco Evelyn Keyes, Ludwig Donath e William Demarest. Na direção Alfred Green. O grande sucesso de bilheteria provocou uma seqüência, *O Trovador Inolvidável (Jolson Sings Again)* em 1949, igualmente rodado na Columbia e dirigido por Henry Levin. Larry Parks repetiu a convincente atuação anterior ao lado agora da atriz Barbara Hale como sua segunda esposa.

Artista engajado nos acontecimentos políticos e sociais do país, durante a primeira guerra mundial (1914-1918), participou ativamente no entretenimento das tropas norte-americanas estacionadas nos campos de batalha da Europa. Repetiu a mesma atitude no segundo conflito mundial (1939-1945).

Um ano após ter sido rodado seu segundo filme biográfico, Jolson morreu vitimado por fulminante ataque cardíaco na cidade de São Francisco, na Califórnia, em 23 de outubro de 1950, aos 64 anos. Desapareceu assim, subitamente, aquele que fora o artista saltimbanco, o cantor de vaudeville e extravagâncias, o grande ator dos musicais da Broadway nos anos 10, 20 e 30. O mais carismático artista da primeira metade do século XX. Asa Yoelson, seu verdadeiro nome, um artista completo, com desempenho original e criativo. Personalidade eletrizante, dono de uma voz saída das entranhas de sua sensibilidade, *o Trovador Inolvidável*.

E-mail para esta coluna: quintaavenida@ig.com.br

Workshop

■ Mestre Lumumba comanda o workshop Toque e Confeção de Tambores, hoje, das 10h às 17h, no Ateliê Escola de Paranapiacaba (tel.: 4439-0288).

Diabetic Center
Produtos para Diabéticos e dietas especiais

MONITOR ADVANTAGE
O MELHOR PREÇO PARA MONITOR E TIRAS

Vida & Saúde
At. Industrial, 700 - Loja 507 - SA - F: 4427-0925

DROGAL SÃO BERNARDO
Av. Kennedy 34 - Jd. do Mar - SBC - F: 4175-3666
www.diabeticcenter.com.br

CHÁ CHINÊS FAZ MARAVILHAS À SAUDE

Resultado da mais perfeita combinação de ervas e raízes, o CHÁ CHINÊS é sem dúvida o aliado mais valioso à saúde. Akira Eteki, 58 anos, há 6 anos descobriu os poderes do CHÁ CHINÊS. Ele era obrigado a ingerir 8 tipos de remédios e após tomar o Chá por 60

dias, refez os exames médicos que para sua surpresa deram resultados normais, mesmo alimentando sem restrições. Hoje, após 6 anos, está com muita saúde e com muitos amigos que tiveram os melhores e mais variados resultados.

- Rua Oman, 72 - São Bernardo do Campo (esq. Av. Kennedy)
- Mercado Municipal Ipiranga - Box 06
- Mercado Municipal Vila Formosa - Box 19
- Mercado Municipal Penha - Box 10
- Al. das Boninas, 404 (esq. R. Luís Góes, 1251)

Tels.: 3167-3884 / 5589-3431

www.chachines-nelko.com.br

Se você é vendedor autônomo e está com peso acima do normal, fale com Sr. Akira pelo telefone 3167-4448 pois ele poderá ajudá-lo a resolver seus problemas. Sua nova aparência será a sua melhor propaganda.