

IL INNOVATORE

# Paixão, malte e ousadia

Giovanni Campari decidiu virar mestre cervejeiro enquanto ouvia Teo Musso falar sobre suas criações – o primeiro rótulo de Musso, a Super, da Baladin, foi lançado em 1997. O Birrifico del Ducato, de Giovanni Campari nasceu dez anos mais tarde, em 2007. Hoje, os dois grandes cervejeiros italianos artesanais estão no Rio como jurados do festival. De lá, Campari falou ao *Paladar* por e-mail.

● **Você é descrito como um mestre cervejeiro criativo e inovador. Qual conselho daria a um cervejeiro que busca inovar?**

Fico feliz de ser chamado de criativo. Acredito que as cervejas que faço sejam reflexo de um processo profundo que reflete meu mundo interior. Elas são feitas de cultura, inovação, paixão e conhecimento. É necessário ter ideias, ser inovador e, às vezes, testar os limites. Mas o mais importante é ter conhecimento técnico e controle do processo.

● **O que você espera provar no festival?**

Espero provar cervejas interessantes. Eu sei que o movimento cervejeiro no Brasil está crescendo rapidamente. A prova é que brasileiros estão ganhando mais e mais prêmios em competições internacionais.

● **Tem, mas só sobrou a mais cara**

Do Birrifico del Ducato, encontram-se apenas dois rótulos nas lojas – os outros acabaram. L'Ultima Luna e a La Prima Luna de 300 ml custam R\$ 77,50 na Cervejoteca, R\$ 80 no Empório Alto de Pinheiros, e R\$ 83,13 na Cervejastore.com.br.



● **O que você tem testado ultimamente?**

Meus últimos testes envolvem fermentação espontânea. Estou misturando cervejas sauer maturadas em barris, algumas vezes adicionando frutas silvestres da minha região. Essas cervejas precisam de um ano de barril no mínimo para completar a fermentação (na nossa bodega, temos mais de cem barricas). Também estou fazendo algumas experiências com novas variedades de lúpulo. Em breve, vamos lançar uma série de cervejas “varietais”, com só um tipo de lúpulo (single



**Cerveja de Parma.** Giovanni Campari em sua micro-cervejaria, o Birrifico del Ducato, que fica em Roncole Verdi, uma pequena vila na região de Parma

hop) e só um tipo de malte (single malt).

● **Como é o cenário da cerveja artesanal italiana hoje?**

A cena da cervejaria artesanal italiana é uma das que mais cresce no mundo. Quando começamos, em 2007, havia menos de 150 microcervejarias, agora são quase 600 e a cada mês novas cervejarias abrem as portas. Em 2007, o mercado italiano estava sendo apresentado à cerveja artesanal e muitos consumidores (especialmente donos de bares) eram céticos. Hoje, a percepção sobre a cerveja artesanal italiana

mudou, e isso se deve muito aos prêmios que ganhamos em competições internacionais. Em seis anos, o Birrifico del Ducato ganhou 57 medalhas.

A Itália é um país esquisito. É o único lugar do mundo com tantas culturas e tradições gastronômicas diferentes, fruto de nossos 2.500 anos de história. Mas é o pior lugar do mundo para fazer negócios: os impostos são extremamente altos e a burocracia é opressiva. Por isso, as cervejas italianas não são competitivas no mercado global.

● **A cerveja italiana é cara no Bra-**

**sil. Conversando com importadores, eles me disseram que ela já é cara na Itália e que o governo impõe dificuldades que encarecem a produção.**

A cerveja italiana é cara basicamente por dois motivos: imposto alto e produção em pequena escala. Preço sempre é um problema, especialmente quando você está exportando, e aí o que encarece é: taxaço, custos de transporte, margem de lucro da cadeia de distribuição, etc. É difícil controlar o preço final, quase impossível.

● **Teo Musso, da Baladin, também vem para o Mundial de la**

**Bière. Ele tem alguma influência sobre seu trabalho?**

Teo é o primeiro cervejeiro artesanal italiano. Ele é um pioneiro do nosso movimento. Mas, acima de tudo, ele tem o dom de ver as coisas além, onde outras pessoas não conseguem enxergar. Esse talento de prever cenários é típico dos empreendedores de maior sucesso, como ele. Em 2005, eu fui muito influenciado pela Xyauyú (*barley wine*). Naquela época, eu era cervejeiro caseiro. Estava ouvindo Teo falar sobre suas criações quando fui iluminado pela ideia de virar mestre cervejeiro.