

Muitos são aqueles que pensam que o mundo da cerveja é um universo isolado e, por isso, tem de estar, obrigatoriamente, separado de tudo o resto, mas na Madeira podemos perceber que a realidade é um pouco diferente e os amantes da bebida, mais do que a ideia de um refresco, gostam de desfrutar de uma combinação ampla de sabores.

## A cerveja artesanal aliada aos sabores da cozinha regional



**S**andra Sousa e João Gramilho estão por detrás do projeto Beerhouse e não só nos mostram alianças inesperadas, como consideram que é na tentativa de harmonizar diferentes sabores que a casa tem a possibilidade de crescer e conquistar o seu próprio terreno.

Para ingressarmos na história deste estabelecimento temos, todavia, de estar prontos para o imprevisto: “A Beerhouse (também conhecida por Casa da Cerveja) nasceu no dia 8 de fevereiro de 1996 pela mão do Sr. João Abel de Freitas, sendo a primeira micro cervejaria em Portugal, produzindo cerveja artesanal desde essa data. Inicialmente, o espaço servia essencialmente petiscos para acompanhar com a cerveja e, mais tarde, desenvolveu-se a parte do restaurante. Nós só adquirimos o estabelecimento no dia 1 de maio de 2013”, começa por introduzir João Gramilho.

As datas, como muito bem sabemos, são meramente informativas e servem apenas para compreendermos como este “conceito pioneiro” chegou ao solo madeirense: “Eu trabalhei noutros locais antes de vir para aqui e, certo dia, disse à minha esposa que queria abandonar o trabalho em que estava para me estabelecer por conta própria”.

A vontade de fundar um negócio não era recente, mas esse “impulso” foi preponderante para a série de oportunidades que foram criadas a seguir: “Antes de adquirirmos o espaço tivemos muitas reuniões. Quando, finalmente, começámos a dedicar-nos a esta atividade tivemos de realizar várias obras e, tenho de confessar, eu não percebia nada de cerveja. Aliás, nem sequer apreciava a bebida”, transmite João Gramilho. Todo este processo de criar um negócio que em nada correspondia aos seus gostos particulares passou por vários estágios de aprendizagem e os empresários - ávidos pela novidade, mas atentos a todo

um universo desconhecido - revelam-nos que, num primeiro momento passaram por uma “fase difícil”. A Madeira sempre foi um “meio pequeno”, as obras arrastaram esforços múltiplos e a introdução de novos sabores acabou por ser mais morosa. Hoje, já com cinco anos de casa, Sandra Sousa e João Gramilho percebem que em todos os momentos houve



sempre um padrão de qualidade e identidade únicos, e é através dessa aposta que agora podemos explorar ingredientes que se estendem para lá da cerveja.

## HISTÓRIAS E MEMÓRIAS

Ainda que estejamos num território marcadamente conhecido pela produção vinícola, a Madeira também tem um passado em torno da cerveja, mas este só começou a ser narrado pela influência de outros povos: “Houve uma altura em que os ingleses entravam com cerveja e saíam com vinho. Estabelecia-se ali uma troca”, recordam os entrevistados. Hoje, há registos de que as primeiras fábricas de cerveja em Portugal foram propriedade de estrangeiros e, na tentativa de recuperar pedaços dessas memórias, a Beerhouse criará um Museu da Cerveja da Madeira. Serão sensivelmente 30 m2 que pretendem mostrar, ao público em

geral, o percurso desta bebida na ilha desde o século XIX.

E é através dessas histórias que o cliente (45% português e 55% turista) procura agora explorar melhor esta harmonização entre a cerveja artesanal e os pratos típicos da Madeira. Se, por um lado, a cerveja se atreve a dançar em notas de maracujá, pitanga, trigo, banana, beterraba e mel de cana, os pratos compõem-se com o que de melhor se faz na cozinha tradicional: “Há muitos cervejeiros que estão ligados aos vinhos. Mesmo assim, continuo a achar que a cerveja é muito mais flexível do que o vinho. Estamos sempre a fazer receitas novas e gostamos de aperfeiçoá-las. Posso brincar com uma série de sabores e consigo harmonizar a cerveja com muitos pratos”, sublinha. Entre os que ganharam maior fama, destacam-se as gambas ao alho, a espetada em pau de louro, o bife à cervejaria, a açorda de lagosta com gambas, o arroz de tamboril e a feijoada de marisco. Para os momentos mais doces, reservam-se os crepes, os gelados e a salada de fruta.

## FUTURO

A vontade de progredir sempre com melhor matéria-prima levou a que o empresário, que outrora não gostava da cerveja, se viesse a tornar num fiel apreciador da bebida. No fundo, pretende-se que este seja um espaço para comer e beber descontraidamente, sem etiquetas. “Temos clientes bastante exigentes e cerca de

60% da cerveja que produzimos é oferecida para que as pessoas que nos visitam possam fazer a sua prova”, informa o proprietário, que foi pioneiro na criação de uma microcervejaria na Madeira.

Porém, apesar deste lugar se ter especializado na produção da bebida, estas quatro paredes inspiram também para o convívio e é por isso que as opiniões das pessoas (sejam elas residentes ou turistas) acabam por assumir um papel tão preponderante. Daqui para a frente, Sandra Sousa e João Gramilho adiantam que querem continuar a produzir novas cervejas e montar uma microcervejaria ainda maior para que a capacidade possa ser superior àquela que suportam neste momento. A aposta em produtos regionais será também uma constante, pois, afinal, na Beerhouse brinda-se à cerveja artesanal com criatividade e gastronomia local.