



Instituto Federal de Ciência e Tecnologia de Pernambuco
Campus Cabo de Santo Agostinho
Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria

RELATÓRIO FINAL – PROGRAMAS DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA E
TECNOLÓGICA (2023– 2024)

Título do Projeto: Utilização de bebidas alcoólicas pernambucanas em bares e
restaurantes localizados em meios de hospedagem no município do Cabo de
Santo Agostinho

**Atividades de visitação desenvolvidas por
cervejarias artesanais de Pernambuco**

Andréa Pessoa Rodrigues (autora)

Anna Karenina Chaves Delgado (orientadora)

Cabo de Santo Agostinho
Agosto/ 2025



Autorizamos a reprodução e divulgação total ou parcial deste trabalho, por qualquer meio convencional ou eletrônico para fins de ensino e pesquisa desde que citada a fonte. Este documento está licenciado com uma Licença Creative Commons -Atribuição Não Comercial 4.0 Internacional.

RESUMO

A presente pesquisa apresenta um estudo sobre as atividades turísticas desenvolvidas por cervejarias artesanais em Pernambuco, mais precisamente na Região Metropolitana do Recife (RMR). A pesquisa foi motivada pelo crescente interesse no turismo cervejeiro no Brasil, especialmente no Sul e Sudeste. Inicialmente, realizou-se uma revisão bibliográfica utilizando plataformas como Google Acadêmico, Web of Science e Scopus, utilizando como critérios de busca as palavras em português 'turismo' e 'cerveja' e em inglês 'tourism' e 'beer' e as palavras 'cerveja', 'beer' e 'visitation' ou 'visitação' presentes nos títulos e/ou nas palavras-chave. Em seguida, foram mapeadas as cervejarias artesanais pernambucanas por meio de buscas na internet, visitas a eventos expositivos, entrevista semiestruturada com representante da loja de bebidas de Pernambuco e consulta pública ao Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA). Ao longo do estudo, identificaram-se 12 cervejarias artesanais em operação na RMR, localizadas principalmente em Recife e Jaboatão dos Guararapes. Apesar do crescimento do setor, poucas cervejarias artesanais oferecem roteiros de visitação. Entre as exceções está CJ1, que possui um roteiro de visitação, embora a entrevista detalhada sobre esse roteiro não tenha sido realizada e há a possibilidade de surgimento de um novo roteiro na CJ2 essas coincidentemente, consistem nas duas maiores produtoras de cerveja artesanal de Pernambuco. O estudo ainda mostra os rótulos premiados das cervejarias entrevistadas, contribuindo para a ampliação do conhecimento sobre o potencial do turismo cervejeiro em Pernambuco e propondo direções futuras para o desenvolvimento do setor.

Palavras-chave: Cerveja; Pernambuco; Visitação.

SUMÁRIO

1. INTRODUÇÃO	4
2. OBJETIVOS	6
3. METODOLOGIA	7
4. RESULTADOS E DISCUSSÕES	8
4.1 LOJA DE BEBIDAS DE PERNAMBUCO	9
4.2 LEVANTAMENTO DAS CERVEJARIAS	10
4.3 ATIVIDADES DE VISITAÇÃO A CERVEJARIAS LOCALIZADAS EM PERNAMBUCO	12
4.4 PERCEPÇÃO SOBRE AS ATIVIDADES DE VISITAÇÃO	13
4.5 INSUMOS UTILIZADOS E PREMIAÇÕES	15
5. CONCLUSÕES	19
REFERÊNCIAS	20

1. INTRODUÇÃO

A primeira bebida fermentada a partir de cereais produzida no Brasil chama-se cauim, este era feito - e permanece sendo elaborado em algumas reservas da América do Sul - pelos indígenas através da fermentação da mandioca ou do milho, os quais eram mastigados pelas mulheres e depois cuspidos. Apesar de ser tipicamente brasileiro, o cauim não consiste em uma bebida conhecida no país. Na lista das bebidas de maior aceitação no Brasil tem-se a cerveja, do tipo industrializada (Giorgi, 2015).

Acredita-se que a cerveja tenha sido criada no período neolítico, no entanto, seu desenvolvimento e a sistematização do seu preparo deu-se pelos sumérios (Standage, 2005). Os primeiros relatos da chegada da bebida ao Brasil fazem referência aos holandeses, que em suas primeiras viagens durante o período da ocupação de Pernambuco (1634-1654) trouxeram a bebida para consumo próprio, sendo, que posteriormente, por volta dos anos de 1800, tem-se o registro dos primeiros estabelecimentos que comercializavam cerveja no país, esses eram localizados principalmente no Rio de Janeiro. (Amorim, 2022; Giorgi, 2015).

Mesmo a cerveja não sendo tipicamente brasileira, popularizou-se rapidamente, sendo que atualmente é a bebida alcoólica mais consumida do país (Giorgi, 2015). Segundo pesquisa de mercado feita pela Brasil Panels (2024), aproximadamente 61% das pessoas com mais de 18 anos no Brasil consomem cerveja, sendo que mais de 30% a consomem ao menos uma vez por semana (Brasil Panels, 2024 apud Pupulim, 2024).

A bebida se destaca pelo seu consumo e produção, pois o Brasil é o terceiro maior produtor de cerveja do mundo – Sindicato Nacional da Indústria da Cerveja – SINDICERV (2024). Atualmente nota-se um incremento no consumo e no interesse pela cerveja, o qual é ilustrado no Brasil pelas rotas da cerveja que surgem gradualmente, e que se concentram nas regiões Sul e Sudeste. Estas rotas cervejeiras representam forte territorialização advinda da cultura produtiva da cerveja e igualmente podem impulsionar o desenvolvimento local, a inclusão social, o turismo e a cultura local (Gomes; Marcusso, 2022). Mesmo considerando a maior quantidade de roteiros turísticos em algumas regiões brasileiras, entende-se que o crescimento das cervejarias no país deu-

se de forma ampla, o que implica em uma possibilidade de desenvolvimento de atividades de visitação em cervejarias localizadas em diversas regiões.

De acordo com o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA (2024), houve um crescimento exponencial das cervejarias no Brasil, enquanto em 2003 havia 53 estabelecimentos registrados, em 2023 esse número chegou a mais de 1840, sendo que no Nordeste tem-se 122 empreendimentos registrados, o que corresponde a 6,6%, ficando atrás das regiões Sudeste 46,3% e Sul 39,6%.

Com o aumento dos estabelecimentos no país, o número de produtos registrados foi superior a 45.640 em 2023 (MAPA, 2024). E este crescimento relaciona-se ao aumento da quantidade de cervejarias artesanais ou micro cervejarias. Apesar de não existirem dados oficiais que comprovem a quantidade de cervejarias artesanais ou micro cervejarias no Brasil – pois não há uma definição legal para esses termos, o que impede o MAPA de categorizar os estabelecimentos utilizando essa classificação – acredita-se que o crescimento de estabelecimentos cervejeiros no Brasil deve-se justamente ao aumento significativo dos empreendimentos de pequeno porte e artesanais – Serviço de Apoio às Micro e Pequenas Empresas – SEBRAE (2021).

A estimativa que o MAPA (2024) faz é de que existiam em 2023, o total de 14 estabelecimentos produtores de cerveja registrados em Pernambuco, isto considerando todos os empreendimentos, tanto aqueles de pequeno porte (micro cervejarias com produção artesanal) e os industriais (que tem um nível de produção em larga escala).

A cerveja artesanal, por ser feita em pequena escala, utiliza ingredientes mais selecionados para atender consumidores exigentes. Não tem conservantes e ingredientes químicos, além disso, dependendo da tora, tipos de leveduras e lúpulo utilizados, a cerveja pode ser única, ou seja, não terá outra com o mesmo aroma e sabor. Nesse caso, a qualidade é primordial, deixando de lado o nível de produção, o que a diferencia com relação a cerveja industrial, que é produzida em grande escala e muitas vezes com conservantes e aditivos químicos que limitam sua qualidade (Rebello, 2009).

Além disso, a cerveja possui uma extensa variedade de estilos, que nas cervejarias artesanais podem ser mais exploradas do que nas industriais, que costumam ficar restritas a estilos mais populares, sem adentrar nos subestilos.

A princípio, as cervejas podem ser classificadas entre aquelas que possuem baixa fermentação (lager), alta fermentação (ale) e as cervejas ‘ancestrais’ de fermentação espontânea (lambic).

Cada país que possui tradição na produção de cerveja criou seus diferentes tipos e subtipos de lager e ale, assim, a partir, por exemplo da ale britânica surgem dentre outras a porter e a stout (cervejas de coloração preta), além da índia pale ale (IPA), mas outros países como os Estados Unidos, influenciados pela escola britânica passam também a produzir cervejas com maior concentração de lúpulo (american IPA), que ainda é produzida pela escola belga – belgium pale ale –, sendo que as cervejas consideradas de maior qualidade (aquelas fabricadas pelos monges trapistas e de abadia) dubbel e tripel fazem parte desta escola. Ainda há a escola alemã que dentre as muitas variedades de ales que produz tem-se as cervejas de trigo (weizenbier e weizenbock). No estilo lager tem-se dentre outros estilos a bock, pale lager, american standard lager e pilsner (ou pilsen), essa última se trata do tipo mais produzido e consumido de cerveja no mundo (Morado, 2014; Nogueira, 2015).

Considerando a popularidade da cerveja, quantidade crescente de cervejarias no país, assim como, o aumento no número de roteiros cervejeiros, em decorrência da expansão da fabricação e comercialização da cerveja artesanal, entende-se que estudar as cervejarias artesanais localizadas na Região Metropolitana de Recife (RMR) em Pernambuco, buscando entender se as mesmas possuem ou não atividades voltadas à visita das cervejarias, consiste em uma forma de contribuir para a produção científica em uma área em desenvolvimento no Brasil, buscando refletir sobre a possibilidade de utilização de atividades de visita das cervejarias como recurso turístico.

2. OBJETIVOS

O objetivo geral da presente pesquisa é: Levantar as atividades de visita desenvolvidas pelas cervejarias artesanais pernambucanas, dando ênfase aos estabelecimentos localizadas na Região Metropolitana de Recife (RMR).

Como objetivos específicos tem-se: (1) Obter a opinião de representantes de cervejarias artesanais pernambucanas sobre a realização de atividades de

visitação; (2) Criação de um mapa que indique as atividades de visitação desenvolvidas em cervejarias artesanais pernambucanas e os seus principais rótulos premiados.

3. METODOLOGIA

A pesquisa é qualitativa, se iniciou com a busca de artigos e documentos oficiais sobre produção e consumo de cervejas no Brasil, depois foram consultados estudos sobre atividades de visitação e roteiros desenvolvidos em cervejarias (artesanais ou industriais) no país. As plataformas utilizadas para pesquisa dos artigos científicos foram Google Acadêmico, Web of Science e Scopus, e as pesquisas foram feitas durante os meses de fevereiro a maio de 2024, utilizando como critérios de busca palavras em inglês e português (as palavras utilizadas foram ‘visitação’, ‘turismo’, ‘cerveja’, ‘visitation’, ‘tourism’ e ‘beer’) presentes nos títulos e/ou nas palavras-chave.

No que se refere ao mapeamento das cervejarias pernambucanas foram feitas buscas por empreendimentos e rótulos de cervejas pernambucanas na internet por meio de reportagens em jornais e redes sociais, ainda foi feito um pedido de acesso a informação através da Plataforma Integrada de Ouvidoria e Acesso à Informação (Fala.BR) ao MAPA, em março de 2025, para que o mesmo informasse nominalmente os estabelecimentos produtores de cerveja em Pernambuco que são oficialmente cadastrados pelo órgão¹. Além disto, recorreu-se a visitação de eventos onde há a exposição de representações da cultura local ou mesmo de produtos relacionados a alimentação – a exemplo da hotel and food Nordeste 2023 (e 2024), Fenearte 2023 (e em 2024), Agrinordeste 2023 e Oktober Gravatá 2024.

Ainda se recorreu a um processo de catalogação in loco das cervejas comercializadas na loja de bebidas de Pernambuco, seguida de uma entrevista semiestruturada com um representante da loja, para entender o funcionamento da mesma e os rótulos que são mais procurados pelos consumidores.

Por fim, elaborou-se um roteiro de entrevista semiestruturada para aplicar junto aos representantes das micro cervejarias localizadas na RMR, no entanto,

¹ Para que uma cervejaria possa comercializar legalmente seus produtos, é necessário efetuar um cadastro do estabelecimento junto ao MAPA, tendo cada um de seus rótulos devidamente registrados.

ao estabelecer contato com os mesmos, não houve disponibilidade para a realização das entrevistas, mesmo sugerindo que poderiam ser realizadas online por meio do meet. Desta forma, para viabilizar a continuidade da pesquisa, optou-se por transformar o roteiro de entrevistas em um questionário composto por perguntas abertas para aplicação exclusivamente online através das redes sociais e por aplicativo de mensagens, assim, obteve-se um índice de respostas de aproximadamente 42% da quantidade total de estabelecimentos produtores de cerveja artesanal de Pernambuco.

Apesar da maioria dos representantes das cervejarias não terem tido disponibilidade para participar da pesquisa, todos responderam à pergunta sobre a oferta ou não de atividades de visitação aos seus estabelecimentos.

A análise dos dados obtidos por meio dos questionários segue uma abordagem descritiva e interpretativa, sendo organizados em uma planilha digital com suas frequências contadas para a elaboração dos gráficos, que permitiram uma apresentação mais clara das informações. A entrevista realizada junto a loja de bebidas foi gravada, e as partes mais relevantes foram transcritas e apresentadas de forma resumida.

4. RESULTADOS E DISCUSSÕES

Ao buscar os termos nas plataformas virtuais (Web of Science, Scopus e Google Acadêmico), notou-se que ao adicionar os termos 'cerveja' ou 'beer' foram encontrados muitos resultados, especialmente com o termo em inglês foram encontrados mais de 2 milhões de resultados no google acadêmico, no entanto, as produções não refletiam a temática da presente pesquisa. Ao realizar refinamentos, concatenando as palavras 'cerveja', 'beer' a 'turismo' e 'tourism' notou-se a existência de 329 pesquisas-artigos na Web of Science, enquanto na Scopus havia 77, e no Google Acadêmico foram encontrados apenas duas produções específicas sobre esses termos. Enquanto ao colocar os termos 'cerveja', 'beer' e 'visitation' ou 'visitação' foram encontradas 18.900 no Google Acadêmico, por outro lado, notou-se que 'visitação' é uma palavra ampla, assim apareceram muitas pesquisas sobre temáticas que não tinham relação direta com o tema de pesquisa, havia 56 resultados na Web of Science foi usado como parâmetro títulos e tópicos, enquanto que na Scopus encontrou-se apenas 7.

Ao observar as produções sobre turismo e cerveja não foi encontrada nenhuma que tivesse como locus de estudo Pernambuco, mesmo considerando que o estado possui rótulos de cerveja artesanal que foram premiados.

4.1 LOJA DE BEBIDAS DE PERNAMBUCO

No mercado de artesanato de Pernambuco, localizado no Marco Zero em Recife, há uma loja voltada à comercialização de bebidas típicas de Pernambuco. A iniciativa do Governo do estado de Pernambuco, através da Agência de Desenvolvimento Econômico de Pernambuco (ADEPE) busca promover o reconhecimento dos produtores locais de bebidas, sendo que os principais produtos oferecidos são cervejas, vinhos, cafés, cachaças e destilados, assim, além de divulgar as bebidas para a população, também abarcam os turistas, que frequentemente visitam o local. A razão destas serem expostas no mercado de artesanato, por meio de uma loja específica, demonstra a importância dada às mesmas pelo Governo, entendendo-as como um patrimônio cultural.

Para que o produtor possa expor as bebidas na loja de bebidas de Pernambuco é necessário se inscrever em um edital que é elaborado e divulgado pela ADEPE, tendo que comprovar que o produtor é registrado no MAPA e passar pela curadoria da ADEPE, a qual investiga se a bebida é verdadeiramente pernambucana ou não, no caso de bebidas cujo processo produtivo aconteça em outro estado, mesmo que seja de forma parcial, não podem ser comercializadas na loja de bebidas de Pernambuco. Ao entrevistar um dos vendedores da loja foi possível levantar os rótulos e marcas mais comercializados e observar aquelas que possuem premiações. Os rótulos destacados foram *DeBron Bier*, que recebeu cinco medalhas de ouro no Australian International Beer Awards e a Ekaut, que ganhou premiações nacionais no Festival Brasileiro da Cerveja. Essas marcas também foram aquelas citadas pelo vendedor como as mais procuradas, sendo que o estilo mais buscado é IPA (Dados da pesquisa, 2024).

De acordo com dados da pesquisa (2024), a IPA ter sido o estilo mais vendido de cerveja na loja de bebidas de Pernambuco, mostra-se contrária às indicações de Morado (2014) e Nogueira (2015), os quais colocam as cervejas

pilsen como as mais consumidas do mundo, no entanto, deve-se considerar que as afirmações de Morado (2014) e Nogueira (2015) dizem respeito às cervejas de forma geral, não sendo dado destaque as artesanais, que oferecem múltiplos rótulos que vão além dos estilos tradicionais.

4.2 LEVANTAMENTO DAS CERVEJARIAS

O levantamento teve início com buscas na internet através do google, onde foram investigados os termos cervejaria e Pernambuco, sempre que um estabelecimento era localizado pesquisavam-se suas redes sociais, para confirmar a localização real e se o mesmo estava em operação. A princípio foram localizados doze estabelecimentos (entre aqueles industriais e artesanais) e posteriormente, a partir de visitas a eventos expositivos relacionados à cultura e a investigação de rótulos presentes na loja de bebidas de Pernambuco, chegou-se a um total geral de 17 estabelecimentos produtores de cerveja (industriais e artesanais).

Posteriormente, recorreu-se a busca das redes sociais das cervejarias, no entanto, notou-se a existência de estabelecimentos que não possuíam atividades recentes, assim, buscou-se estabelecer contato com os estabelecimentos produtores de cerveja que estavam sem atividade recente nas redes sociais, ao final chegou-se a um total de 15 estabelecimentos, sendo 12 artesanais e em funcionamento.

Recorrendo-se aos dados fornecidos pelo MAPA (2025), por meio da consulta pública feita na plataforma Fala.BR foram informados 18 estabelecimentos, no entanto, notou-se que alguns foram informados em duplicidade – houve dois estabelecimentos que foram citados mais de uma vez na lista disponibilizada pelo MAPA (2025) – além disso, também foi percebido um estabelecimento que não produz atualmente cerveja, denominado Jatobá. Retirando os estabelecimentos contados em duplicata e o que não produz cerveja, tem-se 15 cervejarias. Destes notou-se a presença de quatro locais que produzem cerveja do tipo industrial, a saber Ambev, Petrópolis, Heineken e Frevo. Assim, considerando os dados fornecidos pelo MAPA (2025), há um total de 12 estabelecimentos que produzem cerveja artesanal em Pernambuco.

Ao comparar os dados fornecidos pelo MAPA (2025), com aqueles levantados em pesquisa na internet, eventos e na loja de bebidas, percebeu-se a presença de quatro estabelecimentos que não constam na lista de produtores de cerveja disponibilizados pelo MAPA (2025), enquanto que, havia dois estabelecimentos produtores de cerveja informados pelo MAPA (2025) que não foram levantados na pesquisa, a saber CiBrew e Beer Dock, ambos localizados em Recife. Ao buscar as redes sociais da CiBrew é informado que a cervejaria teve suas atividades suspensas e com relação a Beer Dock, essa produz cervejas e chopps artesanais, como sua produção é pequena, o comércio das bebidas dar-se exclusivamente para seus clientes, não há comercialização externa das bebidas produzidas no Beer Dock, mas o mesmo foi incluído na pesquisa.

Assim, tem-se 16 estabelecimentos produtores de cerveja, sendo quatro voltados a produção industrial, e 12 que produzem em menor escala de forma artesanal. Os estabelecimentos artesanais localizam-se nos municípios de Jaboatão dos Guararapes, Recife, Olinda, Igarassu, São Lourenço da Mata, Vitória de Santo Antão e Pesqueira. Assim, têm-se seis estabelecimentos localizados em Recife (Alamoia, Hellcife, Manguenzal Brewery, Brejarte, Risoflora e Beer Dock), três em Jaboatão dos Guararapes (DeBron, Ekaut e Babylon), uma em Igarassu (Capunga), uma em Olinda (Duvalia), uma em São Lourenço da Mata (São Lourenço) e uma em Pesqueira (Bruguer Beer). À rigor, a Alamoia não pode ser considerada uma cervejaria, pois sua produção está concentrada no chopp, que apesar de ser um produto similar a cerveja não se encaixa oficialmente na classificação, pois diferente da cerveja, o chopp não passa pelo processo de pasteurização, por essa razão a Alamoia foi retirada da pesquisa.

Figura 1 – Estabelecimentos produtores de cerveja em Pernambuco

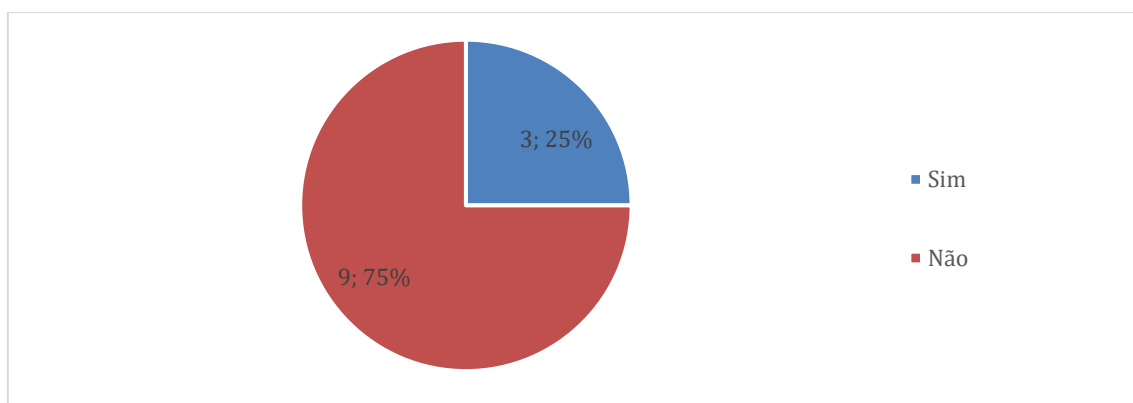


Fonte: Dados da Pesquisa (2025).

4.3 ATIVIDADES DE VISITAÇÃO A CERVEJARIAS LOCALIZADAS EM PE

Notou-se que a maioria dos estabelecimentos produtores de cerveja artesanal localizados em PE não realizam atividades de visitação. Conforme é possível observar no gráfico 1 a seguir, onde considerando o total de cervejarias artesanais (12 estabelecimentos) três realizam alguma atividade de visitação.

Gráfico 1 – Atividades de visitação a cervejarias artesanais localizadas em PE



Fonte: Dados da Pesquisa (2025).

Ao considerar o total geral de cervejarias localizadas em Pernambuco, se fossem contados também os produtores de cerveja industrial, os dados seriam mais representativos, pois sabe-se que as cervejarias Ambev, Petrópolis e a Heineken realizam atividades de visitação. Assim, ao invés de 25% de cervejarias que realizam atividades de visitação seriam seis cervejarias de um total de 16, o que representa 36%.

4.4 PERCEPÇÃO SOBRE AS ATIVIDADES DE VISITAÇÃO

Do total de produtores de cerveja artesanal localizados em Pernambuco obteve-se a resposta ao questionário de cinco estabelecimentos, os referidos estabelecimentos são identificados neste trabalho como CJ1, CJ2, CJ3, CJ4 e CJ5.

As cervejarias que realizam algum tipo de atividade de visitação, entre as respondentes do questionário foram CJ1, CJ4 e CJ5. A CJ1 realiza visita apenas aos sábados mediante agendamento, sendo necessário reunir uma quantidade de visitantes, e há um custo para participação (R\$ 30). O tour dá direito a degustação de até cinco rótulos de cerveja, algumas com degustação diretamente do tanque de produção. A CJ1 consiste na primeira cervejaria do estado a realizar essa atividade.

A CJ4 também realiza tour cervejeiro aos sábados, das 9h às 12h, mediante agendamento prévio, no entanto, diferente da CJ1, oferece tour gratuito, a gratuidade também é oferecida pela CJ5. As atividades descritas pela

CJ4 e CJ5 são similares aquelas realizadas pela CJ1, explicações sobre o processo de produção feita pelos diretores ou proprietários das cervejarias e degustação, no entanto, a CJ4 e CJ5 fazem a degustação apenas daquelas cervejas que estão em processo de produção, não há uma separação de rótulos específicos para degustação como a CJ1 faz. Além disso, a duração da visitação é diferenciada, enquanto a CJ1 oferece um tour com duração superior a 1h, nas CJ4 e CJ5 sua duração é de aproximadamente 45 minutos.

A ideia para a realização do tour da CJ4 surgiu após visitas a outras cervejarias e a percepção de que seria uma excelente oportunidade para os clientes conhecerem as etapas da produção. O número médio de participantes por visitas é de 4 pessoas, e a divulgação é feita através das redes sociais, como Instagram e WhatsApp. A CJ5 também utiliza as redes sociais para divulgar suas ações, inclusive as visitas, enquanto a CJ1 além das redes sociais contou com o auxílio de outros canais de comunicação, por ser uma iniciativa pioneira, já foram feitas reportagens sobre os tours guiados da CJ1.

Analisando as respostas fornecidas por CJ1, CJ4 e CJ5, pode-se notar que o roteiro que possui melhor estruturação é o da CJ1, que conta com rótulos específicos e com um planejamento maior de suas atividades. Além disso, a CJ1 trata-se de uma cervejaria artesanal de maior porte e maior volume de produção do que CJ4 e CJ5. Essas últimas entendem as atividades de visitação como uma forma de divulgação de suas cervejarias e seus rótulos, não como um novo produto a ser comercializado, por essa razão as atividades de visitação são mais simplificadas, na CJ5 não há se quer um dia da semana determinado para a realização das visitas, ocorre exclusivamente mediante disponibilidade do estabelecimento para receber os visitantes.

De forma geral as atividades de visitação nas cervejarias artesanais pernambucanas mostram-se pouco representativas, com frequências médias que vão de duas vezes por mês (CJ4) até menos de uma por mês.

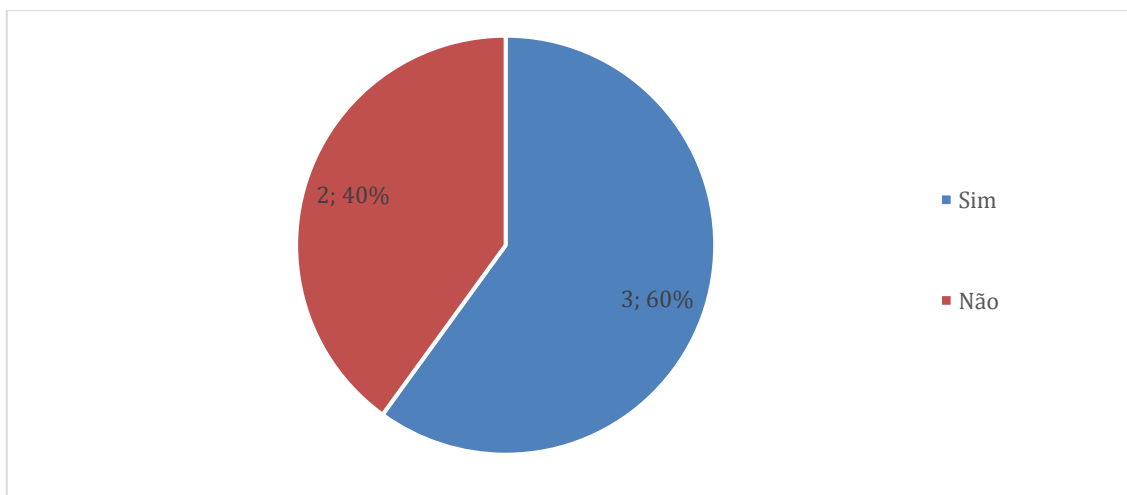
As CJ2 e CJ3 não realizam visitação, apesar da CJ3 entender a atividade de visitação como algo interessante para as cervejarias por promoverem uma aproximação do público com o produto, não realiza visitas porque opera como uma cervejaria cigana, sem uma fábrica própria. Enquanto que a CJ2 não tem interesse em desenvolver um tour específico da marca, pois acredita que não há uma procura significativa.

No entanto, a CJ2, assim como, a CJ1, já participaram da Recife Beer Tour, um roteiro de experiência desenvolvido pelo *sommelier* de cerveja José Jayme, cujo objetivo é conta a história da cerveja em Pernambuco. Assim, o roteiro é composto pela visita ao local onde supostamente se localizou a primeira fábrica de cerveja das américas (La Fontaine) e visita a uma cervejaria artesanal pernambucana incluindo a degustação de rótulos de cerveja, que podem ou não envolver a harmonização com comidas.

4.5 INSUMOS UTILIZADOS E PREMIAÇÕES

Com relação a utilização de insumos artesanais pode-se perceber que mais da metade das cervejarias que participaram da pesquisa utilizam algum insumo artesanal, como é possível perceber no gráfico 2, a seguir.

Gráfico 2 – Utilização de insumo local e/ou regional



Fonte: Dados da Pesquisa (2025).

Notou-se a utilização de diferentes tipos de insumos regionais nas cervejas, mas apenas a rapadura foi citada por mais de uma cervejaria. Outros insumos como cajá, seriguela, café e cachaça produzidos em Pernambuco também foram citados.

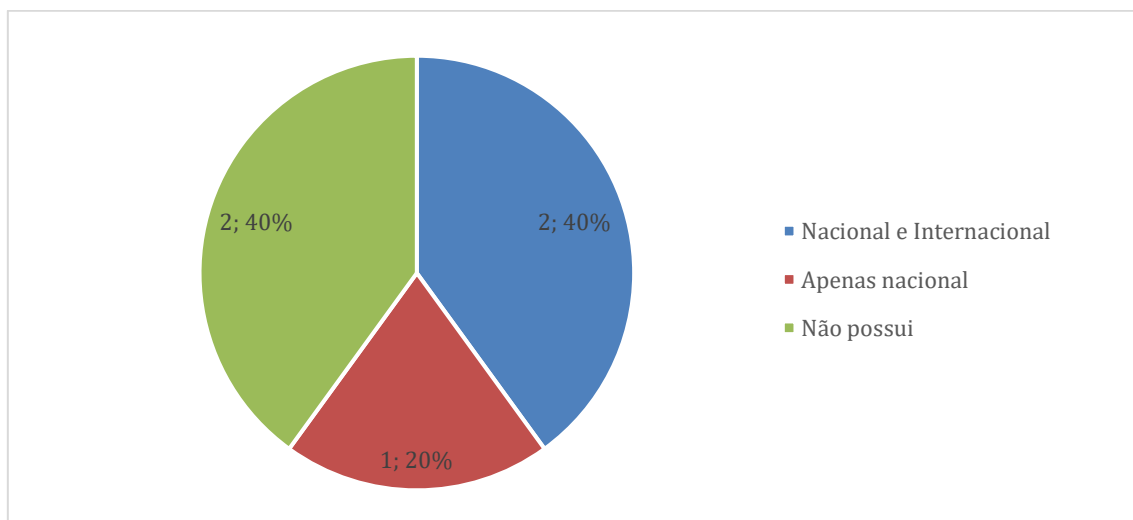
Destaca-se a criação de parcerias com estabelecimentos localizados em Pernambuco, há um rótulo de cerveja da CJ2 que é feito com café produzido em

Taquaritinga do Norte e outro que é maturado em barris de amburana previamente utilizados por um produtor de cachaça artesanal pernambucana.

Ainda foram citadas referências a imagens culturais pernambucanas em rótulos de cervejas, CJ2 e CJ5, afirmam utilizar imagens que remetem a revolução pernambucana de 1817 e ao caboclo de lança em suas embalagens respectivamente.

Além de fazer menção a cultura nordestina e/ou pernambucana através de suas embalagens ou pela utilização de insumos regionais, há marcas de cervejarias artesanais pernambucanas que se destacam pelas premiações que receberam, dentre aqueles que responderam ao questionário houve três estabelecimentos que já foram premiados, a seguir no gráfico 3 é possível observar os tipos de premiações recebidas.

Gráfico 3 – Premiações recebidas por cervejarias artesanais pernambucanas



Fonte: Dados da Pesquisa (2025).

A CJ2 afirma que possui dez premiações – entre internacionais e nacionais – no entanto, é a CJ1 que afirma possuir uma maior quantidade de prêmios, são mais de dez medalhas, sendo pelo menos metade delas em premiações internacionais. Enquanto que a CJ5 possui uma única premiação a nível nacional. As CJ3 e CJ4 ainda não receberam premiações, a CJ3 já chegou a se inscrever em premiação nacional, mas ainda não foi contemplada, enquanto que a CJ4 nunca se inscreveu, pois acredita que não é necessário participar de

premiações, sejam essas nacionais ou internacionais, pois não considera essa métrica relevante para sua proposta.

Ao fazer um levantamento nas redes sociais das cervejarias artesanais pernambucanas que não responderam ao questionário, por meio da observação de suas postagens, ainda foi possível perceber outros dois estabelecimentos que, fazem menção em algum post, ao recebimento de prêmios em concursos nacionais.

Ao considerar essas outras premiações nacionais, tem-se um total de cinco estabelecimentos que já receberam algum tipo de premiação, esse número corresponde a mais de 40% das cervejarias artesanais pernambucanas (que foram levantadas na pesquisa) possuindo algum tipo de premiação (nacional ou internacional).

CJ1 iniciou suas atividades em 2016 com três tipos de cerveja, atualmente possui onze tipos, Pilsen, Weizen, Ipa, String IPA, Golden Ale, Witbier, Imperial Stout, Vienna Lager, Strong Ipa, Kristal Weizen e Coconut Stout. Apesar de ser categorizada como artesanal, possui operações para outros estados brasileiros, segundo a própria CJ1, se tornou líder de mercado no segmento de cervejas artesanais na região Norte e Nordeste, devido ao seu alto volume de operações.

Um ano antes da CJ1 ter iniciado suas atividades, em 2015, a CJ2 foi fundada, tendo como mestre cervejeiro uma mulher, sendo a primeira cervejaria brasileira a ter uma mulher à frente de sua produção. Ao longo dos anos expandiu sua distribuição pelo Nordeste, além de Pernambuco para Bahia, Ceará e Paraíba, e ainda comercializa seus produtos em São Paulo e no Distrito Federal. A CJ2 tem quatro estilos produzidos com regularidade (pilsener, premium lager, american ipa e apa) e de forma sazonal sete (hopweiss, Weiss, witbier, extra stout, stout com café, wild ale, sour com cajá, sour com acerola). Os rótulos mais vendidos são Pilsen, Premium Lager e American IPA.

A CJ3 iniciou sua produção de forma caseira voltada para consumo próprio, acabou por expandir sua fabricação lançando-a comercialmente em 2018. Trata-se de uma cervejaria cigana, que atualmente, produz cerca de 1.000 litros por mês. Seus rótulos mais vendidos são Lager e Session IPA. Não há um planejamento comercial formal com relação a decisão de lançar novos rótulos, trata-se de um processo esporádico que depende do mestre cervejeiro.

Assim como a CJ3, a CJ4 surge informalmente em 2014, profissionalizando-se apenas em 2020. Atualmente, são fabricados oito estilos de cerveja. Os rótulos mais vendidos são American Pilsener e Juicy IPA.

A CJ5 produz três tipos de cerveja: APA, Blond e Pilsen. O rótulo mais vendido é o Blond, seguido pela APA.

5. CONCLUSÕES

A presente pesquisa conclui que o turismo cervejeiro em Pernambuco ainda está em fase inicial de desenvolvimento, com poucas cervejarias artesanais oferecendo atividades de visitação. Aparentemente as atividades de visitação as cervejarias parecem não apresentar uma procura significativa, no entanto, se destacam iniciativas como a Recife Beer Tour, roteiro de experiência cervejeira que também envolve a visitação a alguma cervejaria artesanal pernambucana. Acredita-se que iniciativas desse tipo possuem maior poder de expansão do que atividades de visitação elaboradas por uma única cervejaria, que pode ter dificuldade de estruturar uma visita isolada.

Deve-se levar em consideração que nem todos os estabelecimentos que produzem cerveja artesanal possuem uma estrutura que permite a realização de visitas guiadas. Assim, apesar de terem sido encontrados 12 estabelecimentos produtores de cerveja artesanal em Pernambuco há uma quantidade de estabelecimentos (ciganos e/ou de micro porte) que não possuem atratividade e infraestrutura necessárias para o desenvolvimento de visitas guiadas com potencial de gerar uma experiência.

No entanto, a quantidade de premiações nacionais e internacionais de rótulos que algumas dessas cervejarias receberam, indica um potencial para o desenvolvimento de ações mais elaboradas, sejam essas através de roteiros de experiência a exemplo da Recife Beer Tour, ou mesmo, para um turismo voltado a eventos, pois em Pernambuco há eventos direcionados ao setor cervejeiro – como feiras, exposições e festivais musicais – que atualmente são promovidos pela Associação Pernambucana de Cervejarias Artesanais (APECERVA) – iniciativas de integração entre diferentes atividades do universo cervejeiro podem ter mais sucesso que atividades isoladas.

Como futuros estudos dentro da temática recomenda-se uma inventariação dos eventos cervejeiros que são realizados na RMR, propondo uma integração entre eventos cervejeiros, roteiros de experiência e visitação a cervejarias artesanais.

REFERÊNCIAS

AMORIM, B. **Guia da sommellerie de cervejas**. Porto Alegre: Krater, 2022.

GOMES, Celso Cardoso; Marcusso, Eduardo Fernandes. Turismo e Territorialidade: O Território da Cerveja na região serrana do Rio de Janeiro como vetor da governança e do desenvolvimento local. **Revista Brasileira de Pesquisa em Turismo**, [S.l.], v. 16, p. 2214, 2022.

DOI: <https://doi.org/10.7784/rbtur.v16.2214>

Disponível em: <https://rbtur.org.br/rbtur/article/view/2214>

Acesso em: 7 fev. 2024.

GIORGI, Victor de Vargas. Cultos em cerveja: discursos sobre a cerveja artesanal no Brasil. **Revista Sociedade e Cultura**, v. 18, n. 1, p. 101 – 111, jan./ jul. 2015.

Disponível em: <https://revistas.ufg.br/fcs/article/view/40607/20725>

Acesso em 10 fev 2024.

MAPA, Ministério da Agricultura e Pecuária. Anuário da Cerveja. Brasília: 2024.

MORADO, R. **Larousse da cerveja**. São Paulo: Lafonte, 2014.

NOGUEIRA, M. **Guia Superinteressante de cerveja**: o manual das loiras, morenas e ruivas geladas. São Paulo: Abril, 2015.

PUPULIM, Pedro. Pesquisa revela hábitos de consumo de cerveja no Brasil: veja as favoritas. **Revista Veja**, 8/11/2024.

Disponível em: <https://veja.abril.com.br/coluna/radar/pesquisa-revela-habitos-de-consumo-de-cerveja-no-brasil-veja-as-favoritas/> Acesso em 2 ago. 2025.

RABELLO, Flávia de Floriani Pozza. Produção de cerveja. **Revista Agrogeoambiental**, [S.l.], v.1, n.3, p. 11, 2009.

DOI: <https://doi.org/10.18406/2316-1817v1n32009224>

Disponível em: <https://agrogeoambiental.ifsuldeminas.edu.br/index.php/Agrogeoambiental/article/view/22> Acesso em 30 jan. 2024.

SEBRAE. **2º Censo das Cervejarias Independentes Brasileiras**, 2021.

Disponível em: <https://datasebrae.com.br/wp-content/uploads/2021/12/2o-Censo-de-Cerjarias-Independentes-Brasileiras-Versão-Reduzida-v3.pdf>

Acesso em 9 mar. 2024.

SINDICERV. **O setor em números**, 2024.

Disponível em: www.sindicerv.com.br/o-setor-em-numeros/

Acesso em 4 mar. 2024.

STANDAGE, Tom. **História do mundo em seis copos**. Rio de Janeiro: Zahar, 2005.