

Extra-malte de agosto tem como tema a Escola Belga de Cerveja

Extra-malte

A escola belga de cerveja

Com Paulo Schiavetto, Helio Jr., Sady Homrich e Jorge Nascimento

Dia 8 de agosto, segunda-feira, às 20h

StudioClio – Instituto de Arte e Humanismo

Rua José do Patrocínio, 698 – Cidade Baixa – (51) 3254 7200

www.studioclio.com.br

A edição de agosto do Extra-malte traz o mestre-cervejeiro Paulo Schiavetto para falar sobre a Escola Belga de Cerveja. Formado em Louvain-la-Neuve, na Bélgica, ele trabalhou por mais de dez anos em grandes cervejarias, e atualmente presta consultoria na área. O evento é na segunda-feira, dia 8 de agosto, às 20h no StudioClio.

O burgomestre Sady Homrich conduz o bate-papo, que conta também com a participação de Helio Jr., proprietário da primeira franquia do Delirium Café no Brasil e da Importadora Buena Beer, RJ. A gastronomia fica a cargo do *chef* Jorge Nascimento.

Serão degustadas as cervejas Backer Medieval e Wäls Tripel, criações de Paulo Schiavetto para cervejarias mineiras, além da St. Feuillien Tripel, de uma micro-cervejaria belga premiada em diversos festivais.

Promovido pelo StudioClio com curadoria de Sady Homrich, parceria da Cerveja Coruja e patrocínio da Claro e do Nacional Supermercados, o Extra-malte valoriza a cultura cervejeira todas as segundas segundas-feiras de cada mês, às 20h. Os ingressos podem ser adquiridos pela página www.studioclio.com.br ou no local pelos valores de R\$ 50 (mesa) e R\$ 40 (plateia). Mais informações pelo telefone (51) 3254 7200.

Sady Homrich

Burgomestre e baterista

Paulo Schiavetto

Engenheiro de Produção pela USP e mestre-cervejeiro, formado em Louvain-la-Neuve, Bélgica, em 1995. Após trabalhar em grandes cervejarias por mais de 10 anos, em especial na área de qualidade e estabilidade de sabor das cervejas, atualmente presta assistência técnica na área cervejeira (engenharia, projeto e soluções em qualidade, produtividade e desenvolvimento de produtos), tanto nas cervejarias de grande porte como para microcervejarias e homebrewers. No exterior, trabalha como consultor assistente de CARA Technology, empresa inglesa de tecnologia na área de processos cervejeiros.

Aqui no Brasil, além dos trabalhos de consultoria para pequenas cervejarias de diversos estados, tem parceria com a Cervejaria Falke Bier, em Minas Gerais, para o desenvolvimento e acompanhamento técnico da cerveja Tripel Monasterium. Desde o final de 2008, trabalha também no aprimoramento e desenvolvimento de novos produtos para a Cervejaria Backer, em Belo Horizonte, como a Medieval.

Membro da diretoria da ACERVA mineira, entidade voltada ao desenvolvimento dos homebrewers no Estado de MG. Periodicamente, promove cursos e treinamento para homebrewers e cervejeiros em todo o Brasil.

Assinou alguns capítulos técnicos no Larousse da Cerveja, de Ronaldo Morado.

Jorge Nascimento

Jorge Nascimento é formado em Hotelaria pela UCS. Professor do Curso Superior em Gastronomia da Unisinos e do curso de Hotelaria na PUC-RS, já trabalhou para vários

restaurantes e hotéis, como Everest Palace, de Porto Alegre, Casa da Montanha e Laje de Pedra, da Serra Gaúcha, Holiday Inn, no Rio Grande do Sul, e Sheraton Mofarrej, em São Paulo. É membro da Associação Brasileira de Alta Gastronomia (ABAGA) e autor do livro *Ocasões* (Editora Mercado Aberto, 1999)