

## INFLUÊNCIA DE CERVEJAS ARTESANAIS NO TURISMO DA REGIÃO DO CERRADO E PANTANAL DO MS

Letícia Almeida de Carvalho Felisari<sup>1</sup>, Rafaela Oliveira Ramos<sup>1</sup>, Alice Alves Galvão<sup>1</sup>, Danielle Boin Borges<sup>1</sup>, Felipe Coelho Senna<sup>2</sup>

<sup>1</sup>Colégio Status – Campo Grande – MS

<sup>2</sup>Instituto Federal de Mato Grosso do Sul/Campus Corumbá – Campo Grande - MS

lefelisari@gmail.com, daniboinb@gmail.com

**Palavras-chave:** cultural, turismo cervejeiro, microcervejaria.

### Introdução

O brasileiro é um dos povos que mais consome e produz cerveja no mundo, ocupando a terceira posição em produção e a décima quinta em consumo (SOBRAL, 2016). Por esse motivo o produto, cerveja, torna-se um atrativo não somente pelo seu consumo, como também trazendo consigo outros setores, como o setor gastronômico e o turístico. Nos últimos vinte anos houve o crescimento das Microcervejarias, comumente chamadas de “Cervejarias Artesanais”, no Brasil representando um aumento na participação de 3% entre os anos de 2012 e 2014 segundo o Sebrae (2017). Esses fatores vieram despertar o estudo, pois houve um crescimento significativo de Cervejarias Artesanais no Estado de Mato Grosso do Sul, Estado esse já com considerável potencial turístico tendo como destaque cidades como Bonito, Corumbá e Campo Grande. Campo Grande tem o perfil turístico nas modalidades de cultural e de negócios, e é nesse ínterim que foi feita a pesquisa, porque é nela que as Microcervejarias estão se instalando. Assim, o objetivo do presente estudo é verificar se as cervejas artesanais, com frutos nativos e nome de cidades do Cerrado e Pantanal de Mato Grosso do Sul, tem influenciado no turismo desta região.

### Metodologia

O presente estudo foi dividido em duas partes:

1. Entrevista com empresário e mestre cervejeiro que utilizou nas suas cervejas artesanais os nomes de cidades e frutos de Mato Grosso do Sul, como a MoageM Campo Grande (Pilsen), MoageM Corumbá (Hefe-Weissbier), MoageM Dourados (Pale Ale), MoageM Tereré IPA e por último a MoageM Guavira Wit, guavira que hoje é considerada o fruto representante do Mato Grosso do Sul;
2. Entrevista com um grupo de pequenos fabricantes de cerveja artesanal e com degustadores de cervejas artesanais, dentre elas, as citadas acima.

A entrevista com o cervejeiro foi realizada através de perguntas abertas que foram enviadas por e-mail. As entrevistas com os degustadores de cervejas artesanais foram feitas também através de questionários, porém com perguntas mistas.

### Análise e Discussão

Com os questionários para os apreciadores de cervejas artesanais, foi possível perceber, que embora a maioria deles já conheçam tais cidades, a cerveja com os nomes das mesmas despertou sim o interesse em visitá-las, com o intuito de conhecê-las mais profundamente, seus atrativos turísticos, suas características e peculiaridades.

O interesse em conhecer os frutos dos quais estas cervejas são feitas adveio, segundo os entrevistados, da necessidade de entender o fator da harmonização que aquela fruta exerce no tipo da cerveja, ou seja, se a fruta preservou suas características naturais, mesmo sendo adicionada ao processo de fabrico de uma cerveja.

Outro fator ressaltado, é que com o interesse em visitar locais diferentes, fez com que a harmonização abarcasse também a culinária regional, tornando-se um elemento agregador no turismo. Comidas regionais como a sopa paraguaia, o sarravulho, o sobá, a chipa, entre outros, foram notados como novos desafios para os entrevistados no sentido de entender com qual cerveja cada alimento pode ser harmonizado.

### Conclusão

Concluiu-se que a modalidade de produção de cerveja artesanal vem crescendo tanto em número de Microcervejarias como também em adeptos do “beber menos, beber melhor”, fazendo assim despertar o interesse em cervejas com características diferentes das cervejas de massa. Com isso, esse interesse vem acarretando a relevância do benefício turístico que impactará, cada vez mais, a região do Cerrado e Pantanal do MS.

### Agradecimentos

Gostaríamos de agradecer aos entrevistados pela disponibilidade e cervejeiro Felipe Zuffo.

### Referências

- BRASIL. Lei nº13.180, de 22 de outubro de 2015.  
IRVING, Marta de Azevedo. Turismo: O desafio da sustentabilidade. São Paulo: Futura, 2002.  
BELTRAMELLI, Maurício. Abracerva. Santa Catarina, SC. Disponível em: <http://abracerva.com.br/bares-e-cervejarias-se-unem-por-microcervejariasnosimples/>. Acesso em: 2 de agosto de 2017.

Apoio:

Realização: