

Cerveja de cupuaçu é eleita a melhor do país em concurso nacional

Category: BRASIL,GERAL

escrito por Ayumi Yohanna Miyamoto | 5 de março de 2026



Uma cerveja com forte identidade brasileira conquistou o topo de uma das mais importantes premiações do setor no país. A Patanegra Cacacu Wood, produzida pela Cervejaria Patanegra, foi eleita a melhor cerveja do Brasil no Concurso Brasileiro de Cervejas, realizado em Blumenau, em Santa Catarina. O anúncio ocorreu na noite de terça-feira (3), abrindo a programação do tradicional festival cervejeiro da cidade.

De acordo com reportagem da CNN Brasil, a bebida conquistou medalha de ouro na categoria “Best of Show”, que reúne os rótulos considerados as melhores amostras de toda a competição. Ao todo, o concurso recebeu cerca de 2.700 cervejas inscritas em 175 estilos diferentes, avaliadas durante quatro dias por um painel formado por 70 jurados nacionais e internacionais.

Ingredientes e Processo de Maturação

A receita vencedora chama atenção por valorizar ingredientes brasileiros pouco comuns no universo cervejeiro tradicional. A bebida combina frutas típicas do Norte e do Nordeste, caju,

cajá e cupuaçu, criando uma proposta aromática e ácida que destaca a biodiversidade nacional. O rótulo foi inscrito na categoria “Cerveja Ácida com Madeira Brasileira”, uma das mais experimentais da competição.

Segundo o fundador da cervejaria, o processo de maturação também contribuiu para o reconhecimento do rótulo. “O grande diferencial da Cacacu, no entanto, está no seu processo de finalização. A cerveja passou por uma maturação de dois meses em barris de Amburana”, explicou Estélio Primon. Ele acrescentou: “É uma excelente pedida para os dias quentes e uma demonstração de que a escola brasileira de cervejas está mais madura do que nunca”.

Outras Cervejas Premiadas

Além da campeã, outras duas bebidas completaram o pódio do concurso. A medalha de prata ficou com a Pina Colada Catharina Sour, produzida pela Faroeste Beer, enquanto o bronze foi para a Alagoas Funky Wild, da Caatinga Rocks. Os três rótulos reforçam uma tendência crescente: a valorização de ingredientes brasileiros e estilos que representam a diversidade cultural e gastronômica do Brasil.

Fonte: Diário do Pará e Publicado Por: Jornal Folha do Progresso 05/03/2026/14:14:53

O formato de distribuição de notícias do [Jornal Folha do Progresso](#) pelo celular mudou. A partir de agora, as notícias chegarão diretamente pelo formato Comunidades, ou pelo canal uma das inovações lançadas pelo WhatsApp. Não é preciso ser assinante para receber o serviço. Assim, o internauta pode ter, na palma da mão, matérias verificadas e com credibilidade. Para passar a [receber as notícias](#) do Jornal Folha do Progresso, clique nos links abaixo siga nossas redes sociais:

- [Clique aqui e nos siga no X](#)

- [Clica aqui e siga nosso Instagram](#)
- [Clique aqui e siga nossa página no Facebook](#)
- [Clique aqui e acesse o nosso canal no WhatsApp](#)
- [Clique aqui e acesse a comunidade do Jornal Folha do Progresso](#)

Apenas os administradores do grupo poderão mandar mensagens e saber quem são os integrantes da comunidade. Dessa forma, evitamos qualquer tipo de interação indevida. Sugestão de pauta enviar no e-mail: folhadoprogresso.jornal@gmail.com.

Envie vídeos, fotos e sugestões de pauta para a redação do JFP (JORNAL FOLHA DO PROGRESSO) Telefones: WhatsApp [\(93\) 98404 6835](#)– (93) 98117 7649.

“Informação publicada é informação pública. Porém, para chegar até você, um grupo de pessoas trabalhou para isso. Seja ético. Copiou? Informe a fonte.”

Publicado por Jornal Folha do Progresso, Fone para contato 93 981177649 (Tim) WhatsApp: [-93- 984046835](#) (Claro)
- Site: www.folhadoprogresso.com.br e-mail: folhadoprogresso.jornal@gmail.com/ou e-mail: adeciopiran.blog@gmail.com

[1win cassino e apostas online no Brasil em 2026](#)