

22 - A cachaça Abaetetuba, a cachaça apreciada pelo Museu de Geociências nas versões Prata e Ouro (Amburana)

<http://gmga.com.br/22-a-cachaca-abaetetuba-a-cachaca-apreciada-pelo-museu-de-geociencias-nas-versoes-prata-e-ouro-amburana/>

Marcondes Lima da Costa, Curador do Museu de Geociências

O município de Abaetetuba no Pará, com apenas 1.090 km² (150.000 habitantes), às margens da baía de Marapatá, cuja sede está não tão distante de Belém, tem produzido muitas coisas boas. É uma delas foi a cachaça (alguém me vai desconjurando), que se tornou famosa até os anos 1970 pela sua boa qualidade. Erva vendida em garrações no Ver-o-Peso. Por esse motivo Abaetetuba ficou conhecida como a Terra da Cachaça. Seu sumiço pode ser creditado à concorrência e a falta de recursos para a modernização de seus engenhos e alambiques. Os engenhos de cana-de-açúcar na região datam do início do século passado, e produziam aguardente e açúcar, um sucedâneo dos antigos engenhos de maré coloniais. Hoje só existem ruínas dos mesmos. Uma pena, não? Outra obra sui generis são os brinquedos de MIRITI. Não tem igual no Mundo.

Mas alguma coisa está surgindo das “cinzas” ou da “lama”. Um ótimo exemplo é dado pela Cachaça Abaetetuba, do casal Levi e Marly Chavaglia. O alambique se situa no Sítio Santa Felicidade, em Abaetetuba. A cachaça é fabricada de forma experimental há 10 anos e somente em 2015, após inúmeros testes e degustações, foi lançada ao público. Atualmente ela é fabricada em duas versões (Figura 1): Prata e Amburana. Está previsto um novo lançamento de cachaça envelhecida no barril de castanheira (<http://www.boulevarte.com.br/cachaca-abaetetuba/>, 14.12.2015). A amburana tem tonalidade de Ouro. Ela poderia ser chamada em vez de Amburana Ouro e assim faria uma bela dupla com a Prata, além disso, estaria no reino Mineral, não é verdade?

A cachaça Abaetetuba chegou ao meu conhecimento através da ex-funcionária de nosso Museu de Geociências, Sra. Patrícia Silva Pinheiro. Ao apreciar essa cachaça, identifiquei nela um bom produto. Passei degustá-la em traguinho quase diário, dividindo outros traguinhos com colegas e apreciadores. Ganhei coleção de copinhos que estão sobre minha mesa, e até passaram a me chamar de Cachaceiro. Distribuí a Abaetetuba pelos meus cantos de viagens corriqueiras: Alemanha, Feijó, Rio Branco, Baía do Sol, e mais recentemente Carajás. Em casa ela divide espaço com outras boas cachaças e vinho.

É um Santo Remédio em medidas homeopáticas, seja Ouro, seja Prata. Beba com responsabilidade redobrada. Exclusivo para maiores de idade.



Figura 1 - Cachaça Abaetetuba: Prata e Amburana (Ouro, minha sugestão).
<http://www.boulevarte.com.br/cachaca-abaetetuba-no-boulevarte/>

Recomenda-se a leitura do trabalho L.A. Figueiras et al. s/d. Produção da cachaça artesanal em Abaetetuba: um símbolo da cultura popular e patrimônio imaterial do povo abaetetubense. (<http://www.xvencq2010.unb.br/resumos/R0431-2.pdf>, 14.12.2015)