

Biografia

CILENE SAORIN

Cilene Saorin é brasileira, engenheira de alimentos, mestre cervejeira com graduação na Espanha pela *Universidad Politécnica de Madrid – Escuela Superior de Cerveza y Malta* e sommelier de cervejas com graduação na Alemanha pela *Doemens Akademie*. Com mais de 28 anos de experiência profissional, teve atuação na área de produção de cervejas (1992-1998), desenvolvimento de fornecedores para cervejarias (1998-1999), pesquisa e desenvolvimento (1999-2001) e como especialista em degustação de cervejas para algumas das maiores companhias cervejeiras do mundo (2001-2006). Trabalhou para *Brahma*, *Petrópolis*, *Antarctica* e *AmBev* no Brasil e *FlavorActiV* na Inglaterra, empresa líder na área de gestão da qualidade sensorial de cervejas. Atualmente trabalha em consultoria (desde 2006).

Desde 2002, leciona na *Escuela Superior de Cerveza y Malta* na Espanha para o curso de formação de mestres cervejeiros. Desde 2008, atua como diretora de educação da *Doemens Akademie* na América Latina e Península Ibérica para o curso de formação de sommelier de cervejas. Em 2012, fez parte do grupo de professores no *Siebel Institute of Technology* nos Estados Unidos para lançamento do curso de formação de sommelier de cervejas. Entre 2013 e 2014, lecionou na *FGV-SP* no Brasil para o curso 'Administração dos Negócios da Cerveja'. Desde 2011, faz parte do time de consultores em gestão sensorial de cervejas associado à *FlavorActiV* na Inglaterra.

De 2008 a 2014, escreveu como colunista na *Revista Menu*, publicação brasileira dedicada à gastronomia. Colabora esporadicamente com textos temáticos para jornais brasileiros como *Folha de São Paulo*, portais como *UOL* e *Guia da Cerveja*, e revistas internacionais como *Brewing and Beverage Industry* (Alemanha) e *Brewers' Guardian* (Inglaterra). Escreveu também prefácios e textos de introdução para alguns livros dedicados à cultura das cervejas e apresentados em português, sendo eles: *Larousse da Cerveja* (Ronaldo Morado, Brasil, 2009), *Cerveja & Filosofia* (compilado por Steven Hales, Estados Unidos, 2010), *Vinhos versus Cervejas* (Charles Bamforth, Estados Unidos, 2011), *A Mesa do Mestre Cervejeiro* (Garrett Oliver, Estados Unidos, 2012), *Radical Brewing* (Randy Mosher, Estados Unidos, 2018) e *Fazemos Cervejas – Os primeiros anos de uma microcervejaria* (Richard Westphal Brighenti, Brasil, 2019). Ademais, uma pequena resenha no livro em dinamarquês *Den Nøgne Øl – Bogen Om Pilsneren* (em inglês: *The Naked Beer – The Book Of Pilsner*, Christian Andersen e Jens Eiken, Dinamarca, 2020).

Faz parte do grupo de jurados degustadores profissionais de cerveja dos eventos *World Beer Cup* nos Estados Unidos desde 2002, *European Beer Star* na Alemanha desde 2008, *Mondial de la Bière* na França em 2013 e no Canadá em 2014. Colaborou como curadora da versão *Mondial de la Bière* Rio de Janeiro de 2013 a 2016. Liderou a organização do *Beer Sommelier World Championship* no Brasil em 2015. Integrou o grupo de jurados do *Beer Sommelier World Championship* nas edições 2013, 2017 e 2019. E integrou o time da *Associação Brasileira dos Profissionais em Cerveja e Malte (Associação COBRACEM)* desde 1999, onde respondeu como presidente de 2004 a 2019. Colabora como curadora do evento *Brasil Brau*.