

JARDIM THEODORA: UM ESPAÇO CERVEJEIRO QUE CONTEMPLA UMA MICROERVEJARIA, LOUNGE BAR, MUSEU, ESCOLA E UM JARDIM AMBIENTADO

Francieli de Campos¹; Tulainy Parisotto²

Resumo

Com a crescente evolução da gastronomia e da cultura de bebidas, como a cerveja artesanal e o turismo gastronômico, a procura por espaços arquitetônicos que tragam sensações ou que agucem os sentidos está ganhando popularidade no mundo. O Estado de Santa Catarina aparece em terceiro lugar na produção de cerveja artesanal no Brasil. O município de Videira vem se destacando nesse ramo, oportunizando a exploração desse produto, proporcionando a oportunidade de colocar nossa cidade no roteiro turístico das cervejas. O presente trabalho tem por objetivo propor um Jardim Cervejeiro, um espaço que proporcione ao público visitante, principalmente aos apreciadores dessa bebida, uma experiência completa de conhecimento e degustação da cerveja artesanal, bem como oportunizar a expansão do turismo no município e conseqüentemente gerar mais empregos. O estudo do anteprojeto engloba além da microcervejaria um lounge bar, um museu, para contar a história da origem dessa bebida, e ainda uma escola anexa ao empreendimento com um jardim aproveitando as árvores existentes no local. As metodologias adotadas foram de pesquisa bibliográfica e pesquisa de campo, estudo de casos e visitas nas cervejarias artesanais de Videira, que oportunizaram conhecimento pleno para elaboração das diretrizes projetais

1 INTRODUÇÃO

Historicamente a cerveja é mais antiga que a escrita, existindo relatos de sua existência há mais de 5.000 anos (MUXEL, 2018). Esse artigo tem como objetivo o estudo e análise para a implantação de um Jardim Cervejeiro com

uma microcervejaria, incorporada a um lounge bar, um museu e uma escola anexa ao empreendimento, no município de Videira/SC. A nossa cidade possui hoje 05 (cinco) cervejarias oficiais, Sarau, Reduto, Dossido, Maddock e Basement, 01 (uma) cervejaria cigana³ Benita e aproximadamente 60 (sessenta) cervejeiros caseiros, que produzem para o próprio consumo, informação obtida através do Sr. Jean Carlo Priamo, cervejeiro e proprietário da cerveja Benita. Com 54.145 mil habitantes (IBGE, 2021, on line), a cidade vem se destacando na produção e consumo da cerveja artesanal, demonstrando que há espaço para crescer ainda mais nesse segmento e trazer mais benefícios ao município. Mundialmente são produzidas toneladas de cerveja por ano e o Brasil está na 3ª (terceira) posição e entre os melhores no ranking do Relatório BarthHaa, com 15,4 bilhões de litros produzidos (farmfor, julho 2022, on line).

Um dado importante, segundo FGV (FGV apud CERVBASIL, 2014, on line), para cada emprego gerado em uma fábrica de cerveja, outros 52 são criados na cadeia produtiva, apresentando um crescimento muito acima da média da indústria brasileira em seu número de postos de trabalho.

O Anuário da Cerveja aponta que houve um aumento de 12% no registro de novas empresas no Brasil em relação ao ano de 2020. Somente no ano de 2021 foram registradas 200 novas no país, a maior parte encontra-se nas regiões Sul e Sudeste, que representam 85,8% do total de cervejarias, Santa Catarina aparece em 3º (terceiro) lugar (Ministério da Agricultura e Pecuária, 2022, on line). Segundo o Anuário da Cerveja, o estado tem o maior indicador de densidade, com um estabelecimento para cada 37.633 habitantes e se destaca pela produção de cerveja artesanal, que proporciona o aumento da renda e turismo, porém somente algumas cidades aparecem como Blumenau, Pomerode, Indaial, Gaspar e Timbó, contemplando a rota das cervejas e as festas mais famosas como a Oktoberfest.

A implantação do projeto na cidade de Videira trará benefícios tanto para o município como para a população no seu entorno. Os habitantes terão um novo espaço de lazer, haverá aumento do número de turistas e

consequentemente o aumento da renda e empregos para as cidades vizinhas que fazem parte das rotas de acesso.

2 DESENVOLVIMENTO

HISTÓRIA DA CERVEJA

A cerveja é uma bebida ancestral, existindo desde o início das civilizações, os primeiros registros documentados de produção e consumo datam de 5000 anos, mostrando que a mesma é mais antiga do que a escrita (MUXEL, 2018). Muitos dos documentos que contam a história da cerveja foram encontrados em Sumer (Suméria), civilização situada no Sudeste da antiga Mesopotâmia, na extremidade de fluxo descendente dos rios Tigre e Eufrates. A Suméria é o sítio da primeira linguagem escrita conhecida. Escavações realizadas na cidade Godin Tepe, localizada onde hoje é o Irã Ocidental, revelaram um vaso cerâmico de 5500 anos aproximadamente, contendo oxalato de cálcio (CaC_2O_4), componentes químicos que são a assinatura da produção de cerveja.

Na idade média a cerveja era de responsabilidade das mulheres, a bebida era servida oco todos os dias como desjejum para a família (Cervesia, 2015, on line). Os antigos acreditavam que a bebida era uma criação divina, mais precisamente de Ninkasi, a Deusa Suméria da Cerveja. Graças a achados arqueológicos, um dos registros mais antigos de que se tem notícia sobre a bebida é o Hino à Ninkasi, de 1800 a.C. (Somo todos cervejeiros, 2016, on line).

Com conquistas e tomadas de algumas regiões a cultura da cerveja foi se disseminando por territórios como a Babilônia há 3700 anos. A cerveja feita da cevada ou do emmer (uma forma antiga do trigo) era um dos mais importantes alimentos da dieta dos Babilônios. Depois da Babilônia veio o domínio da Assíria, ao Egito, aproximadamente 1400 quilômetros distantes, a cerveja então se tornou a bebida básica no Egito, do Faraó aos camponeses e os mortos eram enterrados com suprimentos de cerveja. (A Muxel, 2018 ,pág. 4).

Na Europa o surgimento da cerveja é inconclusivo, pois os registros históricos antes da Idade Média estão incompletos e acredita-se que a vila neolítica de Skara Brae, nas Ilhas Orkney, na Escócia, representa a prova do início da fabricação da cerveja nessa região, há cerca de 3500-4000 anos atrás, com uma distância de 5000 quilômetros da Suméria, sugere que os europeus podem ter inventado a cerveja de forma independente. O antigo épico inglês Beowulf, escrito por volta do ano 1000, está ambientado em uma cultura heroica dinamarquesa cujos guerreiros selam sua lealdade ao rei durante um banquete, bebendo cerveja e hidromel. (A Muxel, 2018). Os mosteiros europeus desempenharam um papel fundamental no desenvolvimento da cerveja moderna. São Bento na Itália escreveu um conjunto de regras monásticas que previam uma porção diária de vinho. Nos mosteiros da Grã Bretanha e Irlanda a cerveja foi permitida sob as regras de São Gildas e São Columbano, influenciado por Gildas, estas regras previam que cada monge teria direito a um "pint" (568 mL) de cerveja ou meio "pint" de vinho por dia. (A Muxel, 2018 ,pág. 5).

Foi no mosteiro de San Gallo, na Suíça, que os monges revolucionaram o preparo da cerveja adicionando lúpulo a receita e essa ação provou-se eficiente e também alterou o sabor, dando as características de amargor que conhecemos hoje. Em 1516, os alemães criaram a Reinheitsgebot, a Lei da Pureza que determinou que as cervejas só poderiam ser fabricadas utilizando apenas três ingredientes: malte de cevada, lúpulo e água. Na Inglaterra, a não utilização do lúpulo resultou em uma das cervejas mais consumidas hoje as "Ale", devido a seu processo de fermentação e adição de outros maltes especiais. As famosas cervejas "Pilsen" tiveram sua origem na República Tcheca na região da Boemia. São cervejas de baixa fermentação do tipo Lager.

HISTÓRIA DA CERVEJA NO BRASIL

A cerveja chegou ao Brasil no ano de 1808 junto com as famílias portuguesas, desse modo, vários comerciantes começaram a vender a bebida, influenciando os costumes da época. (Silva, et al. 2016). Um anúncio de venda de cerveja no Jornal do comércio do Rio de Janeiro, em 27 de

outubro de 1836, pode ser o documento que prenunciou o início da produção dessa bebida no país. A partir de 1860 a produção aumentou, porém com o início da Primeira Guerra Mundial, a maioria dos ingredientes básicos para sua produção que vinham de países como a Alemanha, tiveram a importação interrompida. Com isso a produção da cerveja passou a ser através do milho, arroz e trigo (Mega, 2011). No Brasil a cerveja é mais leve e mais refrescante, menos encorpada, menos amarga e com menos teor alcóolico, devido ao uso desses ingredientes.

MUSEU

A palavra museu teve origem na Grécia Antiga, com o termo Mouseion, o qual se refere ao "Templo das Musas", filhas de Zeus e Mnemosine, deusa da memória. O museu tem a finalidade não só de conservar o seu acervo, mas também de conectar as pessoas com a história. No ato de pensar ou repensar as instituições museais, deve-se levar em consideração a programação museológica, no sentido de gerenciamento. Visto que não se trata mais das coleções, seu foco ganhou nova direção, a função social do museu. Apresentando-se mais complexos e com público exigente, o seu compromisso não trata mais de acumular e preservar, mas ser espaço de relação, estimulando novas produções e convivência entre as distintas culturas (CHAGAS, 2001 apud COGAN, 2012).

"Torna-se, de certa forma, um dos meios possíveis de aproximação entre os povos, do seu conhecimento próprio e mútuo, do seu desenvolvimento cíclico e do seu desejo de criação fraterna de um mundo respeitador da sua riqueza intrínseca. Neste sentido, este movimento, que deseja manifestar-se de uma forma global, tem preocupações de ordem científica, cultural, social e econômica. Este movimento utiliza entre outros, todos os recursos da museologia [...], que transforma em instrumentos adaptados a cada meio e projetos específicos (ICOM, 1984)."

Rocha (2007, p. 260) afirma que precisamos de: (...) um novo movimento, que revitaliza o museu como um centro de práticas culturais contemporâneas, a partir da introdução das tecnologias comunicacionais e informacionais. Essas práticas reconfiguram a experiência dentro do museu,

pois, mais do que possibilitar um redimensionamento nas formas de percepção e visibilidade, viabilizam um processo mais interativo e participativo do visitante.

O público é cada vez mais exigente, diante disso percebe-se a importância de inserir novas tecnologias no cotidiano do museu, as pessoas hoje não querem monotonia, precisam sempre estar em movimento. Ou seja, as tecnologias vêm gerando nova visibilidade e apropriação do espaço museal (HAZBOUN, 2014). Um exemplo de investimento em tecnologia é o Bier Park, parque temático dedicado à cultura cervejeira do Rasen Platz em Gramado. Projetado pela Arquiteta Pollyana Pizzutti, o empreendimento conta com museu interativo.

A implantação de um museu interativo dentro do projeto será um atrativo turístico para os que gostam de cerveja ou simplesmente para quem gosta de conhecimento e história. Além do museu contar toda a história da cerveja a nível mundial ele também abrirá as portas para receber objetos e documentos que relatem como começou o processo de produção dessa bebida na cidade de Videira.

ESCOLAS CERVEJEIRAS

As escolas cervejeiras são modelos de capacitação que se assemelham muito mais ao que se pratica dentro de uma fábrica, onde profissionais experientes transmitem seus conhecimentos aprofundados para quem deseja se profissionalizar, do que a uma escola com carteiras. Esses profissionais repassam os aspectos culturais que dão personalidade ao modo de fazer cerveja em cada localidade, normas, leis, a disponibilidade de matérias-primas, os valores, os comportamentos, as questões econômicas, geográficas, políticas, climáticas, governamentais, religiosas, tecnológicas e de saúde pública de cada região e o processo produtivo da bebida em questão. (INSTITUTO DA CERVEJA, 2021, on line).

No mundo existem quatro escolas que são caracterizadas como mais importantes e influentes, e são base para as receitas utilizadas hoje.

A Escola Alemã tem uma das características mais forte de todas as escolas, é a lealdade a sua cultura, os alemães preferem comprar bebidas

produzidas em sua própria cidade ou região, impulsionando e valorizando os negócios locais. O resultado dessa fidelidade é uma Alemanha com mais de 5.000 marcas de cerveja espalhadas por todo o país, oferecendo grande resistência às grandes corporações, e promovendo as pequenas cervejarias artesanais. (INSTITUTO DA CERVEJA, 2021, on line). Em 23 de abril 1915, o Duque Guilherme IV da Bavaria, instituiu a Lei da Pureza, esse documento instituía que malte de cevada, lúpulo e água poderiam ser utilizados na produção de cerveja, com o passar do tempo os ingredientes sofreram alterações, porém eles se mantêm fiéis à pureza dessa bebida, os produtores entendem que essa lei conserva a qualidade e segurança, com isso hoje a cerveja alemã é referência mundial.

A Escola Belga, mesmo com o passar dos anos, não modificou seu estilo de produção. Ela segue o processo dos seus ancestrais e adiciona frutas, temperos, condimentos e diversas outras matérias-primas em suas cervejas. Ela não se preocupa com a classificação de suas bebidas, mas sim com o sabor obtido pelo processo de fermentação desses condimentos. A estrela dessas cervejas não é o lúpulo, mas sim a complexidade dos aromas e sabores.

A Escola Inglesa, do ponto de concordância de todos os especialistas, tem sua tradição determinada por sua forma de consumo que, por sua vez, determinou o estilo de produção britânica (INSTITUTO DA CERVEJA, 2021, on line). Suas cervejas são basicamente formadas pelas Ales4, se destacam por conta da doçura dos maltes que, junto com os lúpulos ingleses, trazem características herbais e terrosas, a maioria tem coloração terrosa.

Um dos hábitos ingleses é consumir cervejas em barris, com isso, mais de 75% das cervejas são vendidas nas torneiras dos pubs ingleses (CERVEJEIRAUAI, 2021, on line). Os britânicos preferem reunir-se com seus amigos nas public house5, por causa do clima, e fazem desse espaço o seu local de trabalho ou comemorações.

A Escola Americana, apesar de fortemente influenciada pela tradição inglesa, se diferencia pela utilização de lúpulos nativos em suas bebidas. Para muitos estilos, as receitas são basicamente as mesmas, porém, no lugar dos lúpulos mais herbáceos e terrosos dos ingleses, os produtores optaram pelo

frutado, cítrico e resinoso das variedades americanas. (INSTITUTO DA CERVEJA, 2021, on line).

O Brasil, apesar de ser emergente no mundo da cerveja artesanal, não tem um estilo próprio. As fabricas produzem diversos sabores de diversas regiões do mundo, porém vem alterando as receitas e criando novos rótulos devido a riqueza de variedades de matéria prima que existem no país. As intuições brasileiras que ensinam esse belíssimo processo de produção trazem as características culturais de sua região de forma marcante, um ótimo exemplo é a cidade de Blumenau em Santa Catarina, conhecida como a Capital Nacional da Cerveja. Com colonização majoritária imigrante-alemã a cidade faz questão de manter a tradição que é atrelada à cultura cervejeira alemã e onde se encontram o maior número de escolas cervejeiras renomadas e especializadas como a Escola Superior Cerveja e Malte.

PROCESSO DE PRODUÇÃO

A produção da cerveja decorre de três processos básicos: mostura, fervura e fermentação e filtragem. "Embora aparentemente simples, a produção de cerveja requer muito conhecimento e prática, pois envolve várias e complexas reações químicas e bioquímicas que devem ocorrer, necessariamente, com controle rigoroso de temperatura, tempo, pressão, PH, etc." (Morado15, 2009, p. 126).

TIPOS DE CERVEJAS ARTESANAIS

A diversidade de estilos de cerveja artesanal é surpreendente, com uma ampla variedade de sabores, aromas e cores, características que as tornam especiais. A atenção dada aos detalhes pelos cervejeiros traz um estilo próprio, histórico e técnico, resultando em uma variedade de tipos tão diferentes quanto saborosas. A Cervejaria Campinas (Cervejaria Campinas, 2023, on line), elaborou uma lista com 180 estilos de cerveja artesanal mais conhecidas, número que vem em uma crescente, devido as diferentes matérias primas que estão sendo testadas na criação das receitas dessa bebida.

Todas as cervejas são categorizadas em quatro principais famílias. (PROPEC6, 2022, on line).

Lager, são cervejas de baixa fermentação, as mais consumidas no Brasil. Elas são mais carbonatadas e filtradas, o que aumenta a aceitação.

As Ales eram as principais até a invenção das Lagers. São de alta fermentação, mais encorpadas e têm sabores mais fortes.

Sour, que inclui as cervejas ácidas, geralmente são cervejas com base em frutas como manga, cajá, caju, acerola, laranja, frutas vermelhas entre outras. São cervejas bem características do Brasil.

Lambic, foram as primeiras cervejas produzidas, porém hoje não são vistas, porque sua fermentação ocorre de maneira espontânea pelas leveduras do ambiente.

CERVEJARIAS

A produção de cerveja brasileira até o final do século XIX era artesanal e cheia de dificuldades e obstáculos. Em 1888 surgiram as duas grandes cervejarias que fariam história no Brasil: a Cia. Cervejaria Brahma e a Cia. Antártica Paulista. No começo do século XX várias microcervejarias surgiram, e um dos fatores para esse crescimento foi a chegada massiva de imigrantes de vários lugares da Europa. Hoje a distribuição geográfica dos estabelecimentos permanece concentrada na região Sul e Sudeste. O estado do Rio Grande do Sul possui o maior número de cervejarias seguido por São Paulo, Minas Gerais, Santa Catarina, Paraná e Rio de Janeiro, os seis primeiros estados do ranking nacional estão nas regiões Sul, com um total de 287 estabelecimentos e Sudeste com 279 (MAPA, 2018, on line).

Segundo a Brewers Association (Ansillero, 2021) a indústria cervejeira pode ser dividida em:

- Microcervejaria: Produz menos de 15.000 barris por anos, ao menos 75% da sua produção é vendida fora da fábrica.
- Brewpub: É um estabelecimento onde a produção de cerveja é realizada no mesmo local onde é consumida. No mínimo 25% da sua produção, deve ser consumida no local.
- Produção por contrato: É realizada a contratação de outra empresa para a produção da cerveja, a contratante geralmente realiza o marketing, venda e distribuição.

- Cervejaria Regional: Sua produção é de 15.000 a 6 milhões de barris por ano.
- Cervejaria Regional Artesanal: Cervejaria independente com cervejas puro malte ou pelo menos 50% de malte em sua composição.
- Grande Cervejaria: Cervejaria com produção maior que 6 milhões de barris por ano.

MICROCERVEJARIA

Segundo a ABRABE (Associação Brasileira de Bebidas), microcervejarias são micro indústrias com modestas instalações que proporcionam a produção de cerveja ou chope especial em pequenas quantidades. Segundo Morado (2009, p. 206) o termo microcervejaria surgiu para apontar empreendimentos com produções de cervejas diferenciadas.

Até hoje, nesses empreendimentos, a produção de cerveja é confiada ao mestre cervejeiro, que preza pela qualidade e busca produzir a bebida de acordo com as melhores técnicas conhecidas.

Segundo a Brewers Association, uma cervejaria artesanal tem de ser independente, tradicional e não muito grande. A independência é atestada pela limitação de participação de grupos empresariais do setor de bebidas em, no máximo, 25% de seu capital; a tradição é medida pela existência de produtos "puro malte" em seu portfólio e o volume de produção total não pode ultrapassar 2,4 milhões de hectolitros/ano. (MORADO, 2009, P. 307).

Santa Catarina é um dos estados com mais microcervejarias no país, porém quando falamos nessa bebida todos pensam no Município de Blumenau, uma das referências em cervejas e sede da maior festa cervejeira do Brasil, também conhecida internacionalmente, a Oktoberfest. Contudo a produção dessa bebida vai além do Vale Europeu. A Secretaria de Turismo de Santa Catarina divide as principais cervejarias da seguinte maneira: (Wagner, 2022)

- Rota do Alto Vale: Braço do Trombudo, Ibirama e Lontras. Rota da Grande Florianópolis: Florianópolis, São José, Palhoça, Santo Amaro da Imperatriz, Águas Mornas e Rancho Queimado;

- Rota do Vale Europeu: Gaspar, Busque, Guabiruba, Blumenau e Indaial. Encantos do Sul: Forquilha, Garopaba e Lauro Müller;
- Caminhos dos Príncipes: Joinville e Jaraguá do Sul. Grande Oeste: Chapecó;
- Costa Verde e Mar: Itapema;
- Vale do Contestado: Videira. Se faz necessário acrescentar nessa rota do Vale do Contestado as cidades de Caçador, Fraiburgo e Treze Tílias onde se encontra as cervejarias Bierbaum e Linden Bier, ambas com cervejas premiadas.

Além das cervejarias registradas existem diversas fabricas caseiras de alta qualidade, com produção para consumo pessoal.

LOUNGE BAR

Segundo Carolina Moraes, jornalista, um Lounge Bar é um estabelecimento que tem como objetivo oferecer um ambiente agradável, sofisticado e descontraído para os clientes que apreciam bebidas e petiscos. Geralmente esses estabelecimentos possuem uma decoração moderna e elegante, com iluminação suave, música ambiente e móveis confortáveis, criando uma atmosfera intimista e acolhedora. Eles são ideais para quem busca um lugar para relaxar e conversar com amigos, namorados, ou até mesmo fechar negócios.

Diferenciando-se muito dos Pubs que costumam ser ambientes muito cheios, barulhentos e agitados, um lounge tem uma atmosfera tranquila e relaxante.

3 CONCLUSÃO

O presente trabalho de pesquisa proporcionou um conhecimento amplo sobre o tema abordado, apesar de ser um assunto pouco divulgado, foi possível compreender as diretrizes para a implantação do projeto proposto. A cerveja artesanal vem ganhando espaço e apreciadores no Brasil todo e é notável isso no Município de Videira, como descrito acima, identificando-se

que nossa cidade tem potencial e nicho para contemplar o Jardim Theodora⁸.

Todo embasamento obtido para essa pesquisa foi através do levantamento teórico, estudos de casos, pesquisas de campo e experiências em viagens em lugares que oferecem um serviço similar ao idealizado nesse estudo.

Diante disso, implantar um espaço completo que proporcione a vivência e conhecimento juntamente com a arquitetura, conforto e segurança é um dos desafios para esse anteprojeto. Colocar as pessoas em contato com o mundo das cervejas artesanais trará para a cidade uma nova ideia de atração turística, dando um motivo para se tornar rota para os viajantes e assim trazendo junto benefícios para a população e proporcionar um novo local de lazer para seus moradores e visitantes.

REFERÊNCIAS

- ANSILIERO, Stéfani Amanda. ESTUDO TEÓRICO PARA ELABORAÇÃO DE ANTEPROJETO ARQUITETÔNICO DE UM MUSEU COMUNITÁRIO PARA O MUNICÍPIO DE IOMERÊ/SC. Orientadora: Profa. Ma. Tulainy Parisotto. 2021. 12 f. TCC (Graduação) – Curso de Arquitetura e Urbanismo, Universidade do Oeste de Santa Catarina – UNOESC - Campus Videira, Videira, 2021
- BORGES, Pedro Felipe Oliveira. Artigo Científico: CONCETRAÇÃO DO MERCADODE CERVEJA NO BRASIL E A PARTICIPAÇÃO DAS MICROCERVEJARIAS. Universidade Federal Fluminense – Escola de Engenharia, Departamento de Engenharia Química e de Petróleo. Niteroi, Rio de Janeiro. 2015. Disponível em: <https://app.uff.br/riuff/bitstream/handle/1/742/TCC%20-%20Pedro%20Felipe.pdf?sequence=1&isAllowed=y>>. Acesso em: 20 mar. 2023
- CERVEJARIA CAMPINAS. Estilos de Cerveja Artesanal. Conheça todos os tipos de cerveja. 05 mar. 2023. Disponível em:< <https://www.cervejariacampinas.com.br/blog/estilosde-cerveja-artesanal/>>. Acesso em: 08 abril. 2023.
- COUTINHO, C. A. T. A história da cerveja no Brasil. Portal Cervesia, 2013. Disponível em:<<https://www.cervesia.com.br/artigos-tecnicos/cerveja/historia-da-cerveja/2-a-historia-dacerveja-no-brasil.html>>. Acesso em: 05 abril. 2023.
- INSTITUTO DA CERVEJA. Escolas Cervejeiras: Tradições e influência na produção de cervejas artesanais. 189. Disponível em: < <https://www.institutodacerveja.com.br/blog/n190/dicas/escolas-cervejeiras->

- tradicoes-einfluencia-na-producao-de-cervejas-artesanais/>. Acesso em: 04 abril 2023.
- LARA, C. O que é cerveja artesanal? Aprenda TUDO a respeito. Homini Lúpulo. 20 jan. 2018b. Disponível em: <<https://www.hominilupulo.com.br/cervejas-caseiras/artigos/>>. Acesso em: 20 mar. 2023
- MUXEL, A. Uma breve história da cerveja: das origens as primeiras regularidades. Universidade Federal de Santa Catarina – UFSC. Florianópolis, Santa Catarina. 2018. Disponível em: ><https://amuxel.paginas.ufsc.br/files/2018/08/Breve-Hist%C3%B3ria.pdf>< Acesso em: 05 abril. 2023.
- PEDROTTI, Gabriel. Cervejaria Surly Brewing MSP / HGA. [S.L.], 2016. Disponível em: <<https://www.archdaily.com.br/br/785142/cevejaria-surly-brewing-msp-hga>> Acesso em: 03 abr. 2023
- SEBRAE. Potencial de consumo de cervejas no Brasil. SEBRAE, 2014. Disponível em: <http://www.sebrae.com.br/wcontent/uploads/2015/12/2014_05_2> Acesso em: 04 abril. 2023.
- SEBRAE. Microcervejarias ganham espaço no mercado nacional. SEBRAE, 30 mar. 2015. Disponível em: <<http://www.sebrae.com.br/microcervejarias-ganham-espaconomercado-nacional/>>. Acesso em: 04 abril. 2023.
- SEBRAE. Como montar uma microcervejaria. SEBRAE, Jan. 2017. Disponível em:<<https://www.sebrae.com.br/sites/PortalSebrae/ideias/como-montar-umamicrocerve>> Acesso em: 05 abril. 2023.
- SILVA, H. A; LEITE, M. A; PAULA, A. R. de. Cerveja e Sociedade. Universidade Federal de Juiz de Fora – UFJF. Juiz de Fora, Minas Gerais. Contextos da Alimentação – Revista de Comportamento, Cultura e Sociedade Vol. 4 no 2 – Março de 2016, São Paulo: Centro Universitário Senac. Disponível em: >http://www3.sp.senac.br/hotsites/blogs/revistacontextos/wcontent/uploads/2016/03/73_CA_artigo_revisado.pdf> Acesso em: 05 abril. 2023.
- TÁVORA, Patricia. Ministério da Agricultura e Pecuária. Número de cervejarias registradas no Brasil cresce 12% em 2021. Brasil, 01/09/2022. Disponível em: <<https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/noticias-2022/numero-de-cervejariasregistradas-no-brasil-cresce-12-em-2021>>. Acesso em: 08 de mar. 2023.
- TORRI, Jéssica. Artigo Científico: Implantação de microcervejaria com espaço gastrobar no município de Campos Novos - SC. Orientadora: Profa. Ma. Tulainy Parisotto. Arquitetura e Urbanismo, VIDEIRA, fevereiro. 2018.
- VASCONCELLOS, Jô. ArchDaily Brasil. Museu da Cachaça. 03 Jan 2021. Disponível em: <<https://www.archdaily.com.br/br/627504/museu-da-cachaca-jo-vasconcelos>>. Acessado 08 mar. 2023.
- WAGNER, Alexandre. Cervejarias artesanais de Santa Catarina. 29 de Jan. de 2022. Disponível em: <<https://blog.labra.com.br/cevejarias-artesanais-de-santa-catarina>>. Acesso em: 10 abril. 2023. e: Micro cervejaria; Museu; Lounge Bar; Arquitetura; Turismo.

Sobre o(s) autor(es)

1 Acadêmica do curso de Arquitetura e Urbanismo na Universidade do Oeste de Santa Catarina - francielycampos@hotmail.com

2 Arquiteta e Urbanista (Unochapecó); Especialista em Arquitetura Comercial e Sustentabilidade em Edificações (Unochapecó); Especialista em Engenharia de Segurança do Trabalho (Unoesc); Ma em Educação pelo Programa de Pós-Graduação em Educação (Unoesc); Professora no curso de graduação de Arquitetura e Urbanismo da Universidade do Oeste de Santa Catarina.

tulainy.parisotto@unoesc.edu.br