

NOVIDADE

gastronomia, noite

Com cardápio baseado em plantas, cervejaria abre bar no bairro Rio Branco

JAMIL AIQUEL

@jamil_aiquel

Donos da cervejaria artesanal Primor da Terra, os sócios Patrícia Guimarães, Fabiano Schaeffer e Julian Caporal resolveram expandir seu negócio. Buscando mais contato com o consumidor final, o trio abriu o Mato Bar, operação localizada na rua Francisco Ferrer, que oferece lanches veganos, drinks e, claro, muita cerveja.

Apaixonados por cerveja, Patrícia e Fabiano começaram no mundo cervejeiro de maneira despretensiosa. Produzindo em casa, a dupla oferecia seu produto exclusivamente para seus amigos próximos. O terceiro membro da sociedade foi Julian, que entrou na equipe em 2020 e, assim como os outros dois sócios, possui formação em produção de cerveja. Foi nesta época que os empreendedores resolveram dar o primeiro passo para monetizar seu produto. Inicialmente, o objetivo do trio era vender para bares e restaurantes, mas, por conta da pandemia de Covid-19, eles tiveram que repensar o modelo de negócios. “Fizemos oito barris para

começar com uma quantidade menor. Quando a cerveja ficou pronta, veio a pandemia e tivemos que mudar. Aí veio a ideia de colocar em latas e vender por delivery”, conta Patrícia.

O objetivo da Primor da Terra é ser uma cerveja simples, mas que tenha seu próprio diferencial. Os sócios afirmam que se trata de um produto experimental, com criações autorais que utilizam produtos naturais. O retorno desta experiência foi positivo, segundo os empreendedores, que receberam, em 2022, o prêmio de terceiro lugar no concurso de Cerveja de Blumenau.

A ideia de ter um ponto fixo, com um contato maior com a clientela, era algo que sempre esteve na mente dos sócios. Assim, em 2024, eles decidiram que era hora de expandir seu negócio. O ponto escolhido foi um antigo galpão, localizado no bairro Rio Branco, muito próximo da esquina que une as ruas Miguel Tostes e Cabral, região que tem se tornado um polo gastronômico. “Vimos potencial neste ponto que ninguém dava nada por ele. Acho que era uma gara-



EVANDRO OLIVEIRA/JC

O Mato Bar busca refletir os ideais das cervejas da marca, sendo simples, livre e experimental

gem, mas, depois da reforma, ficou lindo”, afirma Fabiano.

O Mato Bar conta com mesas, cadeiras e sofás feitos pelos próprios empreendedores. Tudo para seguir o mesmo ideal das cervejas da Primor da Terra: fazer o simples, mas com personalidade. “O Mato Bar é uma extensão da Primor

da Terra e segue os mesmos ideais de ser simples, livre e experimental. A ideia é não ficar muito atrelado ao que todo mundo está fazendo e testar coisas diferentes”, afirma Patrícia.

Esse viés experimental também está presente no cardápio. Nenhum dos itens utiliza produtos de origem animal, o que faz do bar um ambiente 100% vegano. A ideia por trás disso, segundo os empreendedores, é fazer com que os clientes provem algo que eles normalmente não pediriam. “É mais pela experiência do cliente. A ideia é trazer novas sensações que os clientes geralmente não estão acostumados”, explica Fabiano.

São oferecidas quatro opções de sanduíches e seis pratos para compartilhar. Entre eles, o destaque vai para o sanduíche de tofu, que segundo Fabiano, é o queridinho da clientela. Além disso, estão disponíveis seis torneiras de chopes - quatro delas oferecem produtos autorais e duas de cervejarias parceiras. “Nosso objetivo é fomentar os pequenos negócios como a gente,

para que todo mundo possa crescer junto”, afirma Julian.

As cervejas oferecidas nas torneiras variam de acordo com a sazonalidade. Isso acontece porque o viés experimental dos produtos da Primor da Terra faz com que os empreendedores utilizem produtos que não estão disponíveis o ano todo. Isso, segundo eles, acaba sendo algo positivo, já que possibilita à clientela uma chance de experimentar novas cervejas. “Uma vez, fizemos uma cerveja com goiaba e, até hoje, vem cliente pedir. Mas não podemos oferecer toda a hora, já que não tem goiaba sempre. Claro que também usamos insumos que estão sempre à disposição, mas buscamos dar um sentido à sazonalidade”, explica Patrícia.

Atualmente, eles se consideram uma cervejaria cigana. Portanto, o objetivo dos sócios é que, um dia, possam ter a própria fábrica nos fundos do bar. “Esse espaço que escolhemos já comporta a ideia de negócio que queremos para o futuro”, afirma Patrícia. O Mato Bar opera de quinta-feira a sábado, das 18h à meia-noite.



EVANDRO OLIVEIRA/JC

O espaço conta com mesas, cadeiras e sofás que foram produzidos pelos próprios empreendedores