

JULIANA BUBLITZ



Saúde! Notícia

## Microcervejaria subterrânea de Ametista do Sul planeja bar no Mercado Público de Porto Alegre

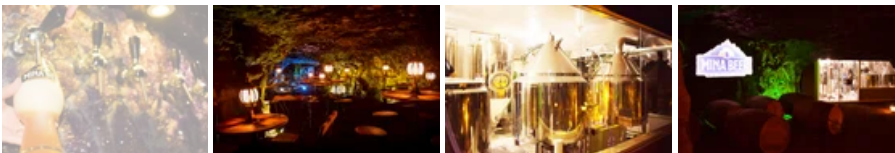
Mina Beer prepara o lançamento de franquias pelo Brasil, começando por Chapecó (SC) e de olho no ponto turístico da Capital

29/08/2024 - 11h50min



A chopeira na pedra é um dos principais atrativos da Mina Beer

Mina Beer / Divulgação



Definida como a “**primeira microcervejaria subterrânea do mundo**”, a Mina Beer, de Ametista do Sul, está prestes a ganhar novos horizontes.

Fundada em 2019 no interior de uma mina desativada, no município do norte do Estado, **a empresa prepara o lançamento de franquias pelo Brasil**, começando por Chapecó (SC) e de olho em um dos pontos mais emblemáticos da Capital: o **Mercado Público**, que tem espaços vazios no segundo piso.

— A ideia é levar a proposta adiante em forma de bares temáticos que exaltem o nosso produto, premiado no Concurso Brasileiro de

Cervejas, e também a história da pedra ametista — diz um dos sócios, o químico Enéderson Rossetto, que divide o comando do negócio com Erlon Medeiros Lissak e Glauber Ceratti.

### **A iniciativa surgiu em 2018, inspirada em uma mina na República Tcheca.**

— Vi fotos e tive o *insight* — recorda Rossetto, que deixou o trabalho como professor para se dedicar integralmente ao empreendedorismo.

Agora, o plano, segundo Maurênio Stortti, da consultoria M.Stortti, responsável pelo projeto de expansão, é **reproduzir a experiência** oferecida em Ametista (onde a Mina Beer já atraiu 500 mil visitantes em cinco anos), em outros lugares.

As primeiras franquias — que terão carta gastronômica assinada pelo chef Ronaldo Rossi — devem ser inauguradas ao longo de 2025.

Além de Chapecó e do desejo de abrir um bar no Mercado, estão no radar cidades como Gramado, Bento Gonçalves e Sant'Ana do Livramento.

Fonte: GZH 29/08/2024

Link: <https://gauchazh.clicrbs.com.br/colunistas/juliana-bublitz/noticia/2024/08/microcervejaria-subterranea-de-ametista-do-sul-planeja-bar-no-mercado-publico-de-porto-alegre-cm0dz99810082015s3iwghvw6.html>