



## **HISTÓRIA, MEMÓRIA E INOVAÇÃO TECNOLÓGICA DAS CERVEJARIAS EM JUIZ DE FORA - MG**

João Batista Villas Boas Simoncini<sup>1</sup>

Pedro Ivo Dias Tanagino<sup>2</sup>

Silvia Miquelitto Celestino<sup>3</sup>

Vera Alice Zanetti Debussi<sup>4</sup>

Flávio Nehme Larivoir<sup>5</sup>

Mário Lúcio Raad<sup>6</sup>

Ísis Maria Vallejo<sup>7</sup>

Heloiza Cordeiro Yung<sup>8</sup>

Linha de Pesquisa: Gastronomia Brasileira

### **RESUMO**

Este artigo apresenta análises e conclusões elaboradas a partir de estudo teórico e empírico sobre o potencial mercadológico e industrial da história, memória e inovação tecnológica das cervejarias em Juiz de Fora – MG. Neste campo de análises, priorizamos as instalações que têm sido classificadas como “microcervejarias” e as cervejas chamadas “artesanais” (ou também “especiais”, “gourmet”, etc.). Nossas

---

<sup>1</sup> Doutor em Geografia pela Universidade Federal de Santa Maria – UFSM. Docente do curso Tecnologia em Gastronomia – CES/JF. Orientador.

<sup>2</sup> Doutor em História pela Universidade Federal de Juiz de Fora – UFJF. Bolsista de Pós-Doutoramento – CAPES-PNPD na Pontifícia Universidade Católica de São Paulo – PUC/SP. Coorientador Voluntário.

<sup>3</sup> Graduanda no curso de Tecnologia em Gastronomia - CES/JF.

<sup>4</sup> Graduanda no curso de Tecnologia em Gastronomia - CES/JF.

<sup>5</sup> Graduando no curso de Tecnologia em Gastronomia - CES/JF.

<sup>6</sup> Graduando no curso de Tecnologia em Gastronomia - CES/JF.

<sup>7</sup> Graduando no curso de Tecnologia em Gastronomia - CES/JF.

<sup>8</sup> Graduando no curso de Tecnologia em Gastronomia - CES/JF.

principais fontes são compostas por entrevistas semiestruturadas, pautadas na oralidade secundária de Levy (2004), cruzando os dados quantitativos com as análises qualitativas, com objetivo de gerar dados que possam servir à interpretação das atuais tendências desse mercado. Para esse fim, são levantadas análises sobre a história e memória da cultura imaterial do município ligada à imigração alemã.

**Palavras-chave:** História e Memória. Microcervejarias. Cerveja Artesanal. Juiz de Fora. Imigração Alemã.

## 1 INTRODUÇÃO

A cerveja é hoje a bebida alcoólica mais consumida no Brasil, um dos três maiores produtores mundiais da bebida, desde a criação da Cervejaria Ambev em 1999, que, com apoio do governo, tornou o Brasil um líder da cerveja. A história de sua cultura e da inserção de sua produção no processo de formação do Brasil moderno, industrializado e capitalista que surge entre o final do século XIX e começo do século XX, é também a história da formação cultural, política, econômica, territorial e identitária de grande parte das cidades brasileiras cuja efervescência industrial dessa época se deveu, sobretudo, à ação empreendedora de imigrantes europeus. Esses imigrantes trouxeram a cerveja não apenas como um hábito alimentar e gastronômico, mas, principalmente, como um grande negócio (LIMBERGER, 2016).

Identificamos nas obras, publicações e fontes e memórias analisadas que o surgimento das primeiras cervejarias de Juiz de Fora está relacionado a chegada dos imigrantes alemães para a construção da Estrada de Rodagem União & Indústria, iniciativa do empresário Mariano Procópio Ferreira Lage. As obras tiveram início em 1856. As primeiras levas de alemães chegam em 1858. Em 1861 as obras se encerram, e dentre seus ex-trabalhadores estão os primeiros cervejeiros da cidade. (FAZOLATTO, 2004; DILLY, 2004; MAESTRINI, 2015).

Atravessando os séculos XIX, XX e XXI, com suas vicissitudes inerentes às mudanças da indústria e do mercado, este tipo de espaço materializa a história econômica, social e cultural da cidade, bem como a memória coletiva e a identidade juiz-forana, permanecendo e se recriando as cervejarias e microcervejarias onde se produz e vende brasagens únicas, como espaços de sociabilidade, indústria e comércio, hoje denominados por novos conceitos como *brewpubs*, *taprooms*, etc.

Esta pesquisa contou na sua estruturação com os preceitos do tipo de oralidade secundária, de Pierre Levy (1994), na qual os relatos orais são complementares às fontes escritas. É fundamental entender o papel da memória, na formulação que os depoentes fazem a respeito do passado. A memória é fruto de uma construção psíquica de fatos pretéritos e sofre uma seleção do rememorado, por isso, deve-se frisar que este processo não se limita à atividade individual, nem mesmo ao coletivo (ROUSSO, 2002. p.93-94), pois toda memória pode ser compartilhada socialmente, mas somente materializada subjetivamente com os discursos individuais (PORTELLI, 1996. p.72).

Complementarmente, foi realizada pesquisa de campo de caráter Quali-Quantitativo. Esta se deu por meio de entrevistas e aplicação de questionário semiestruturado, para fins do estabelecimento das relações entre História e Memória social da produção cervejeira na cidade.

A delimitação dos estabelecimentos cervejeiros teve como recorte as cervejarias de Juiz de Fora – MG cadastradas no Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento – MAPA<sup>9</sup>, analisadas como elemento criador de inovação tecnológica, mas principalmente, como transmissor das continuidades e discontinuidades da história, da memória afetiva e da sociabilidade criadas em torno das primeiras cervejarias e microcervejarias, até o presente estágio industrial e mercadológico em que essa atividade se encontra na cidade. Para estes fins, foram entrevistados os sócios proprietários das cervejarias Bar e Restaurante Timboo, Cervejaria Barbante, Cervejaria Fathach Bier, Cervejaria Golem, Cervejaria Escola Mirante e Cervejaria São Bartolomeu.

## **2 NOTAS INTRODUTÓRIAS SOBRE A HISTÓRIA DA CULTURA CERVEJEIRA NO BRASIL**

A origem da cerveja remonta aos primórdios do processo de domesticação dos cereais selvagens pela raça humana, no período neolítico (séc. X a.C. – séc. III a.C.). De acordo com Carneiro (2005. p.28), a origem exata das primeiras cervejas é de difícil localização, mas os registros mais antigos de sua produção e consumo na

---

<sup>9</sup> MAPA. A Cerveja no Brasil, 2017. Disponível em: <http://www.agricultura.gov.br/assuntos/inspecao/produtos-vegetal/a-cerveja-no-brasil> - Acesso: 10 jun. 2019.

Antiguidade são encontrados no Egito e Mesopotâmia, fermentados com cevada (*zythum*), sorgo (*hacq*) e paniço (*pombé*). O termo “cerveja” vem do latim *cerevisia* (*cera*: grão; *vise*: *força*), enquanto o termo germânico *bier*, também popular nas culturas ocidentais, vem do saxão antigo *bere*: “ceveda”. A comercialização de cerveja já se encontrava regulada no Código de Hamurabi, no século XVIII a.C., estabelecendo pena de morte para cervejeiros desonestos nas receitas e preços (BUZZI; BOFF, 1976. p.54).

Na definição geral proposta por Carneiro, cerveja pode ser considerada “*toda bebida fermentada alcoólica de qualquer produto amiláceo*” [grifos nossos]. O autor toma como referência a classificação das “**cervejas primitivas**” em três tipos: as insalivadas, as maltadas e as de bolor:

Entre as primeiras encontramos a chicha e o cauim, em que a saliva humana dulcifica o amido, ou seja, ajuda a sua sacarificação. As maltadas são as que utilizam o grão em processo de germinação, quando também ocorre uma ação sacarificante da amilase, e são as cervejas mais características da época moderna e contemporânea. As cervejas produzidas pela ação de amilase de fungos são as de arroz embolorado, como o tsiu-djin chinês e o koji japonês, esta última na origem do saquê, e as de mandioca não mascada, mas embolorada, tais como as do tipo pajauaru (região do Rio Negro) ou caxiri (Amazônia). (CARNEIRO, 2005. p.28).

Na Idade Média europeia, o **malte**, mormente o malte extraído da cevada germinada, tornou-se a matéria-prima mais utilizada na fermentação das cervejas, feitas a partir de dois tipos de grãos, principalmente o trigo, o centeio, a aveia, e, o mais conhecido, cevada. Nos mosteiros medievais, principais instalações fabricantes de cerveja nesse período, o malte fervido era fermentado com levedura (sendo a mais comum até hoje a *Saccharomyces cerevisiae*), e podia ser acrescido de ingredientes especiais como papoulas, especiarias, cogumelos, madeiras aromáticas, mel, açúcar, manteiga, migalhas de pão, manjerona, alecrim, ameixas, e mesmo substâncias alucinógenas de alta intoxicação, como semente de meimendo-negro, beladona ou estramônio, apesar das proibições impostas pela Igreja ao fabrico desses tipos extrafortes de cerveja (CARNEIRO, 2005. p.29).

O **lúpulo** (*Humulus lupulus*, da família *Cannabaceae*, que engloba plantas como as *Cannabis*) é um ingrediente que passou a ser característico na fabricação de cerveja também a partir dos mosteiros medievais, possuindo, além do efeito saborizante com seu particular amargor, uma ação antimicrobiana, inibindo a

reprodução de microrganismos prejudiciais à desejada fermentação da cerveja. Em 1516, a Lei de Pureza da Baviera (*Reinheitsgebot*), primeira lei moderna sobre o controle da produção e qualidade das cervejas, tornou uma tendência internacional considerar pura a cerveja cuja receita leve somente água, malte de cevada e lúpulo (CARNEIRO, 2005. p.29). A importante ação fermentadora do *Saccharomyces cerevisiae* ainda não era conhecida no século XVI, por isso não foi incluída. Em 1906, a Lei de Pureza se estendeu para todo o território da Alemanha, unificada como Estado nacional em 1871.

No grande campo da cultura germânica, mas particularmente na holandesa, “prevaleceu a universalidade da cerveja, consumida no desjejum (cerveja quente com noz-moscada e açúcar era um preparo típico do século XVII), na rotina diária do trabalho, nos barcos, até mesmo como substituição da água e, é claro, nas tabernas” (CARNEIRO, 2005. p. 29). Além disso, era inclusive recomendada por médicos como alimento, tônico e para receitas de fins medicinais.

O tipo mais tradicional de cerveja na Europa até o século XIX era o das **ales**, de alta fermentação. Com a Revolução Industrial e os avanços tecnológicos, em 1860, as pesquisas de Pasteur sobre a funcionalidade dos fungos unicelulares nos processos químicos de fermentação alcoólica abriram uma nova era de inovações tecnológicas na produção cervejeira (CARNEIRO, 2005. p.30).

Assim, no final do século XIX, quando se tem início a produção cervejeira em escala industrial no Brasil, tornava-se mundialmente conhecida a cerveja de tipo **lager**, de baixa fermentação, surgida originalmente na cidade de Pilsen, na Boêmia (atual República Tcheca), e que conquistou a maior parte do mercado de cervejas da Europa, Estados Unidos e América do Sul (CARNEIRO, 2005. p.30).

O consumo de cerveja no Brasil tem sua origem mais provável no século XVII, com a colonização holandesa da Região Nordeste do Brasil (1634-1654), pela Companhia Holandesa das Índias Ocidentais. Com a expulsão dos holandeses em 1654, os registros do consumo de cerveja no Brasil praticamente desaparecem, reaparecendo apenas no final do século XVIII e a partir do XIX, com a chegada da Família Real portuguesa em 1808, que trouxe consigo a grande apreciação pela bebida (CASCUDO, 2004)<sup>10</sup>.

---

<sup>10</sup> Todavia, antes do Decreto de Abertura dos Portos do Brasil às Nações Amigas, assinado por D. João VI em 28 de janeiro de 1808, havia comercialização de cerveja contrabandeada a preços caros nos

A partir de 1808 tornou-se grande o fluxo de comerciantes estrangeiros para o Brasil, destacando-se os ingleses. Nesse contexto histórico, era grande a influência política, econômica e, conseqüentemente, cultural, da Inglaterra sobre Portugal e, com a Abertura dos Portos, sobre o Brasil. Deve-se sublinhar que, no início do século XIX, a Inglaterra era, de longe, a maior produtora de Cerveja da Europa. Ingleses e demais europeus recém-chegados no Brasil formavam, sim, parte importante da demanda pela bebida, mas os portugueses e brasileiros de posses passavam a demonstrar preferência por novos produtos trazidos pelo então apreciado modo de vida inglês que chegava com a Corte ao Rio de Janeiro. As cervejas inglesas, predominantemente as de tipo Porter e Pale Ale, dominaram o mercado nacional por mais de 60 anos. Entre as décadas de 1870 e 1880, as importações de cerveja inglesa caem, enquanto se eleva a produção das cervejarias nacionais nesse período (KÖB, 2000. p.21).

Relatos de viajantes da década de 1820 afirmarem a presença de imigrantes alemães no Rio Grande do Sul com domínio de técnicas de produção de cerveja (Cf.: PESAVENTO, 1983. p.125-152). No entanto, para Köb (2000. p.33) e Cascudo (2004), o primeiro registro de produção e comercialização de cerveja nacional se encontra em um anúncio publicado no Jornal do Comércio do Rio de Janeiro, em 27 de outubro de 1836. Nele, vendia-se o produto denominado como “cerveja brasileira”.

Limberger (2013. p.3) nos lembra que o jornal Diário de Pernambuco notificou, em 1869, que o imperador D. Pedro II havia decretado ter sido Henri Joseph Leiden (“Henrique” Leiden no Brasil) o fundador da primeira fábrica de cerveja no Brasil, no Rio de Janeiro, em 1842. Em 1846, a Imperial Colônia de Petrópolis realizou um censo no qual consta que os 303 imigrantes da colônia estavam divididos em 32 profissões, dentre elas, *um fabricante de cerveja* [grifos nossos].

Deste modo, Limberger (2016. p.XIII) destaca a importância dos imigrantes europeus nas origens da cultura e da produção cervejeira no Brasil, especialmente os de origem germânica. Segundo a autora, as comunidades e colônias de imigrantes foram o *locus* de transformação de uma produção artesanal em manufatura mercantil e, finalmente, em uma indústria altamente capitalizada. Não se entenda, todavia, esse processo, como linear. Os três tipos de produção cervejeira conviveram e convivem até hoje no mercado, atendendo públicos alvo muitas vezes diferentes, apresentando, assim, diferentes estratégias competitivas, elaboradas tanto por empresas líderes

---

portos do Rio de Janeiro, Recife e Salvador, onde, nos seus mosteiros, podia-se encontrar grande estoque de cerveja contrabandeada da Inglaterra (FREYRE, 1977. p.137; KÖB, 2000. p.31).

quanto por microcervejarias. A eficiência econômica desse processo histórico no Brasil é abordada pela autora por uma perspectiva schumpeteriana, que compreende o mercado “*como um ambiente de seleção e a seleção das inovações como a mais importante função socioeconômica dos mercados, sendo a dinâmica inovativa a principal estratégia da concorrência*” [grifos nossos].

As primeiras cervejarias da época foram fundadas no Rio de Janeiro pelos imigrantes Voegelin & Bager, João Bayer, Henrique Krammer, Carlos Rey & Cia, Augusto Chedel e Henrique Leiden, Timóteo Duriez e Pedro Gerhardt. Em 1858 já existiam 6 fábricas de “cerveja barbante” no país (LIMBERGER, 2013. p.3). Desse período, podemos destacar o ano de 1853, em que foi fundada por Henrique Krammer em Petrópolis a Cervejaria Bohemia, considerada por muitos a companhia cervejeira mais antiga ainda em atividade no Brasil.

Nossas cervejarias, artesanais, tinham um precário controle de fermentação e conseqüentemente uma pressão variável. As rolhas eram então presas às garrafas por barbantes (como se fixam as de champanhe com arame), dando origem à expressão “marca barbante”, usada desde então, por extensão, para qualquer produto ordinário (SANTOS, 2004. p.18-19).

Além dos desafios tecnológicos dos primeiros estabelecimentos cervejeiros do Brasil imperial, Santos também ressalta que “o abastecimento de cevada e lúpulo sempre foi problemático, tendo os cervejeiros que recorrer a outros cereais como arroz, milho, trigo, etc.” (SANTOS, 2004. p.19).

Na década de 1880, instalam-se no Rio de Janeiro os primeiros frigoríficos com capacidade de produção de gelo artificial e um ambiente altamente refrigerado, um avanço tecnológico crucial para a consolidação da indústria cervejeira no país, com a produção de cervejas de baixa fermentação. De acordo com Limberger (2013. p.2), o processo de produção em larga escala na indústria cervejeira nacional foi viabilizado pela política de substituição de importações adotada a partir da década de 1880, suprimiu quase toda a importação de cervejas inglesas e alemãs, com raras exceções.

Mas sem embargo, é nesse cenário em que surgem as maiores cervejarias do país, a Companhia Antártica Paulista, em São Paulo, e a Companhia Cervejaria Brahma, no Rio de Janeiro, ambas fundadas em 1888, apostando em receitas com cereais não maltados como arroz e milho. No início do século XX, Antártica e Brahma estabelecem um acordo que regulava preços e volumes de produção e venda,

formando o primeiro cartel cervejeiro do país (KÖB, 2000. p.39-40). Nas décadas seguintes, as duas cervejarias passaram a dominar o mercado, comprando gradualmente suas concorrentes (CARNEIRO, 2005. p.30). A fusão das duas cervejarias, em 1999, deu origem à Cervejaria Ambev, que coloca o Brasil em 3º lugar no ranking mundial de produção de cerveja.

Não obstante o avanço das cervejarias industriais entre o final do século XIX e início do século XX, o setor manufatureiro da produção cervejeira no país não sofreu grande abalo. O contexto econômico favorecia o setor, que viu crescer a demanda por cerveja em quase 40 vezes entre 1885 e 1930. De acordo com os dados do Censo Industrial Nacional de 1907, 69% dos estabelecimentos cervejeiros do país empregava menos de dez trabalhadores. Em 1920, o número dessas pequenas cervejarias chegou a 74%. Para Köb (2000. p.40), esses dados “*provam a contínua e estável existência do setor artesanal*” [grifos nossos].

Tendo em vista os preços, a maioria da classe trabalhadora não tinha acesso ao consumo regular de cervejas de baixa fermentação. O salário diário de um serralheiro em 1919 correspondia a seis a oito garrafas de cerveja. O de um operário têxtil, de quatro a dez garrafas e o de uma faxineira somente duas e meia garrafas de cerveja Antártica. Desse modo, Köb conclui que era justamente a classe trabalhadora com baixo poder de compra que assegurava à cerveja de alta fermentação sua continuidade no mercado brasileiro. Antes da Primeira Guerra Mundial, ela consistia em dois terços do mercado. No início dos anos 1920, caiu para um quarto. Entre 1926 e 1929, as cervejas de alta fermentação voltaram a crescer, chegando a ocupar cerca de um terço do mercado (KÖB, 2000. p.40-41).

Segundo Limberger (2016. p.XIII), ao longo do século XX, e principalmente a partir dos anos 1990, as estratégias de expansão da grande indústria cervejeira estiveram diretamente ligadas às oscilações, retrações e expansões das **microcervejarias** no Brasil. Analisando o caso histórico das microcervejarias do país, Limberger corrobora a hipótese de Köb (2000) sobre a determinância do recorte em faixa de renda como estratégia elementar das microcervejarias, mas a autora desenvolve de forma mais detida o perfil dessa estratégia a partir dos anos 2000, que configura o atual cenário das microcervejarias no Brasil e em outras partes do Mundo, como Espanha, China e Estados Unidos.

De acordo com Limberger, para as microcervejarias, o mercado é determinado pela faixa de renda. Suas vantagens estariam relacionadas à instalação de fábricas

menores em capital físico e humano, com aplicação de intensivo capital intelectual, ou seja, o conhecimento sobre o “como fazer”, pois o foco das microcervejarias é a inovação em produtos. Conforme a autora, neste segmento do mercado, a competição ocorre mais através da diferenciação de produtos do que de preços, como ocorre na concorrência entre as cervejarias líderes. Limberger sublinha que, com a redução do crescimento da produção cervejeira no país nos últimos anos, a diversificação dos produtos tornou-se importante também para as grandes companhias, que passaram a produzir **cervejas especiais**, antes majoritariamente importadas, e também, a comprar microcervejarias nacionais<sup>11</sup>, galgando espaço no mercado de cervejas especiais. Dessa forma, conclui a autora, a sobrevivência das microcervejarias depende diretamente da política de expansão adotada pelas empresas oligopolistas no Brasil, e pelas políticas públicas adotadas pelo Estado (LIMBERGER, 2016. p.XIII).

### **3 CULTURA E PRODUÇÃO CERVEJEIRA EM JUIZ DE FORA – MG: HISTÓRIA, MEMÓRIA E INOVAÇÃO**

A cidade de Juiz de Fora, na Zona da Mata mineira tem uma história que remonta ao século XVIII, ao se formar nas malhas do Caminho Novo (1701) que ligava a região mineradora de Minas Gerais aos portos do Rio de Janeiro. No século XIX, principalmente após sua emancipação, em 1850, a produção cafeeira formou a dinâmica da economia local. Muitos são os fatores que levaram ao processo de modernização e formação de um mercado capitalista em Juiz de Fora, mas seus primeiros sinais mais evidentes podem ser vistos com a construção da Estrada do Paraibuna (1840), a construção da Estrada de Rodagem União & Indústria (1861) e a chegada da Estrada de Ferro D. Pedro II (1875) (DILLY, 2004. p.19)<sup>12</sup>.

Segundo Dilly (2004. p.24), a construção da Estrada União & Indústria, que ligava Juiz de Fora à cidade de Petrópolis, no Rio de Janeiro (um percurso de 144 km feito em 12h) foi responsável pela criação do fluxo de imigrantes germânicos, já

---

<sup>11</sup> A mineira Cervejaria Wäls foi a primeira microcervejaria do ramo de “cervejas especiais” comprada pela Ambev, em 2015 (MAESTRINI, 2015. p.24).

<sup>12</sup> Em 1889, a Câmara Municipal de Juiz de Fora já era recordista em rendimento no estado de Minas Gerais. De acordo com o recenseamento de 1890, Juiz de Fora possuía 55.185 habitantes, o que a colocava, ao lado da então capital, Ouro Preto, entre as duas maiores cidades do estado, as únicas com população superior a 10.000 habitantes (FAZOLATTO, 2004. p.18). Após a Primeira Guerra Mundial, já estava formado um parque industrial com capacidade de gerar sua própria demanda e ampliar sua capacidade. Juiz de Fora modificava e diversificava sua estrutura, se consolidando como polo urbano da Zona da Mata - MG (PIRES, 2009. p.106).

presentes nas colônias de Petrópolis, para a cidade mineira. A construção da Estrada de Rodagem União & Indústria, iniciativa do empresário Mariano Procópio Ferreira Lage, teve início em 1856. Nessa época, Juiz de Fora, segundo censo de 1855, 27.722 habitantes, dos quais 16.428 eram escravos. Os cerca de 1.100 imigrantes alemães que chegaram em Juiz de Fora em 1858 formaram dois núcleos habitacionais, a Colônia Pedro II (de Cima e de Baixo) e a Villagem, na região central da cidade, onde surge a Companhia Têxtil Bernardo Mascarenhas, em 1888 (FAZOLATTO, 2004. p.17). Terrenos comprados com vultuosos empréstimos conseguidos por Mariano Procópio (influyente junto ao imperador), que formaram novos bairros na cidade. De modo geral, os alemães estabeleceram-se inicialmente onde hoje são os bairros São Pedro, Borboleta, Mariano Procópio e Fábrica (MAESTRINI, 2017. p.29).

Após a falência da Companhia União & Indústria, em 1861, esses imigrantes germânicos deram à comunidade urbana de Juiz de Fora “a tônica industrial e conseqüentemente mudança de uma paisagem tranquila, de centro populacional de atividade agrária em uma paisagem industrial dinâmica” (DILLY, 2004. p.24). Segundo Arantes (2000. p.104), 43,07% das indústrias instaladas em Juiz de Fora entre 1858 e 1912 pertenciam a imigrantes germânicos de filiação protestante. As pesquisas desses investigadores corroboram a tese de Limberger (2016) sobre a importância dos imigrantes de origem germânica nas cidades brasileiras em vias de industrialização na segunda metade do século XIX, impulsionando a criação de manufaturas, muitas vezes operadas com mão-de-obra familiar, e a transformação destas em grandes empresas capitalistas, elementares no processo de modernização pelo qual passava o Brasil do período<sup>13</sup>.

Nas décadas finais do século XIX, Juiz de Fora chegou a possuir, simultaneamente, nove fábricas de cerveja fundadas por alemães: a Cervejaria São Pedro, de Sebastian Kunz (1861); a Cervejaria Kremer, de Augusto Kremer & Cia (1867); a Cervejaria José Weiss, de José Weiss (1879); a Cervejaria Borboleta, dos irmãos Scoralick (1880); a Cervejaria Poço Rico, dos irmãos Freesz (1881); a

---

<sup>13</sup> Para o caso de Juiz de Fora, Dilly ressalta: “Na verdade, a fundação dos primeiros empreendimentos industriais, foi possível graças não só às habilidades profissionais dos imigrantes, mas também graças às poupanças acumuladas durante o período em que trabalhavam como operários para a Companhia União & Indústria. A título de ilustração podemos citar a primeira iluminação pública (Henrique Meurer/ Carlos Otto Halfeld) – A primeira fábrica de cerveja de Minas Gerais (Sebastian Kuntz) – O primeiro curtume industrial do Brasil (João Wriedt – Peter Giese – Detlef Krambeck) – A terceira fábrica de pregos do Brasil “São Nicolau” (Edmundo Schmidt) – A primeira estação telefônica de Minas Gerais (George F. Grande) – A primeira indústria de tecidos de malha de Minas Gerais (Antônio Meurer) – A primeira fundição de ferro gusa (Pedro Schubert), entre outros” (DILLY, 2004. p.24).

Cervejaria Winter, de Frederico Winter (1886); a Cervejaria Dois Leões, de Carlos Stiebler (1884); a Cervejaria Estrela, de Guilherme Griese (1898) e a Cervejaria Tapera, de Pedro Schubert (1899). Nenhuma destas cervejarias sobreviveu até a atualidade, havendo a maioria desaparecido até a década de 1930 (MAESTRINI, 2015. p.29). Uma rara exceção é a Cervejaria José Weiss, que se manteve até 1979.

Dessas nove cervejarias, pelo menos cinco ofereciam um espaço de lazer para além da funcionalidade primária de comercializar a sua produção de cervejas e alimentos. Essas cervejarias também eram parques, jardins e salões destinados à realização de eventos, como bailes, jogos e outras atividades recreativas em que se encontrava a comunidade alemã. Nesses espaços, assim como nas associações assistencialistas, os alemães cultivavam as tradições natais, estabeleciam redes de sociabilidade que propiciavam e favoreciam os negócios, e também promoviam convívio e integração das colônias com a sociedade juiz-forana (OLIVEIRA,1993. p.63).

A história dessas cervejarias se entrelaça às memórias dela produzidas, seja por descendentes ou estudiosos. Uma delas é fundamental para a constituição da cultura material e imaterial da cidade. Em 1861, durante a visita do imperador D. Pedro II para a inauguração da Estrada União & Indústria, a colônia alemã de Juiz de Fora requisitou a periodicidade do serviço religioso, a ser ministrado por pastor protestante. Em outubro do mesmo ano, foi enviado da colônia de Petrópolis o pastor alemão Bernhard Pflüger, que, ao ver a cervejaria de Sebastian Kunz na Colônia Pedro II exclamou: *“Uma casa para o culto de Deus ainda não vi aqui, mas para homenagear o diabo já existe uma”* [grifos nossos]. Segundo o descendente de Sebastian Kunz e atual microcervejeiro Pedro Peters (Cervejaria Barbante), que confirma a história, Kunz, após o ocorrido, doou o terreno para a construção da atual Igreja Matriz de São Pedro, principal templo católico do bairro São Pedro e fundamental na história da formação de toda a Cidade Alta, composta hoje por aproximadamente 30 bairros que cresceram em torno do bairro São Pedro e, conseqüentemente, em torno da Igreja Matriz construída graças à doação de Kunz. (MAESTRINI, 2015. p.30). Em uma só memória se traz as imagens de Juiz de Fora, Petrópolis, União & Indústria, Império, Religião, e a Cervejaria. Esses são elementos formadores da memória coletiva e da identidade dos juiz-foranos que se ligam, por sobrenome ou admiração, à cultura alemã que passou a fazer parte da história local.

Embora não tenha possuído participação no mercado, a produção de cerveja pelos padres *redentoristas holandeses da Igreja da Glória* (1894) foi a mais longa do período analisado, com mais de cem anos de produção ininterrupta até 1994, quando foi interrompida, sendo retomada em 2005. Sua história a torna um *locus* de “saber fazer” que a torna importante como patrimônio material e imaterial do município, do ponto de vista do processo de formação e recriação da cultura cervejeira na cidade. Apesar de o maquinário ser o mesmo e o modo de produção muito semelhante ao tradicional, a atual produção da Igreja da Glória também transformou suas receitas, apresentando, além da recriação desse saber fazer, a criação de novos, compartilhados em uma relação mútua com a nova geração de cervejeiros e empreendedores que se formou no início dos anos 2000 (ALÉM DO MALTE, 2019).

O ano de 1999 pode ser considerado um marco na história da produção cervejeira em Juiz de Fora. É a época em que instala na cidade uma fábrica da montadora alemã Mercedes-Benz. Nesse ano, chegou à cidade o mestre cervejeiro Norberto Herrero, motivado pelo novo potencial apresentado pelo mercado local, dinamizado com a chegada da montadora (MAESTRINI, 2015. p.44). Herrero trouxe um saber técnico adquirido após trabalhar muitos anos na grande indústria cervejeira, e foi responsável por uma grande contribuição na formação do conhecimento cervejeiro em Juiz de Fora, influenciando direta ou indiretamente grande parte dessa geração de novas cervejarias e microcervejarias criadas no início dos anos 2000.

Em 2014 foi criada a associação ACERVA da Zona (Associação de Cervejeiros Zona da Mata – MG), que visa contribuir com a organização dos produtores de cerveja caseira e artesanal da região, o que representa mais um avanço da atividade em Juiz de Fora e Região. Sobre essa atividade atual, trazemos dados colhidos em entrevistas com representantes de algumas das principais cervejarias e microcervejarias de Juiz de Fora.

Mario Angelo Sartori Gomes Ferreira<sup>14</sup> (sócio-proprietário e cervejeiro) foi um dos sócios entrevistados do **Bar e Restaurante Timboo**<sup>15</sup>, de Mario Gomes Ferreira (sócio-proprietário), seu pai. O entrevistado compreende seu empreendimento como “familiar”. O Bar e Restaurante foi aberto em 2014, mas sua produção caseira teve início em 2009, sendo Mario Angelo um cervejeiro autodidata. Atualmente contam com

---

<sup>14</sup> Entrevista realizada com Mario Angelo Sartori Gomes Ferreira em 21/09/2019.

<sup>15</sup> **Timboo**: o entrevistado afirma que se trata de um gambá nativo do Brasil, sendo uma homenagem à fauna brasileira.

8 colaboradores. Como capacitação dos colaboradores, o Bar e Restaurante Timboo oferece Curso em Boas Práticas de Fabricação (BPF), seminários, feiras e workshop. O Timboo possui uma capacidade produtiva com volume atual de 1.500 litros/mês (respectivamente *Special Ale* e *Porter*, 1/3 da sua produção doméstica. Também trabalham atualmente com a produção “Cigana”<sup>16</sup> para atender seu nível de negócio, mas existe o projeto de construção de uma fábrica de produção de cerveja e chopp para 2021, com capacidade estimada de 20.000 litros/mês. Seu investimento será de R\$ 900.000,00 (novecentos mil reais). Os estilos de cervejas produzidos pela cervejaria Timboo tem influência das Escolas Cervejeiras inglesa (*Porter, IPA, Special Ale*), alemã (*Lager, Weiss*), americana (*American IPA, Brown Ale*) e belga (*Belgian Blond Ale*).

Em termos de inovação tecnológica, investem nas melhorias do processo de produção, novos equipamentos e tecnologias – com enfoque na melhoria do processo de envase, estabilização no envase de garrafas, latas, barris, etc., - capacitação de mão de obra, gestão, qualidade, e adequação da cervejaria à legislação vigente. Sua produção atende ao mercado de Juiz de Fora – MG (95%), São João Del Rei – MG, Tiradentes – MG e Ubá – MG (5%). Com relação às políticas públicas, a partir da regularização de seu Reconhecimento do Arranjo Produtivo Local (APL), participam de reuniões da UNICERVA/Zona da Mata, sendo o Bar e Restaurante Timboo um dos filiados à União das Cervejarias da Zona da Mata – UNICERVA – Juiz de Fora – MG, reunindo-se com o poder público local (Secretaria de Desenvolvimento Econômico da Prefeitura de Juiz de Fora). Em seu projeto geral, buscam produzir chopp e cerveja com insumos locais de base agroecológica (frutas, madeiras, carboidratos, cereais não maltados, micro-organismos alternativos, leveduras selvagens). Como projetos específicos, “além da construção da própria fábrica, Timboo também busca melhorar a interação entre os cervejeiros locais e contribuir para o estabelecimento de um roteiro de visita de cervejarias e estabelecimentos locais”<sup>17</sup>.

Segundo Pedro Peters<sup>18</sup>, proprietário da **Cervejaria Barbante**, sua produção se caracteriza como não familiar. Sua cervejaria possui dois colaboradores, capacitados em cursos feitos no SENAC/Grogotó – Barbacena – MG. A capacidade

---

<sup>16</sup> Produzindo nas instalações da Cervejaria Escola Mirante, BR 040, Juiz de Fora – MG (lotes de 500 a 1.000 litros); e da Cervejaria Antuérpia, Park Sul, BR 040, Matias Barbosa – MG (lotes superiores a 1.500 litros).

<sup>17</sup> Mario Angelo Sartori Gomes Ferreira, 21/09/2019.

<sup>18</sup> Entrevista realizada com Pedro Peters em 16/10/2019.

produtiva da Cervejaria Barbante conta com volume atual de 12.000 litros/mês e capacidade atual de 12.000 litros/mês. O projeto de sua cervejaria encontra-se estabilizado, conforme o entrevistado. Sua produção em fábrica própria teve início em 2008, e contou com o investimento de R\$ 250.000,00 (duzentos e cinquenta mil reais), trabalhando também com produção “Cigana”<sup>19</sup>. Os estilos de cerveja produzidos pela Cervejaria Barbante seguem as Escolas alemã, inglesa e irlandesa. Pedro Peters e sua cervejaria não estão inscritos em nenhuma associação do ramo.

O entrevistado Sérgio Pereira Ferraz<sup>20</sup> foi o representante da **Cervejaria Fathach Ltda.** (“Fathach Bier”<sup>21</sup>), de propriedade dos sócios Sérgio Pereira Ferraz, Frederico Pereira Ferraz e Ivya Lembke Cesário. O entrevistado considera sua cervejaria como um empreendimento de perfil não familiar atualmente, mas o era em sua origem, em 2011, com produção artesanal caseira, que variou de 20 a 1.000 litros/mês. Sua fábrica iniciou a produção em 2017, com um investimento de R\$ 900.000,00 (novecentos mil reais). Atualmente, a Fathach Bier conta com três colaboradores, capacitados com curso em Boas Práticas de Fabricação (BPF), seminários, workshop e feiras. Fathach atua com capacidade produtiva de volume atual entre 10.000 e 12.000 litros/mês, e capacidade atual de 14.000 litros mês, apresentando como projeto atingir a meta de 40.000 litros/mês. Suas cervejas seguem as Escolas cervejeiras alemã (*Pilsen*), americana (*American IPA*), Belga (*Tripel*) e inglesa (*Red Ale*, *English Pale Ale*), apresentando duas linhas de produtos: Cerveja Fathach (50%) e Chopp Fatchach (50%).

No campo da inovação tecnológica, investem em gestão, Software de Gerenciamento da Fábrica & Modelagem de Negócio, qualidade, e em estabelecer sua comercialização via distribuidora e representantes. Sua produção atende aos mercados de Belo Horizonte – MG (60%), Juiz de Fora – MG (20%), e outras cidades de Minas Gerais: Leopoldina, Tiradentes, São João Del Rei, Ouro Preto, Itabira, Nova Lima, Piedade do Paraopeba, Ubá (20%). Em termos de políticas públicas, conta apenas com o Reconhecimento de Arranjo Produtivo (APL). A Cervejaria Fathach é uma das filiadas à UNICERVA – Juiz de Fora – MG, e também é filiada ao Sindicato de Bebidas – SindBebidas – Belo Horizonte – MG. Em seu projeto geral, visa atingir a meta de produção máxima de 40.000 litros/mês e trabalhar com valor agregado ao

---

<sup>19</sup> Produzindo nas instalações da Cervejaria Timboo, Nova Califórnia, Juiz de Fora – MG.

<sup>20</sup> Entrevista realizada com Sérgio Pereira Ferraz em 23/08/2019.

<sup>21</sup> De acordo com o entrevistado, *Fathach* significa “gigante” em irlandês.

produto (produtos “gourmet”). Em seus projetos específicos, busca aumentar os pontos de venda no estado de Minas Gerais, e expandir para outros estados e galgar participação no mercado internacional com exportações; falando especificamente de Juiz de Fora, objetiva contribuir para o estabelecimento de um roteiro de visitação às cervejarias locais, que necessitam, a seu ver, de organização, cooperação, operadores de turismo, formatação do produto, protocolo de visitação, etc. Em suas projeções para o futuro, o entrevistado afirmou que a Cerveja Fatchach observa que o mercado brasileiro segue a tendência do mercado dos EUA, entretanto, com menor mercado. Em sua visão, o mercado brasileiro de cerveja necessita profissionalizar o mercado em relação a competitividade, “pois a qualidade é significativa, haja vista o desempenho das cervejarias brasileiras nos concursos internacionais, como foi o caso da própria Cerveja Fatchach, que teve sua Red Ale premiada em Bruxelas, na Bélgica”<sup>22</sup>.

Cristian Nazarena Oliveira Rocha<sup>23</sup> concedeu entrevista em nome da **Cervejaria Golem**<sup>24</sup>. O entrevistado considera sua cervejaria como um empreendimento não familiar. Seus colaboradores passam por capacitação com curso em Boas Prática de Fabricação (BPF), seminários, workshop e outros cursos. A Cervejaria Golem teve origem com pequena produção artesanal e caseira. Atualmente, trabalha com uma capacidade produtiva que conta com volume atual de 15.000 a 20.000 litros/mês, com capacidade atual de 30.000 litros/mês. Seu projeto envolve atingir a meta de produção de 300.000 litros/mês na fábrica iniciada em 2017, com investimento inicial de R\$ 1.500.000 (um milhão e quinhentos mil reais). A Cervejaria Golem trabalha com duas linhas de bebidas: a Profana Chopp (4.000 litros/mês), feita nos tipos *Vienna Lager* (2.000 litros/mês), *Weiss* (1.000 litros/mês), *Doppelbock* (1.000 litros/mês); e a Golem Chopp (16.000 litros/mês), nos tipos *Pilsen* (8.000 litros/mês), *Red Ale* (2.000 litros/mês), *Session IPA* (2.000 litros/mês) e *Oktoberfest* (2.000 litros/mês). A Cervejaria Golem ainda não produz cervejas, mas projeta iniciar sua produção ainda no final de 2019.

No que tange a inovação tecnológica na empresa, focam em Gestão, Modelagem de Negócio, Serviço Vinculado ao Mercado e Qualidade. Sua produção

---

<sup>22</sup> Sérgio Pereira Ferraz, 23/08/2019.

<sup>23</sup> Entrevista Realizada com Cristian Nazareno Oliveira Rocha em 09/06/2019.

<sup>24</sup> O entrevistado esclarece o significado do nome “Golem” como referência a um ser da mitologia judaico-cristã.

atende aos mercados de Juiz de Fora (80%), e Ubá – MG, Cataguases – MG, Guarani – MG, São João Nepomuceno – MG, Tiradentes – MG, São João Del Rei – MG, Congonhas – MG, Petrópolis – RJ, Rio das Flores – RJ. O entrevistado afirmou que sua cervejaria não sido beneficiada por nenhuma política pública, além do Reconhecimento de Arranjo Produtivo Local (APL). São também, uma das cervejarias filiadas à UNICERVA/Zona da Mata. Em seu projeto geral, a Cervejaria Golem busca ampliar seu mercado na Zona da Mata mineira e posteriormente para grandes capitais como Rio de Janeiro, Belo Horizonte e São Paulo. Em seus projetos específicos para Juiz de Fora, a Golem procura estabelecer junto a outras cervejarias e microcervejarias algo que, podemos ver claramente, se coloca como de suma importância para esses produtores: a necessidade de organização e cooperação entre eles e suas associações para o estabelecimento de um projeto de exploração do potencial de turístico e gastronômico que esses estabelecimentos representam para o município.

O entrevistado da **Cervejaria Escola Mirante** foi Giancarlo Nicola Vitale, sócio-proprietário<sup>25</sup>, juntamente a Felipe Sarmiento e Fabrício Geraldo Costa. O entrevistado descreve seu empreendimento como não familiar, havendo iniciado suas atividades em 2017, com registro no MAPA – um empreendimento de R\$ 2.000.000,00 (dois milhões de reais). Suas instalações contam com Estação de Tratamento de Afluentes e uma composteira que abastece a horta. Mirante teve início com uma brasagem de 500 litros/dia, sendo 1 brasagem por dia. Atualmente, fazem 1.500 litros/dia, sendo 3 brasagens por dia. Sua produção atual pode chegar a 5.000 litros/semana (20.000 litros/mês). Desse total de 20.000 litros/mês, 40% são produzidos na Cervejaria Escola Mirante, e os 60% restantes são feitos em cervejarias “Ciganas” de Minas Gerais e Rio de Janeiro, mas também serve como instalação para a produção “Cigana” de muitos outros cervejeiros. Contam atualmente com 6 colaboradores, que recebem curso de capacitação em Boas Práticas e Fabricação (BPF), entre outros cursos oferecidos pela empresa. Os tipos de cerveja produzida pela Mirante seguem as Escolas alemã (*Pilsen, Hop Lager*), americana (*American IPA*), belga (*Fruit Beer*) e inglesa (*Red Ale, English Pale Ale*), produzindo 85% chopp e 15% cerveja.

No que toca a inovação tecnológica, Mirante investe em maquinário importado, como uma máquina enlatadora de cerveja dos EUA e uma centrífuga especial italiana.

---

<sup>25</sup> Entrevista realizada com Giancarlo Nicola Vitale em 06/10/2019.

Também investem na área de biotecnologia, com experiências com leveduras imobilizadas e métodos inovadores com leveduras selecionadas, que possibilitará que uma fabricação de bebidas como a Red Ale, IPA inglesa ou IPA Americana, que, no processo atualmente aplicado, levam cerca de 21 dias, poderão estar prontas para comercialização em 4 (quatro) dias. Sua produção tem atendido aos mercados de Juiz de Fora (70%), Belo Horizonte (15%), Rio de Janeiro (5%), além de Santos Dumont e outras cidades do interior de Minas Gerais (10%). O entrevistado não considera sua empresa beneficiada por nenhuma política pública. Com vistas a dinamizar seus negócios, os sócios da Cervejaria Escola Mirante a mantém filiada à UNICERVA/Zona da Mata, ao Sindicato de Bebidas – SindBebidas – Belo Horizonte – MG, à Câmara de Dirigentes Lojistas de Juiz de Fora (CDL-JF), à Associação Brasileira de Cervejarias (ABRACERVA) e à Associação dos Cervejeiros da Zona da Mata – ACZM. Em seu projeto geral, Mirante visa a expansão da marca para outras cidades e regiões brasileiras. Em seus projetos específicos, irá investir na aplicação e reprodução do projeto de biotecnologia aplicada à fermentação.

Alexandre Vaz<sup>26</sup> foi o sócio entrevistado da **Cervejaria São Bartolomeu**<sup>27</sup>. O entrevistado declara sua empresa como um empreendimento não familiar. Nasceu em 2014 com produção caseira, iniciando nesse mesmo ano a produção em fábrica própria, com um investimento inicial de R\$ 1.500.000,00 (um milhão e quinhentos mil reais). São Bartolomeu conta hoje com 13 colaboradores, que recebem curso em Boas práticas de Fabricação (BPF), entre outros. Sua capacidade produtiva trabalha com volume atual de 19.000 litros/mês, e capacidade atual de 25.000 litros/mês. Em seu projeto de cervejaria, pretendem atingir a meta de 44.000 litros/ano. São Bartolomeu não recorre à produção “Cigana” em outras instalações, mas oferece as suas para a produção “Cigana” de outros cervejeiros (em torno de 1.000 litros/mês). Suas cervejas seguem as Escolas alemã (*Pilsen*), americana (*American IPA*), belga (*Tripel*) e inglesa (*Red Ale*, *Pale Ale*) e produções sazonais de *Oktober*, *Bock*, *Rauchbier*, *Pumpkin*, *Jabuticaba*, *Capim Limão*, *Morango*, *Menta*, *Alfazema* e *Pitanga*. Também trabalham com uma linha premium (*Tripel*, *Staout*, *Honey Stout*, *Dubel*, entre outras).

Em termos de inovação tecnológica, investem em Processo de Produção e Controle (BPF – POP – Processo de Melhoramento Contínuo; *LEAN Manufacturing* –

---

<sup>26</sup> Entrevista realizada com Alexandre Vaz em 28/09/2019.

<sup>27</sup> De acordo com o entrevistado, é o santo padroeiro dos açougueiros, que representa a casa.

Modelo SEBRAE; Processo de Controle de Qualidade – PCQ – Filiado a *Brewries Association* – USA), além do enfoque em Gestão da Cervejaria – Bar, Eventos e Cervejaria; Software Gestão de Projeto (*Basecamp*), Software *Azbeer* (ERP) para controle de caixa, expedição, produção, equipamento, estoque e automação da gestão. Sua produção atende ao mercado de Juiz de Fora (60%), Rio de Janeiro (25%) e Barbacena, Cataguases, Ubá, Viçosa, Bicas, São João Nepomuceno, Bicas, Ipatinga (15%). Com fins de dar expansão voltada à qualidade e agregação de valor, com capacitação via SEBRAE, PEIX – Incentivo à exportação; FIEM-MG; PROCOMPI – Confederação Nacional das Indústrias; contando também com o Reconhecimento de Arranjo Produtivo Local (APL), o incentivo da Prefeitura Municipal de Juiz de Fora através da SEDETA – Secretaria de Desenvolvimento Econômico, Turismo e Agropecuária. Também estão associados à UNICERVA/Zona da Mata, ao Sindicato de Bebidas – SindBebidas – Belo Horizonte – MG; e à Câmara de Dirigentes Lojistas de Juiz de Fora (CDL). Em seu projeto geral, São Bartolomeu afirma visar estabelecer uma gestão horizontal, coletiva e anárquica. Em seus objetivos específicos, procuram o desenvolvimento do seu Departamento Comercial, e democratizar o consumo da cerveja de qualidade. Além disso, em conjunto com outros produtores já citados, a Cervejaria São Bartolomeu investe no estabelecimento de um roteiro de visitação de cervejarias locais e na turistificação da cerveja em Juiz de Fora, em cooperação com o Conselho Municipal de Turismo (CONTUR) e Departamento de Turismo da Prefeitura de Juiz de Fora em conjunto com a UNICERVA/Zona da Mata. Em sua projeção para o futuro, São Bartolomeu mira a produção de cervejas envelhecidas em barrias de madeira, pretendendo a chegar a produção de 1.000 litros/mães dessa categoria especial. Visam o mercado internacional, com a exportação de cerveja IPA Caju para o Japão e buscam exportações para o Uruguai.

#### **4 CONSIDERAÇÕES FINAIS**

Ao pesquisar a história e memória da produção cervejeira de Juiz de Fora, verificamos que as cervejarias – no passado e no presente – são mais do que locais de produção e comercialização de Cerveja e Gastronomia: crescem como espaços de sociabilidade e lazer.

Foram pesquisadas as Cervejarias de Juiz de Fora – MG cadastradas no Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento – MAPA. Estes estabelecimentos

cervejeiros configuraram-se, originalmente, como empreendimentos familiares e/ou capitalistas, ligados à colônia alemã instalada na cidade no final do século XIX. Com a expansão cervejeira que ocorre no país desde 2010, compõem parte importante da cultura alimentar e da sociabilidade juiz-forana.

## **HISTORY, MEMORY AND TECHNOLOGICAL INNOVATION OF THE BREWERIES IN JUIZ DE FORA - MG**

### **ABSTRACT**

The current article presents analyzes and conclusions made from a theoretical and empirical study on the market and industrial potential of the history, memory and technological innovation of breweries in Juiz de Fora - MG. In this field of analysis, we prioritize the facilities that have been classified as “microbreweries” and the beers called “craft” (or also “special”, “gourmet” etc.). Our main research sources are composed of semi-structured interviews, based on a secondary orality of Levy (2004), crossing quantitative data with qualitative analysis, aiming to generate data that may serve to interpret current market trends. For achieving the purpose, analyzes are raised about the history and memory of the intangible culture of the municipality linked to the German immigration.

**Keywords:** History and Memory. Microbreweries. Craft Beer. Juiz de Fora. German Immigration.

### **REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS**

ALÉM DO MALTE. **Cultura, Cerveja e História em Juiz de Fora**. Direção e Produção: Mariana Pena Teixeira. Juiz de Fora, MG: FUNALFA, 2019. 1 DVD.

ARANTES, Luiz Antônio Valle. Caminhos Incertos, Conflitos Religiosos e Empreendimentos: a trajetória dos alemães na cidade. In: **Solidariedades e Conflitos: História de vida e trajetória de grupos em Juiz de Fora**. BORGES, Célia Maia (Org.). Juiz de Fora: EDUFJF, 2000.

BUZZI, Arcângelo; BOFF, Leonardo (Coord.). **O Código de Hammurabi**: introdução, tradução e comentários de E. Bouzon. Petrópolis: Vozes, 1976.

CARNEIRO, Henrique. **Pequena enciclopédia da história das drogas e bebidas**: histórias e curiosidades sobre as mais variadas drogas e bebidas. Rio de Janeiro: Elsevier, 2005.

CASCUDO, Luis Camara. **História da alimentação no Brasil**. São Paulo, SP. Editora Global, 2004.

DILLY, Roberto. Origens de Juiz de Fora. In: NEVES, J. A. P.; DELGADO, I. J. G.; OLIVEIRA, M. R. (Orgs.). **Juiz de Fora**: história, texto e imagem. Juiz de Fora: FUNALFA Edições, 2004.

EUROMONITOR. **Beer in Brazil**. Disponível em: <https://www.euromonitor.com/beer-in-brazil/report>. Acesso out. 2017.

FREYRE, Gilberto. **Ingleses no Brasil**. 2. ed. Rio de Janeiro: José Olympio, 1977.

KÖB, Edgard. **Como a cerveja se tornou bebida brasileira**: a história da cerveja no Brasil desde o início até 1930. Revista do Instituto Histórico e Geográfico Brasileiro – IHGB. Rio de Janeiro, ano 161, nº 409, pp. 29-58, out/dez 2000.

LEVY, Pierre. **As tecnologias da inteligência**: um futuro do pensamento na era da informática. Lisboa: Piaget, 1994.

LIMBERGER, SILVIA Cristina. **Estudo Geoeconômico do Setor Cervejeiro no Brasil**: estruturas oligopólicas e empresas marginais. Tese de Doutorado – Geografia, Universidade Federal de Santa Catarina – UFSC: Florianópolis, 2016.

\_\_\_\_\_. **O Setor Cervejeiro no Brasil**: gênese e evolução. Revista CaderNAU - Cadernos do Núcleo de Análises Urbanas, v. 6, n. 1. Universidade Federal do Rio Grande – FURG, Rio Grande, 2013, 17 p.

MAESTRINI, Alexandre Müller Hill. **Cervejas, Alemães e Juiz de Fora**: a história do polo cervejeiro de Juiz de Fora. Juiz de Fora: Editar, 2015.

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO – MAPA. **A Cerveja no Brasil**. Disponível em: <http://www.agricultura.gov.br/assuntos/inspecao/produtos-vegetal/a-cerveja-no-brasil>. Acesso: nov. 2019.

OLIVEIRA, Mônica Ribeiro de. **Imigração e industrialização**: os alemães e os italianos em Juiz de Fora – 1854-1920. Dissertação de Mestrado. Niterói: UFF, 1993.

PESAVENTO, Sandra Jatthy. **Rio Grande do Sul**: agropecuária colonial e industrialização. Porto Alegre: Mercado Aberto, 1983.

PIRES, Anderson. **Café, Finanças e Indústria**: Juiz de Fora - 1889-1930. Juiz de Fora: FUNALFA, 2009.

PORTELLI; Alessandro. **A filosofia e os fatos**: narração, interpretação e significado nas memórias e nas fontes orais. Revista Tempo, Rio de Janeiro. v. 1; n° 2; dezembro de 1996.

ROUSSO, Henry. A memória não é mais o que era. In: **Usos e Abusos da História Oral**. AMADO, Janaína; FERREIRA, Marieta (coords.). 5. ed. Rio de Janeiro: Editora FGV, 2002.

SANTOS, Sérgio de Paula. **Os Primórdios da Cerveja no Brasil**. 2. ed. Cotia: Ateliê Editorial, 2004.

## **AGRADECIMENTOS**

Agradecemos ao Prof. Dr. Marco Antônio Pereira Araújo – Coordenador – e aos colaboradores Daniela Aparecida de Miranda, Maria Eduarda Pires Gomes Ferreira e Iago de Castro Rocha do Centro de Pesquisa e Extensão do Centro de Ensino Superior de Juiz de Fora – CES/JF pelos recursos concedidos para realização desta pesquisa.