



Estado de Santa Catarina
Câmara Municipal de Imbituba

Gabinete do Vereador Leonir de Sousa

Excelentíssimo Senhor
Deivid Rafael Aquino
Presidente Da Câmara Municipal De Imbituba
Município de Imbituba/SC

MOÇÃO DE CONGRATULAÇÃO Nº **0016 - 2024**

LEONIR DE SOUSA (PODEMOS), vereador do município de Imbituba vem, no exercício de suas prerrogativas, com assento nesta Egrégia Casa Legislativa, no exercício de suas prerrogativas, à presença de Vossa Excelência, no termo do artigo 117, §2º, inciso VII, do Regimento Interno, propor para deliberação do plenário, a **MOÇÃO DE CONGRATULAÇÃO** à Cervejaria Imbé - Cerveja Artesanal de Imbituba, pelos serviços prestados.

JUSTIFICATIVA

Senhores Vereadores,

Imbituba, em Tupi-Guarani, significa lugar de muito Imbé – planta típica da nossa região, cujas raízes eram usadas como cordas e na confecção de balaios. A Cervejaria Imbé foi criada com o propósito de homenagear a cidade de Imbituba, valorizando as riquezas naturais e prezando pelas raízes culturais.

Fundada oficialmente em agosto de 2019 pelo casal Eduardo Cardillo e Mariélen Farias (natural de Imbituba), hoje a produção da fábrica já ultrapassa a marca de 10 estilos de cervejas pensadas para fortalecer as raízes e primando por insumos e adjuntos que tragam consigo a identidade cultural da nossa cidade. A Cervejaria Imbé é a única cerveja artesanal de Imbituba com fabricação própria.

Toda jornada da Cervejaria Imbé ao longo dos seus 5 anos de existência, se resume a propagar cultura e história através de seus rótulos, que carregam a identidade da cidade e da cultura açoriana que nos influencia diretamente. A primeira cerveja criada, ainda na garagem de casa, foi uma **Belgian Blond Ale com Butiá**, que teve o Butiá adicionado ao estilo, um feito nada comum na época no universo cervejeiro.

Na ocasião, o agricultor Henrique Farias (nascido em Imbituba e pai do Eduardo – Proprietário da Cervejaria Imbé) sugeriu ao filho que colocasse butiá na cerveja, fruta encontrada em abundância e colhida no verão. Tradicionalmente usada na cachaça, no licor e no picolé, o butiá surpreendeu a todos conferindo à cerveja um dulçor e uma acidez típicas da fruta. Essa feliz surpresa, fez desse rótulo o carro chefe dos produtos, persistindo até os dias atuais.



**Estado de Santa Catarina
Câmara Municipal de Imbituba**

Gabinete do Vereador Leonir de Sousa

O butiá é o fruto da palmeira Butiá catarinensis, ameaçada de extinção em Santa Catarina. Por isso, iniciativas que mostrem o quanto a fruta é importante para a gastronomia e que fortaleçam a economia local contribuirão para a preservação da espécie.

O segundo rótulo criado pela Cervejaria Imbé foi uma **Witbier com mandioca**, mandioca essa colhida e beneficiada na Associação Comunitária Rural de Imbituba (ACORDI). A mandioca sempre foi fonte de renda e sustento para muitas famílias ao longo desses 65 anos de história da nossa cidade. Famílias tradicionais se formaram aos arredores de muitos engenhos, sendo que alguns existem e funcionam até hoje. A mandioca confere à cerveja cremosidade, melhora na retenção da espuma e é um dos rótulos que mais chama a atenção em feiras e exposições.

Para homenagear o Instituto *Australis*, que faz um belíssimo trabalho de conservação das Baleias-Franca, foi criada uma cerveja com estilo chamado American Pale Ale (APA), com o seguinte bordão: “Uma APA para OUTRA”. A cerveja APA leva o selo do Instituto *Australis* como forma de divulgar e parabenizá-los pelo importante trabalho, afinal somos a cidade Capital Nacional da Baleia-Franca.

Depois vieram rótulos com adição de café, considerando que Imbituba é uma cidade acolhedora, sempre recebendo as pessoas que nos visitam com um “cafezinho preto”. A Cervejaria Imbé também produz cerveja com erva-mate, representando muito o turismo, que é uma importante fonte de renda e subsistência para empresários da cidade que exploram o turismo local. Cerveja com mel, com pimenta rosa e recentemente cerveja com Marcela (típica do sul do Brasil), uma erva colhida na sexta-feira Santa, conforme a tradição religiosa.

A Cervejaria Imbé é parceira da Secretaria de Cultura apoiando e estando presente na grande maioria dos eventos fomentados pela Secretaria de Cultura Turismo e Esporte. Em 2023 a Cervejaria Imbé organizou, com o apoio da citada Secretaria, o 1º Rocktoberfest Imbituba, na praça Henrique Lage, concentrando aproximadamente 2 mil pessoas. O evento que durou 2 dias, reuniu 15 bandas de rock, 3 cervejarias, exposição de artesanato e de carros antigos. Com o sucesso do evento, já está confirmada a 2ª edição da Rocktoberfest Imbituba para as datas de 12 e 13 de outubro/2024, através de um projeto contemplado pelo PROCULT.

Imbituba foi representada, por eventos em que a Cervejaria Imbé esteve presente, em várias outras cidades, como: Festival Brasileiro da Cerveja nos anos de 2022, 2023 e 2024 – **Blumenau**; Feal – Feira de Produtos, Serviços e Equipamentos para Operadores da Alimentação – **Florianópolis**; Feagro – Feira do Agronegócio – **Braço do Norte**; Festival Motor Mec - Feira do Setor Automobilístico – **Criciúma**; Fin Brasil – Feira Internacional de Negócios – **Florianópolis**; Exposuper – Feira de Produtos, Serviços e Equipamentos para Supermercados – **Balneário Camburiú**; Agroponte – Feira do Agronegócio & Agricultura Familiar – **Criciúma**; Exposição Giruá – Festa do Butiá em **Giruá-RS**.

Em 2020, quando vivenciamos os tristes dias de pandemia, vimos a cidade e o mundo parar. Nos deparamos com um cenário nunca antes vivido. Nesta ocasião, a Cervejaria Imbé se engajou em uma campanha mundial chamada *All Together Beer*, lançada por uma cervejaria de New York, cujo objetivo era fomentar a venda de uma cerveja nova para ajudar o mercado de hospitalidade da cidade. Foi aí que lançaram a cerveja American Lager com o rótulo *All Together*, sendo doados os lucros para músicos da cidade de Imbituba.



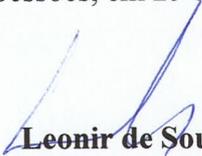
**Estado de Santa Catarina
Câmara Municipal de Imbituba**

Gabinete do Vereador Leonir de Sousa

Essa ação resultou em *lives* musicais transmitidas no Canal do Youtube da Cervejaria Imbé, depois em entrevistas culturais. O canal reúne um arsenal de entrevistas com agentes culturais da nossa cidade. Em bate-papos descontraídos, muitos deles embalados por música de artistas locais, foram entrevistados médicos, agricultores, vereadores, professores, escritores, guias turísticos e muito mais.

A Cerveja Artesanal de Imbituba representa a nossa cidade, valorizando e enaltecendo as nossas raízes. Uma história que resgata a cultura e prestigia nossas belezas naturais, proporcionando à cidade fomento cultural, consciência ambiental e desenvolvimento econômico.

Sala das Sessões, em 25 de março de 2024.


Leonir de Sousa
Vereador Propositor

