

## Clube de cervejas no Extra-malte

Extra-malte

### Clube de cervejas

Com **Sady Homrich, Rafael Borges, Pedro Meneghetti, Diogo Carvalho e chef Marcelo Gonçalves**

Dia 13 de agosto, segunda-feira, às 20h

StudioClio – Instituto de Arte e Humanismo

Rua José do Patrocínio, 698 – Cidade Baixa – (51) 3254 7200

[www.studioclio.com.br](http://www.studioclio.com.br)

O tema da edição de agosto do Extra-malte será **Clube de cervejas**, uma tendência que cresce no país e no mundo. Já passou o tempo em que o público tinha acesso a poucas opções de cerveja e que apreciadores precisavam viajar à Europa para desfrutar de variedade e qualidade. Os Clubes de cervejas, que se multiplicam pelo país, são uma opção para quem busca conhecer mais sobre a arte cervejeira e para quem quer apreciar, do conforto de sua casa, os sabores das melhores cervejas artesanais do Brasil e do mundo.

A idéia é simples, disponibilizar para os associados informações especializadas sobre as melhores cervejas disponíveis no mercado, além de (e especialmente) entregar a domicílio exemplares das mesmas. Para falar desta grande iniciativa, foram convidados **Rafael Borges e Pedro Meneghetti**, do Clube de cervejas **Have a Nice Beer**. Com sede em Porto Alegre e filial em São Paulo, o Have a nice beer é uma sociedade limitada com mais de 4.000 associados que atende todo o Brasil. **Sady Homrich** conduz o encontro que terá participação especial de **Diogo Carvalho**, do Destemperados (parceiro na revista do clube).

As cervejas degustadas serão Rogue Juniper Ale Pale Ale, Hobgoblin e Harviestoun Old Engine Oil. O *chef* convidado é **Marcelo Gonçalves**, da Pâtissier.

Promovido pelo StudioClio, com parceria da **Cerveja Coruja**, o Extra-malte valoriza a cultura cervejeira todas as segundas segundas-feiras de cada mês, às 20h. Os ingressos podem ser adquiridos pela página [www.studioclio.com.br](http://www.studioclio.com.br) ou no local pelos valores de R\$ 50 (mesa) e R\$40 (plateia). Mais informações pelo telefone (51) 3254 7200.

### Have a nice beer

Os idealizadores Rafael Borges, com trajetória em agências de publicidade, Pedro Meneghetti, administrador com experiência em comércio exterior, e Rodrigo Sztelzer, que trabalhava com publicidade online, largaram os respectivos empregos para abrir o negócio. Com início oficial em junho de 2011, a empresa faturou R\$ 280 mil no ano passado, R\$ 910 mil no primeiro semestre de 2012 e projeta superar os R\$ 3 milhões até dezembro. Para receber quatro cervejas especiais (sempre inéditas) de duas marcas diferentes e uma revista, o cliente paga com cartão de crédito cerca de R\$ 65 mais o frete – exceto Porto Alegre, Curitiba e São Paulo, que têm entrega gratuita.

### Marcelo Gonçalves

Cursava engenharia e tinha um bom emprego quando largou a carreira promissora e foi morar na Europa. Passou por países como Itália e França até que chegou à Suíça e, por acaso, arrumou um emprego na cozinha do restaurante Le Clos des Alpes. Foi ali que ele abandonou de vez cálculos e projetos para arquitetar aromas e sabores. Depois de vários estágios em restaurantes de Genebra, Marcelo voltou a Porto Alegre e abriu, em 1997, a Pâtissier.