**Comunicado de Imprensa**

**A partir desta quinta-feira, dia 2 de outubro**

**Browers Beato apresenta programação regular com workshops cervejeiros, DJ sets e happy hours**

* **Lançamento da nova Browers Lisboa Crispy Lager no primeiro workshop cervejeiro**

A Browers Beato, cervejeira localizada no ecossistema empreendedor do Beato Innovation District, arranca este outono com uma programação regular que promete animar os lisboetas e os visitantes da cidade. O espaço, que combina uma microprodução de cervejas e um restaurante, será a partir de 2 de outubro um dos palcos privilegiados da capital para eventos sociais, culturais e gastronómicos.

**Workshops para promoção da cultura cervejeira**

O primeiro destaque vai para os workshops cervejeiros, que começam já no dia 2 de outubro (quinta-feira), com uma sessão muito especial que assinala o lançamento da **nova cerveja Browers Lisboa Crispy Lager**, que é produzida no local e ficará, a partir dessa data, disponível no restaurante para harmonizar com a oferta gastronómica da Browers Beato.

Estes workshops temáticos realizam-se na primeira quinta-feira de cada mês, às 19h00, destinando-se a apreciadores de cerveja, bem como a todos aqueles que pretendem saber mais sobre esta bebida milenar. São, por isso, momentos de partilha e de descoberta que incluem uma degustação e uma visita à fábrica. No final, quem ficar para jantar tem direito à oferta de uma cerveja para acompanhar a refeição.

Cada sessão, gratuita e com capacidade de até 50 participantes, poderá abordar desde lançamentos de novas cervejas colaborativas, à apresentação de marcas convidadas, passando por harmonizações gastronómicas, até sessões dedicadas à história da cerveja ou às matérias-primas.

**Nova cerveja Browers Lisboa Crispy Lager**

Inspirada na capital portuguesa, a nova Browers Lisboa Crispy Lager é uma cerveja suave, refrescante e fácil de beber, de cor brilhante. Tem na sua composição arroz carolino, 100% português, que ajuda a conferir as características de leveza, e também flor de sal de Tavira, que contribui para a sensação de frescura. É uma cerveja que materializa o mote da marca Browers, ou seja, Brewing for all, e nesse espírito colaborativo da marca, foi desenvolvida em parceria com a White Labs, especialistas em leveduras, que ajudaram a desenhar a levedura especialmente para esta cerveja.

**Música, Futebol e outras celebrações na Browers Beato**

Além dos workshops cervejeiros, que têm periodicidade mensal, a programação regular da Browers Beato inclui ainda DJ sets, marcados para as segundas sextas-feiras do mês (o primeiro já a 10 de outubro), que vão trazer novos ritmos e muita energia às noites do Beato. Também estão previstas Happy hours para ir com os amigos assistir aos principais jogos da Liga Portugal e da Liga dos Campeões, criando um ambiente de celebração que junta futebol, cerveja artesanal e petiscos. Esta programação regular tem entrada gratuita, limitada à capacidade do espaço.

Adicionalmente, estão também previstos eventos especiais, como a celebração do Oktoberfest, com festival inspirado na tradição alemã e que vai combinar cerveja, comida e música.

Recorde-se que, além das cervejas exclusivas produzidas no local, o restaurante da Browers Beato apresenta uma cozinha focada nos sabores portugueses, com pratos tradicionais revisitados com um olhar contemporâneo e uma cuidada seleção de petiscos frios e quentes, pensados para partilhar num ambiente descontraído.

De acordo com Tiago Brandão, General Manager da The Browers Company, “A Browers Beato nasceu para ser um espaço de encontro, aberto à cidade, onde se cruza cultura cervejeira, gastronomia e programação cultural e recreativa, no coração de Lisboa. Esta programação reflete tudo isto e por isso deixo o convite para que se juntem a nós!”

Lisboa, 29 de setembro de 2025

Informações adicionais: RAQUEL PELICA :: ISABEL CARRIÇO



Tel. 218 508 110 :: Tlm. 961 571 726 :: 965 232 496

[RAQUELPELICA@LPMCOM.PT](mailto:RAQUELPELICA@LPMCOM.PT) :: [ISABELCARRICO@LPMCOM.PT](mailto:ISABELCARRICO@LPMCOM.PT)