

GASTRONOMIA

Léa Araújo

25 anos do Alguidares

ESPECIALIZADO em comida baiana, tradicional restaurante de BH é comandado pela proprietária Deusa Prado

FOTOS / Arquivo Pessoal / Léa Araújo



O Alguidares é um dos restaurantes mais tradicionais de BH e há 25 anos serve aquela comida baiana “arretada” feita com muito zelo e supervisão da proprietária Deusa Prado. Nascida em Feira de Santana (BA), Deusa veio com o marido para BH e percebeu que não havia por aqui um restaurante genuíno de culinária baiana. Foi quando convidou sua amiga e arquiteta, Márcia Carvalhaes para ir à Bahia conhecer os lugares mais marcantes de Salvador, os restaurantes, toda aquela energia, as cores da cidade para, então, reproduzir tudo, da forma mais fiel na montagem do Alguidares.

O resultado se reflete em detalhes na parede, nas mesas e até nos atendentes com trajés típicos. “Faço pinturas anuais, mudo a cortina, tal como na nossa casa a gente muda as coisas, de tempos em tempos. Mas o que não muda é a essência do lugar. Quero que os meus clientes se sintam confortáveis, como se estivessem almoçando com os amigos em sua sala de estar. Quero que eles, mesmo com todas as mudanças físicas, sintam o mesmo frescor do primeiro dia em que abri as portas. É esse jeito acolhedor que acredito ser a marca Alguidares”, conta Deusa, toda animada mesmo diante da crise que a pandemia trouxe ao setor de bares e restaurantes.

Ele complementa: “com o coronavírus, aprimoramos o nosso delivery, reformulamos as embalagens para garantir que o prato chegue intacto à casa do cliente e estamos sendo muito felizes com ele, na medida do possível. No Dia dos Pais, por exemplo, quando o restaurante ainda estava fechado por conta do primeiro decreto da Prefeitura, nossas vendas foram bem positivas, similares a outros Dias dos Pais em que o restaurante estava aberto. Acho que, por mais desafiador e instável que este período tem sido, ele nos ensina a importância da resiliência e da adaptação.”

O cardápio segue com pratos que fazem

sucesso ao longo desses 25 anos, como a moqueca de camarão (R\$199), de peixe (R\$179), de lagosta (R\$390) e o bobó de camarão (R\$223), todos para duas pessoas. Há também versões individuais dessas maravilhas de sabor suave e elegante, sempre saio muito satisfeita de lá.

Na ala de petiscos não pode faltar aquele acarajé (R\$39) com seis bolinhos de feijão, camarão fresco ou seco, acarajé e tomate verde. A farra fica completa com bolinho de bacalhau e isca de peixe (R\$45 cada porção). Quem tem restrições a frutos do mar pode optar pelo bobó de frango. Para atender aos veganos, a moqueca de coco com banana da terra (R\$115 para 2) foi lançada e faz muito sucesso. Os pedaços de coco têm a textura do peixe e enganam até quem não é vegetariano. De sobremesa, tem cocada preta e branca por R\$14 cada.

Sobre o delivery, segue firme e forte. Deusa Prado acredita, inclusive, que mesmo após a pandemia ele vai se manter, afinal, trouxe consigo uma mudança de hábito na vida das pessoas. Assim como existem muitos clientes que gostam de vivenciar a experiência de ir ao restaurante, existem hoje aqueles que preferem experimentar novos pratos no conforto da casa. Esse novo modo de consumo gastronômico também merece ser olhado com atenção.

O Duo Gourmet continua esse ano e vale mesmo para o delivery. É só baixar o aplicativo e usufruir do benefício de ganhar um prato individual no consumo mínimo de R\$180. No Alguidares ele é aceito de segunda a sexta-feira.

Mais experiências gastronômicas no degustatividade.com.br.



CARRÉ DE CORDEIRO

O AUTÊNTICO SABOR DA CARNE

parrilla
portenha

BH Shopping • Loja NL 47 • 31 3286-1656