

A inflação da tradição

CONJUNTURA

Nos últimos 20 anos, pratos bem conhecidos da gastronomia da capital mineira, como o kaol do Palhares, a empada do Mercado e o mocotó do Nonô, foram atingidos em cheio pela alta dos preços

O tempero da inflação nas comidas tradicionais de BH



Kaol do Palhares: mesmo com o impacto da inflação no preço, o prato provoca filas de clientes na calçada da Rua Tupinambás



Empada do Mercado Central: qualidade do salgado continua fazendo mais alto que os preços e atraindo consumidores



Renato Moura Caldeira, dono do Café Nice, um dos mais tradicionais de BH: em 20 anos, preço do café subiu de R\$ 0,80 para R\$ 3



Décio dos Santos, proprietário do Mocotó do Nonô: nem a alta de 650% no preço espanta os fiéis consumidores da iguaria

Recife Dias

Quem mora ou já visitou as ruas de Belo Horizonte certamente deve ter experimentado o tradicional kaol do Café Palhares, ou mesmo o cafezinho com pão de queijo do Café Nice, ou tomado o caldo de mocotó do Nonô. E também experimentado o famoso beirute do Xodó, na Praça da Liberdade, ou o pastel da pastelaria Marília de Dirceu. Você imaginaria que todos esses produtos consumidos há décadas custavam até quatro ou cinco vezes menos no início do século? A crise inflacionária do Brasil em 2022 não só atingiu a cesta básica das famílias, mas interferiu diretamente no lazer e no paladar do belo-horizontino ou dos turistas. Num cenário de incertezas no país, os estabelecimentos da capital trabalham arduamente para tentar segurar ao máximo os preços de seus "queridinhos", e os consumidores tentam economizar para não deixar de saboreá-los.

Em dias de semana e aos sábados, longas filas se formam na calçada da Rua Tupinambás, 638 para saborear o kaol do Palhares, vencedor do concurso Comida de Buteco deste ano. Em 2002, esse tradicional prato era vendido a R\$ 4,90. Hoje, o produto custa R\$ 25,90. De acordo com o IBGE, de janeiro de 2002 a abril de 2022, o Índice de Preços ao Consumidor Acumulado (IPCA) chegou a 252%.

Fundado em 1938, o Café Palhares tem como história já ter enfrentado os efeitos econômicos da Segunda Guerra Mundial, da ditadura militar, do Plano Cruzado, do Plano Collor e o congelamento de preços, o que ajudou a garantir solidez financeira e salubridade para encarar as crises. O aumento no preço dos insumos da cesta básica (arroz, feijão e carnes) é o que mais impacta no preço do prato. "A grande maioria não deixou de comer aqui, mas a inflação impacta na margem de lucro. Não temos como aumentar 40% no preço do kaol", explica o empresário André Palhares, um dos administradores do restaurante e café ao lado do pai e do tio, João Lúcio e Luiz Fernando Palhares.

Por sua vez, os clientes se mantêm determinados em consumir o kaol. "Conheci o prato através do meu pai. Mas estamos sentindo na pele essa inflação. Em relação à comida, não temo como parar. Todos continuam consumindo. Tem que ser de vez em quando. Não pode ser sempre", afirma a psicóloga Luana Campos, de 37 anos, que visitou o estabelecimento ao lado das colegas de trabalho Cristiana Coutinho, de 37, e Cleistene Lima, de 31.

O PREÇO DA TRADIÇÃO

Confira os variações de preços de comidas e bebidas de BH nos últimos 20 anos

	Cafezinho	Beirute	Empada	Kaol	Pastel	Mocotó
2002	R\$ 0,80	R\$ 9	R\$ 1,90	R\$ 4,80	R\$ 0,60	R\$ 2
2022	R\$ 3,50	R\$ 29,90	R\$ 5,50	R\$ 25,50	R\$ 6	R\$ 15
VARIAÇÃO	338%	232%	189%	440%	900%	650%

De janeiro de 2002 a abril de 2022, a inflação média pelo IBGE foi de **252%**

QUALIDADE Não é preciso ser belo-horizontino para conhecer o caldo de mocotó do Nonô, desde 1964 em atividade. Nos últimos 20 anos, o produto teve alta de 650%, passando de R\$ 2 para R\$ 15. Apesar disso, não deixou de ser um dos preferidos dos consumidores. "O caldo do Nonô é tradição de vários anos. Se eu vier no Centro e não tomar o caldo, é a mesma coisa de não ter vindo. O preço aumentou, mas não impede de vir aqui", conta a florista Alessandra Souza, de 44.

Um dos proprietários do local, Décio dos Santos diz que o clima atual incentiva mais vendas. "Temos novos fornecedores, mas temos que optar pela qualidade e o preço. Deixamos de va-

comprando estoques maiores, diminuimos algumas embalagens e conversamos com os fornecedores para obter melhores preços. Além disso, nosso cardápio mudou em 2017, pois saímos das carnes industrializadas para as artesanais, o que deixou o produto mais atrativo", afirma o gerente-geral César Gonçalves Viana.

NA PAREDE Um dos produtos mais amados pelos belo-horizontinos, o pastel também não fugiu da crise inflacionária, muito em função dos recentes aumentos da carne, do óleo de soja, do queijo, do leite e da farinha, esta uma das vilãs por causa da guerra entre Rússia e Ucrânia. A tradicional pastelaria Marília de Dirceu, fundada em 1992 por cinco irmãs, tentou abdicar ao máximo dos reajustes para não prejudicar as vendas e os clientes. Uma reportagem do Estado de Minas no início dos anos 2000, emoldurada nas paredes do estabelecimento, mostra que uma pastel custava, em média, R\$ 0,60. Hoje, o salgado custa entre R\$ 5 e R\$ 6. "A tradição nos ajudou a manter o volume de vendas. Sabemos que o consumidor também está numa situação complicada. Os insumos aumentaram 30% na média, mas repassamos pouco esse valor. Além disso, procuramos variar o serviço,

servindo festas e eventos para aumentar o orçamento", afirma a gerente-geral Juliana Bahia.

PERSEVERANÇA Os frequentadores do Café Nice, localizado no coração de BH e ponto de encontro de políticos e celebridades, também sentiram no bolso o preço do cafezinho. Desde o ano passado, o café teve aumento de 25% em função da valorização do produto e das variações climáticas. Em 2002, um simples cafezinho custava R\$ 0,80, de acordo com o proprietário, Renato Moura Caldeira. Hoje, o cliente paga R\$ 3 pelo café, com o pão de queijo, R\$ 7. "Tenho dificuldade para dar aumento. Muita gente não saiu de casa e continua trabalhando em home office, o que reduz as vendas. Se o empresário não tiver perseverança, não prospera", afirma Caldeira.

Da mesma forma, a empada do Mercado Central também conviveu com sério aumento no preço dos insumos. Em 20 anos, ela passou de R\$ 1,90 para R\$ 5,50. "A tradição, o recheio, a massa, qualidade e atendimento ajudam a ter o nome que ela tem nesses muitos anos de trabalho. O pessoal nos procura mesmo com a mudança dos preços", diz Rosângela Gomes Evangelista, de 55, responsável pela confeitação das massas.



No Xodó, o gerente César Viana faz estoques maiores e embalagens menores para tentar reduzir custos e preços do beirute e outros produtos



A gerente da pastelaria Marília de Dirceu, Juliana Bahia, com o pão de queijo, com o preço do EM de 20 anos atrás, quando o pastel custava R\$ 0,60

Veículo: Impresso -> Jornal -> Jornal Estado de Minas - Belo Horizonte/MG

Seção: Economia **Página:** 5