

Inflação do tira-gosto encarece conta do bar

DIVERSÃO INFLACIONADA

Com altas de até 30% nos preços dos petiscos e 13% nos das cervejas em um ano, o jeito é pesquisar para gastar menos na capital dos botecos. Setor aponta pressão nos custos

Conta salgada nos bares

MARIA PAULA MONTEIRO*, MATIAS WERNECK e TULLIO SANTOS

A conta para petiscar e beber nos bares e restaurantes de Belo Horizonte e região metropolitana está mais salgada. As altas de preços chegam a até 30% para as porções e alcançam 13% no caso de algumas cervejas, aponta pesquisa do Mercado Mineiro. Mas quem não abre mão da diversão pelo menos conta com o grande número de estabelecimentos que rendem à cidade o título de capital dos botecos para escolher o que estiver mais em conta. Segundo a pesquisa, os valores cobrados variam até 166%, caso da caipivodka, de um bar para outro. O setor afirma que tenta se equilibrar, inclusive absorvendo parte da alta dos custos para não perder os clientes.

A cerveja com maior aumento de preço foi a long neck da Stella Artois de 275ml, que custava R\$ 7,86 em 2021 e passou a R\$ 8,88, um aumento de 12,95%. No caso das porções, os aumentos foram ainda maiores. O preço médio da porção de carne de sol com mandioca, por exemplo, subiu de R\$ 46,93 para R\$ 60,71, um aumento de 25%. A porção de lombinho, que



Porções em restaurantes de BH: preços de petiscos têm variações de até 151%, caso da batata frita, entre estabelecimentos na cidade

que custava R\$ 40,05 no ano passado, agora chega a R\$ 50,41, o que representa 25,86% de aumento. Para saborear uma porção de contrafile era preciso desembolsar R\$ 57,73 em 2021, mas agora, o preço médio é de R\$ 70,96, 23% maior.

O levantamento foi feito em 58 bares de Belo Horizonte e Região Metropolitana, entre 25 e 30 de junho de 2022, sem considerar os 10% da taxa de serviço. De acordo com o levantamento, os pedidos de bebidas e alimentos por delivery para consumo em casa é cada vez mais comum. O Mercado Mineiro credita a elevação de preços à pandemia e ao aumento dos custos.

PELAS REGIÕES O levantamento aponta também as variações entre bares e restaurantes de diversas regiões da RMBH, que têm estilos e tradições diferentes. Dependendo do bar escolhido, o desembolso pode ser 160% maior. Essa variação foi encontrada nos preços da caipivodka com bebida nacional, custando de R\$ 10 até R\$ 26. Além disso, o suco natural de laranja com 300ml, por exem-

plo, pode ser encontrado de R\$ 4,50 até R\$ 12, uma variação de 166%; e as porções de batata frita custam de R\$ 13,90 até R\$ 34,90, variando 151%.

De acordo com Feliciano Abreu, economista e coordenador do Mercado Mineiro, são vários fatores que interferem nos valores cobrados. "A questão do aluguel, o status do bar. E essa diferença também não quer dizer que o consumidor vai ter mais fartura. No caso das fritas, por exemplo, normalmente é a mesma quantidade. Por isso o consumidor tem que fazer um bom planejamento", reforçou. "É bacana os consumidores abrirem a mente para conhecer outras opções e, com essa diferença de preço, poder pagar outras coisas". Feliciano ainda apontou que o principal fator desses aumentos está na própria indústria. "A grande maioria não está nem conseguindo sair à noite. Cada sentada custa de R\$ 100 a R\$ 200. E não estamos falando que é culpa dos bares, sabemos que tiveram aumentos dos custos. O que ocorre é que a própria indústria não ajuda", disse, lembrando que haverá aumento da cerveja nos próximos dias.

FREIO De acordo com o presidente da Associação Brasileira de Bares e Restaurantes de Minas

VARIAÇÕES ELEVADAS

Confira as principais disparidades de preços nos bares e restaurantes de BH

Produto	Menor preço	Maior preço	Varição
Cerveja Brahma/600ml	R\$ 8,00	R\$ 12,90	61%
Cerveja Original/600ml	R\$ 10,00	R\$ 15,00	50%
Cerveja Skol/600ml	R\$ 7,00	R\$ 12,00	71%
Cerveja Stella/550ml	R\$ 7,00	R\$ 17,00	55%
Cerveja Heineken/600ml	R\$ 13,00	R\$ 18,90	45%
Caipirinha	R\$ 8,00	R\$ 20,00	150%
Caipivodka com vodka nacional	R\$ 10,00	R\$ 26,00	160%
Refrigerante em lata/350ml	R\$ 4,50	R\$ 6,90	53%
Suco Natural de laranja/300ml	R\$ 4,50	R\$ 12,00	166%
Porção de Batata Frita	R\$ 13,90	R\$ 34,90	151%
Porção de mandioca	R\$ 15,00	R\$ 35,90	139%
Porção de carne de sol com mandioca	R\$ 45,40	R\$ 89,00	0,96%



Fonte: Mercado Mineiro

Gerais (Abrasel Minas), Mathheus Dani, apesar da melhora no primeiro semestre deste ano, com a reabertura do comércio após dois anos da pandemia de COVID-19, a inflação acabou prejudicando os comerciantes. "Os restaurantes também tentado segurar ao máximo esses preços. Investimos em tecnologias, equipamentos e a produtividade aumentou. A gente está trabalhando com menos funcionários e conseguindo segurar os preços", afirmou.

Ele ainda ressaltou o dado do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE) que mostra índice de inflação maior para a alimentação no domicílio do que fora do lar (16,48% e 4,49%, respectivamente). "A gente vê muitas coisas que há três semanas custava R\$ 28, a R\$ 48 o quilo. Então, o preço no supermercado aumentou todo dia. As pessoas vão ao supermercado de manhã com um preço e à tarde já tem outro. Os bares e restaurantes não, porque têm um cardápio, precisam desenvolver fichas técnicas. Isso no lado da gestão está ruim, porque muitos bares estão trabalhando no prejuízo para manter a clientela", apontou.

Este foi o caso do restaurante Tilápia Grill, localizado na Savassi, Região Centro-Sul de Belo Horizonte. O gerente, Caio Rodrigues, apontou que o preço subiu após a reabertura dos bares na pandemia. "Mas agora estamos mantendo o preço para não dar uma congelada nos preços por mais tempo", afirmou. "O preço das carnes baixou um pouco, aí conseguimos sobreviver". Caio destacou que percebeu,

nas últimas semanas, um aumento em torno de 10% nos insumos. No entanto, o primeiro semestre de 2022 foi positivo para o restaurante com clientela 30% maior. "Mais empresas abriram na Savassi e o movimento dobrou. Para a gente é positivo", ressaltou. Com isso, o preço pôde ser mantido.

*Estágária sob supervisão do subeditor Rachel Botelho



O gerente do Tilápia Grill, Caio Rodrigues, conta que tem conseguido conter altas com o aumento do cliente

Dia da Gastronomia Mineira tem celebração magra hoje

RAFAEL ROCHA

O Dia da Gastronomia Mineira é celebrado todo 5 de julho, mas neste ano não haverá tanta fartura. Diferentemente de anos anteriores, a programação está esmaecida. As maiores entidades privadas do setor não prepararam nenhuma ação ou evento especial. O contexto atual da pandemia e a falta de patrocinadores foram citados por fontes ouvidas pelo Estado de Minas como motivos para a timidez atual. O Dia da Gastronomia Mineira remete à data de nascimento de Eduardo Frietore, professor e jornalista considerado o primeiro a escrever de forma organizada algo sobre os modos de comer em Minas Gerais. Seu livro "Angu, feijão e couve", publicado em 1966, é considerado a bíblia de qualquer pessoa interessada em cultura alimentar mineira.

Atualmente, uma premiação era realizada pela Frente da Gastronomia Mineira, mas não foi viável levantar recursos neste ano. A entidade não vai conseguir viabilizar as incursões nos mercados.

Eduardo Puiati, no entanto, não se queixa, o chef vê com entusiasmo o momento atual para o segmento. Ele diz que há um alinhamento entre os governos municipal, estadual e federal a respeito da importância da gastronomia no cenário econômico. O governo mineiro inicia um inventário da cultura alimentar pa-

ra, posteriormente, pleitear o reconhecimento como patrimônio cultural no âmbito estadual, nacional e até internacional.

Para o cozinheiro e professor, ainda que as festividades atuais estejam esmaecidas, é importante lembrar a data para marcar a exuberância da gastronomia mineira. "São 300 anos de história, de respeito à tradição, receitas hereditárias e também uma miscigenação", avalia Puiati. A tradição, no entanto, não estanca o dinamismo da cultura alimentar. "Hoje temos influências asiáticas e uma cozinha contemporânea de quitanda", exemplifica. No entanto, é necessário aumentar mais a chama desse preparo. "Temos que levar nossa cozinha mineira a patamares mais altos".

Ponto icônico da comida mineira, o Mercado Central também já festejou o 5 de julho de maneiras mais animadas. A pandemia é citada como alegação para deixar a data em banho-maria. Mas quem quiser fazer sua celebração individual, lá continuam tira-gostos e pratos imbatíveis, como figado com jiló, canjiquinha, feijão tropeiro, torresmo, entre outras tentações. "Gostaria muito de estar celebrando. A gente fazia cozinha-show nos corredores, mas não pudemos fazer para evitar aglomeração", explica Luiz Carlos Braga, superintendente do Mercado Central.

Mas o gestor adianta que planeja inaugurar um novo espaço

“Temos que levar nossa cozinha mineira a patamares mais altos”

■ Eduson Puiati, coordenador da Frente da Gastronomia Mineira (FGM)

gastronômico no estacionamento em até três anos. "As casas poderão funcionar até meia-noite", promete.

DOIS DIAS Apesar do nome, a Semana da Gastronomia Mineira deste ano vai ocupar somente dois dias. No sábado (9/7), haverá preparo de receitas na Praça Duque de Caxias, em Santa Tereza, Leste de BH, além de oficinas gastronômicas e harmonização de cervejas. As 16h30, o Cine Santa Tereza exibe o documentário "A dona do tacho", sobre Nelsa Trombino, cozinheira que fundou o afamado restaurante Pampulha, na Região da Pampulha.

No domingo (10/7), o evento "Além das Gerais" integra a programação com seis cozinheiros nacionais e internacionais mostrando pratos típicos. As atividades serão realizadas no Odlara Café e Oficinas, que fica no Bairro União, Nordeste da capital. A entrada é gratuita.



100-00000/REGIÃO - 4/6/22

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

Seção: Economia **Página:** 9