

Morador de Ouro Preto faz sucesso com “Acarajé Mineiro”



Por Hellen Perucci

Imagina juntar a comida mineira com a bahiana? Alexandre Almeida fez a união dos dois estados pela culinária, que através do chamado “Oxeuai”, uniu o acarajé da Bahia com um recheio mineiro.

O criador da receita é natural de Salvador (BA) e mora em Minas Gerais há quatro anos. Mudou-se para Ouro Preto graças a uma mineira que conquistou seu coração. Desde então o espírito empreendedor e criativo que, segundo ele, sempre esteve presente na sua vida, sentiu que deveria criar um recheio especial para o estado que mora atualmente. A ideia surgiu após experimentar o famoso **pastel de angu** e seus diferentes recheios, que desde 2010 é patrimônio imaterial de Itabirito.

Na “receita mineira” a única mudança é no incremento. Que diferente do tradicional, composto por acarajé, vatapá, salada e camarão, é composto por acarajé, vatapá e ingredientes tipicamente associados ao estado de Minas e que estão sempre na mesa dos mineiros: couve e linguiça.

Atualmente o estabelecimento funciona por delivery mas, futuramente, após a pandemia, existe um projeto para abertura de um ponto comercial. O acarajé e o vatapá são vendidos congelados para que o cliente aqueça em sua casa. No caso do “oxeuai” a empresa proporciona a liberdade de elaboração do recheio ao vender a base do bolinho.

A comida como afeto e cultura

Comida e afeto estão diretamente ligados. E no caso de Alexandre não é diferente. Além das lembranças que o acarajé traz dos momentos calorosos com sua avó, a especiaria também remete a ancestralidade já que, no empreendimento, a venda do alimento está aliada a cultura. “No meu caso tem um lado mais forte que é a questão de trazer a ancestralidade. Porque a minha avó nasceu num quilombo, então eu trago essa minha história, essas minhas origens e as histórias afro brasileiras. Junto tudo isso e então acabou virando um acarajé cultural. Aqui não vendo só comida, eu vendo comida e cultura ao mesmo tempo”, ressalta.