



O ALMEIDA
DOS LEITÕES

A tradição da Bairrada perto de si.



A tradição da Bairrada perto de si

Engane-se quem pensa que para comer um bom leitão assado precisa de se deslocar até à região onde o prato é tido como tradicional, a Bairrada. Tendo sido nomeado como uma das 7 Maravilhas da Gastronomia de Portugal, o leitão continua a ser uma iguaria apreciada por muitos...

É pelas mãos de quem sabe e faz por gosto que o leitão assado ganha a qualidade e o sabor que lhe dão fama. João Almeida decidiu abrir o seu próprio negócio em Vale de Cambra. Proprietário do restaurante “O Almeida dos Leitões”, é com orgulho que afirma que “quem prova o leitão desta casa não fica indiferente ao sabor e à qualidade deste produto. Garanto o melhor tempero e o gosto tradicional aos meus clientes”, refere.

Aberto há cerca de 2 anos, João Almeida queria um espaço diferente, daí o seu restaurante ter um espaço diferenciado e ao estilo Take Away: “Comecei por trabalhar como assador de leitões e foi aí que aprendi e percebi a arte de assar esta iguaria. Quando me iniciei nesta área, estava longe de imaginar o quão difícil era. O assador deve ser um profissional especializado. Não é qualquer um que assa leitão, requer experiência, principalmente quando assado em forno a lenha, onde temos que saber a temperatura ideal para o colocar no interior”, explica-nos João Almeida.



A escolha da raça do leitão é também um fator importante na altura de o confeccionar. Os fornos tradicionais têm de ser aquecidos com lenha diferente e o tempo de o assar é também distinto. O Almeida dos Leitões rege-se por uma máxima: primar pela qualidade. “É fundamental. Sem uma boa origem não é possível ter um bom produto à mesa”, continua o proprietário, mencionando ainda que esta é uma área cada vez mais competitiva, onde “só mesmo com um bom serviço e uma boa matéria prima (raças autóctones de Portugal) se consegue sobreviver”, afirma o empresário.

Temperado à boa maneira da tradição, com uma pasta de sal e pimenta, e enfiado no espeto em forno a lenha, o leitão é verdadeiramente um manjar divino. No Almeida dos Leitões, rega-se este manjar com um bom vinho, com uma boa oferta de regiões como Bairrada, Douro e o Alentejo.

O espaço, como referido anteriormente, é bastante diferenciado, fator que este empreendedor gosta de mencionar. Inicialmente aberto apenas aos

Sábados, com a ideia da merenda, “os clientes passavam, compravam uma sandes ou meio leitão e comiam aqui. Era uma tradição ao sábado ir ao Almeida dos Leitões”.

Com o sucesso do espaço, acolhedor e caseiro, João Almeida sentiu a necessidade de alargar o horário do seu estabelecimento, estando agora aberto diariamente das 9h às 22h. “Trabalho sob encomenda e reservas de grupo. Quando são grupos de 10 pessoas acabo por fechar o espaço, para que se sintam mais à vontade”, explica.

João Almeida refere ainda a opção de trabalhar com reservas, explicando que é a melhor solução uma vez que, aqui, só se usa “leitão fresco, não existindo leitão congelado e desta forma evita-se desperdícios”.

“Aqui só entra Leitão” mas, para os mais gulosos, o Almeida dos Leitões tem uma opção de sobremesa: os famosos Pastéis de Tentugal, uma parceria com “A Pousadinha”, indo para o forno na hora e também por encomenda. A longo prazo, o proprietário pretende ainda criar Rissóis de Leitão, Iscas de Leitão, Cabidela de Leitão e a Feijoada de Leitão.



Para o ano que se aproxima, João Almeida pretende abrir mais duas casas no mesmo estilo da atual: take away e por encomenda. Concluindo, diz-nos que “a proposta de O Almeida dos Leitões é simples: Promover a tradição da Bairrada noutras regiões”

Tlm.: 914 680 303
Fb.com/oalmeidadosleitoes
 Av. António Alberto de Almeida Pinheiro, nº 428
 3730-533 Vale de Cambra

**Take Way
 Restaurante
 Fornos a lenha**

**O ALMEIDA
 DOS LEITÕES**
 A tradição da Bairrada perto de si.

**O ALMEIDA
 DOS LEITÕES**
 A tradição da Bairrada perto de si.