



# Momentos em família

A forma como nos comportamos à mesa está em permanente ligação com a identidade de um povo. E Portugal não poderia deixar de parte as tradições da sua gastronomia. O Café Hamburgo, gerido pela família Almeida, fala-nos sobre esse elo com o passado para agora observar os seus 34 anos de história.

“Inicialmente, esta casa surgiu como uma necessidade de fonte de rendimento. Os meus pais eram emigrantes em Hamburgo, e daí também derivou o nome”, introduz Ricardo Almeida. Muito deste batismo ainda se encontra diretamente ligado a essa nostalgia, não fossem eles afinal também um cantinho para esses emigrantes que cá vêm visitar espaços e família.

Maria Amélia (mãe de Ricardo Almeida) foi a principal força motriz deste início, mas a grande expansão deu-se quando, no 17º aniversário, o negócio foi transferido para as mãos do filho. Gradualmente, conquistaram o seu próprio espaço no setor da restauração e foi através da francesinha que ganharam maior destaque: “Na época, a minha mãe servia em média 60 francesinhas por dia. Neste momento, temos uma equipa maior e confecionamos à volta de 300 diariamente”, indica.

Este grande salto não resultou apenas da grande capacidade de adaptação dos 14 colaboradores que hoje aqui trabalham, mas também pelo próprio respeito que a confecção assume: “A principal diferença da nossa francesinha está no molho. Contrariamente aos outros, o nosso é um molho suave e mais agradável, por não causar possíveis indisposições”, transmite. E ainda que o molho se revele o elemento principal para a maior parte das francesinhas



de sucesso, Ricardo Almeida e a sua mulher, Sónia Almeida, não esgotam o seu trabalho aí. “Uma das nossas preocupações está também na batata. Todos os dias descascamos as nossas batatas manualmente. Sabemos que há poucas pessoas a fazê-lo, mas nós queremos manter essa qualidade”, sublinha.

A gastronomia que é feita destes pequenos gestos deixa adivinhar parte da azáfama da cozinha, e é sobretudo aos fins-de-semana que o Café Hamburgo sente maior afluência. “Também servimos menu júnior para os mais pequenos acompanharem os seus pais”, acrescenta.

Os atuais gestores aproveitam esta oportunidade para transmitirem conhecimentos ao seu filho, Daniel Almeida, e o nome que outrora pertencia a Vila Nova de Gaia expande-se um pouco por todo o país. “Atualmente temos capacidade para 140 pessoas, mas iremos abrir um espaço maior para responder a esta procura”, adianta. O Café Hamburgo pretende agora inspirar novos diálogos e fazer com que daqui para a frente outras pessoas possam saborear e partilhar momentos.

**café HAMBURGO**  
de Sónia e Ricardo Almeida

Especialidades  
**FRANCESINHA**  
**PREGO EM PRATO**

Rua Joaquim Lopes Pinto, 176 • Vilar do Paraíso • 4405-868 V. N. Gaia  
Telefone: 27 110 138