



“O Cabeças: ir provar e ver que é bom”

Situado em Rio Tinto, o Cabeças – Armazém das Sandes foi inaugurado no passado dia cinco de novembro e nasce no seguimento do sonho profissional dos seus proprietários, Saúl Sousa e Patrícia Sousa.

Foi um passo natural mas que levou cerca de três anos a materializar-se. Hoje, O Armazém das Sandes é um espaço renovado, dedicado às sandes de leitão e porco no espeto, seguindo o sucesso da casa-mãe, em Matosinhos. Conforme explica o nosso interlocutor, o facto “de estar numa das mais importantes avenidas da região faz com que, quem passa, facilmente observe os assados”, para além de se contagiar pelo seu aroma característico. Além destas duas iguarias, O Cabeças irá apresentar diversos snacks e também a “sande da semana”.

O espaço, com capacidade para 150 lugares sentados, funde-se com o cariz tradicional deste tipo de oferta gastronómica. A sua decoração transporta os clientes para um ambiente festivo, aludindo às festas populares, onde as sandes d’O Cabeças já conquistaram o seu espaço. Uma das paredes, imponente, está decorada por canecas de vários tamanhos e volumetrias, sempre com desenhos diferentes que mudam todos os anos, alusivos a esta Casa. Este é, de resto, “o conceito utilizado na rua” desde sempre por Saúl Sousa.

Seguindo a lógica do referido conceito das festas populares, o empresário indica que, para além do horário (das 16 às 23 horas e, aos fins-de-semana, das 12 às 23 horas) “o Armazém das Sandes funciona em sistema de pré-pagamento e a pessoa só espera para pagar. Senta-se e come tranquilamente”, acrescenta, destacando ainda “o miminho que é oferecido a todos os clientes: quem vier cá comer, o café é oferta da casa”.

A qualidade das matérias-primas é outro aspeto fulcral nesta Casa. O pão é cozido na hora, em fornos a lenha e, relativamente às carnes, os produtores nacionais são privilegiados. Uma prova da qualidade que Saúl Sousa impõe nos seus espaços foi o convite para marcar presença numa das maiores feiras internacionais da especialidade, em Xangai, onde representou Portugal no passado mês de Novembro e elevou a fasquia da arte de assar leitão em Portugal, atividade que exerce desde os 13 anos.

Nas suas próprias palavras, o que diferencia O Cabeças – Armazém das Sandes “é a qualidade das sandes de leitão e do porco no espeto, assados tradicionalmente em fornos a lenha. O objetivo é sempre manter essa mesma qualidade, criar postos de trabalho e, sobretudo, criar durante o inverno uma oferta diferenciada, à semelhança da que tenho no verão, nas feiras, num espaço dedicado e exclusivo”, adianta.

