

O primeiro “KEBAB Gourmet” em Vila Nova de Gaia inclui cerveja no menu

written by Rui Paulo Costa | 28 de Junho, 2024



Em pleno dia de S. João, decorreu, a inauguração de um novo restaurante, o “KEBAB Gourmet”, na **Rua de Raimundo Carvalho, 194**, em Gaia, ao lado do “El Corte Inglés”.

“**O Cidadão**” quis marcar presença no evento, onde encontrou uma atmosfera agradável e descontraída, proporcionada por **Horácio Macedo**, o proprietário, com o seu **incontornável saber receber**, rodeado de convidados e amigos de sempre que nunca o deixaram de apoiar, cada vez que lança um novo projeto.



Convívio alegre e descontraído. Foto de Filipe C. Arrais

O empreendedor recordou como conheceu Mabub, um turco que trabalhava num estabelecimento local. ***“Eu já ia a um kebab aqui em Gaia, onde ele trabalhava. O Mabub veio da Áustria, mais ou menos há seis, oito meses. Ele atende tão bem! É impressionante!”***, acrescentou, sublinhando a empatia e profissionalismo de Mabub.

Segundo o proprietário, o convite para Mabub integrar o projeto foi direto: ***“Se eu montar um kebab, tu vens trabalhar para mim?”*** E foi a resposta afirmativa de Mabub que levou à criação do “KEBAB Gourmet”.

“Vamos abrir mais três. Este é o primeiro, aqui em Gaia. O segundo vai ser na rua Formosa, junto ao Bolhão, daqui a um mês. E vamos abrir outro na rua de Cedofeita e ainda outro a seguir que será em Braga, já fora aqui da zona”, confidenciou-nos o proprietário, sobre a constituição desta nova cadeia de restaurantes.



À direita o Proprietário , Horácio Macedo. Foto de Filipe C. Arrais

Horácio Macedo destacou a **autenticidade turca** do “**KEBAB Gourmet**”, realçando que a maioria dos kebabs em Portugal, sem desprimor para ninguém, são feitos por pessoas da Índia, Bangladesh ou Paquistão. **“Na Alemanha, todos os kebabs são turcos. E a Áustria também. Toda aquela zona”**, explicou, sublinhando a raridade de kebabs feitos por turcos em Portugal.

Uma das grandes diferenças que o proprietário quis implementar foi **a inclusão de cerveja no menu**, algo que não é comum em kebabs de outras etnias, devido a restrições culturais. **“Na Turquia já são mais tolerantes”**, observou.



A Cerveja é uma das novidades em Kebabs. Foto de Filipe C. Arrais

Outro ponto mencionado foi a preocupação com o design e decoração do espaço, algo que ele considera muitas vezes

negligenciado por outros Kebabs. ***“As próprias casas são montadas um bocadinho assim... Não, não digo na questão da comida, falo do aspeto da casa, têm assim um ar pouco apetecível, porque não cuidam do design nem da decoração”***, explicou, justificando a escolha de uma decoração tipicamente turca, com tapetes e sofás trazidos diretamente da Turquia.



Decoração Otomana. Foto de Filipe C. Arrais

Uma curiosidade do restaurante é a fotografia antiga de um kebab, ***“Aquela fotografia é a mais antiga conhecida de um kebab. Foi tirada em 1855 por um inglês em visita ao então império Otomano”***, contou, apontando para a imagem em exibição no restaurante.



Kebab no Império Otomano. Foto de autor desconhecido (1855)

Com a inauguração do “Kebab Gourmet”, Horácio Macedo espera

oferecer uma **experiência única e autêntica** aos seus clientes, **combinando a tradição turca com um toque de inovação e atenção ao detalhe.**