



TREVO DE 4 FOLHAS

Foi a culinária portuguesa da Dona Ana Dias, a avó paterna do Carlos Augusto Correia Sampaio, analista de sistemas da Fundação Ezute, que o ajudou em um dos momentos mais desafiadores de sua vida.



Carlos Sampaio e a Avó Ana Dias.

Há cerca de 4 anos, quando ele e a esposa Patrícia ficaram desempregados, ele pensou “E agora? Preciso tomar uma atitude”. Em 3 meses, Carlos abriu uma lanchonete na garagem de sua casa e resgatou a gastronomia que aprendeu, na infância, com a sua avó.

“Meu avô foi o primeiro a sair de Portugal em busca de trabalho, levando depois meu pai,

Augusto Dias Figueiredo Sampaio, que era filho único, e minha avó. Meu pai, ainda jovem, havia sido indicado para se alistar e ir para a guerra. Mas felizmente meu avô conseguiu intervir e unir a família no Brasil. Mais tarde, meu pai construiu a sua própria família”, conta Carlos fazendo uma retrospectiva de como sua história começou.

E é essa história que os clientes que visitarem a lanchonete poderão conhecer, enquanto experimentam os quitutes portugueses, já que há um cantinho especial com textos e fotos no local. O destaque da decoração é uma foto do Carlos com a avó, que, hoje, tem 95 anos e pôde, portanto, acompanhar todo o processo de criação do comércio e o sucesso que fez os produtos do cardápio, produzidos pelo neto.

A convivência de Carlos com a Dona Ana aconteceu no período em que o seu pai abriu uma lanchonete no Brasil e quem cozinhava era ela. Ele, ainda criança, tornou-se o pequeno e observador ajudante da avó. “Os salgados dela nem chegavam na vitrine. As pessoas sentiam o cheiro e iam pegando pelo caminho”, recorda.

Atualmente, o estabelecimento de Carlos funciona aos sábados, e tem como carro-chefe um pãozinho recheado, cuja receita da massa é idêntica à da avó. “Ela já experimentou e ficou maravilhada, nem acreditou que era meu (risos)”, brinca Carlos.

Sobre a reprodução das receitas o cozinheiro e analista de sistemas da Ezute conta que tudo foi feito com a ajuda da memória. “Ela usava uns copos americanos como medida. Então, eu tentava me lembrar a quantidade de copos que ela colocava na bacia. Também aprendi

com ela a economizar. Apesar de analfabeta, ela sabia controlar, administrar e fazer render os alimentos”.

Carlos conta que inovou apenas no formato do pãozinho, fazendo um trevo de 4 folhas, para deixá-lo mais atrativo. A escolha do trevo está relacionada ao fato dele considerar que lembrar as receitas da avó e o ponto exato da massa dela foi realmente uma grande sorte. “O trevo para mim é sorte na culinária e na vida. É Deus me mostrando os caminhos”.



Pãozinho Trevo de 4 Folhas.

Os pães têm sabores variados, doces e salgados, e são servidos quentinhos. Além disso, Carlos conseguiu reproduzir e vender na lanchonete, os pasteis de nata, mais conhecidos como pasteis de Belém; e as bolas de Berlim que, segundo ele, são parecidas com o ‘sonho’ vendido no Brasil.

O nome da lanchonete também tem a ver com a ideia do Carlos para o empreendimento.

“Nossa especialidade é portuguesa, mas queremos cozinhar pratos de outros países. Por isso, nossa lanchonete chama-se Piratas do Minho, criada num ambiente que lembra um barco, com barril, vela e canhões. Nada foi comprado, são todas peças antigas. O barco navega para todos os lugares do mundo e Minho é a região onde viviam meus avós em Portugal”.

Carlos e a esposa que, atualmente, trabalham, estudam e têm outros compromissos ao longo do dia, cozinham juntos à noite e até mesmo de madrugada para deixar tudo pronto para o final de semana.



Carlos Sampaio com os filhos Carlos Henrique Sampaio e Carlos Eduardo Sampaio e esposa Patrícia Sampaio.



Lanchonete Piratas do Minho.