

## 18/09/2017 - Artigo: Comida a quilo, invenção mineira

*Artigo de opinião por Paulo Solmucci para o site Destrinchando*

Leo Burguês, que ocupa uma das vice-presidências da Câmara dos Vereadores de Belo Horizonte, tomou uma iniciativa que, realmente, é de imenso valor histórico. Ele ofereceu expressiva homenagem ao chef Fred da Mata Machado, que ocorreu na noite de 31 de agosto, no plenário do parlamento municipal. Na mesma solenidade, concedeu à Associação Brasileira de Bares e Restaurantes, a Abrasel, o diploma de Honra ao Mérito, em reconhecimento, como discurso, “pela sua relevante atuação em defesa do interesse coletivo”.

Pois bem. Pela Abrasel, estávamos o Paulo Nonaka, presidente do Conselho Fiscal, Ricardo Rodrigues, presidente da seccional mineira, Antônio Augusto Marcellini, fundador da entidade, Lucas Pêgo, que comanda a diretoria nacional de desenvolvimento, e este escriba. Fomos acompanhados por integrantes de nossa assessoria: Manoela Valim, Rafaela Marinho e Fátima Santos. Compareceram muitos amigos, entre os quais o vice-prefeito de Belo Horizonte, Paulo Lamac, e o ex-governador de Minas Gerais, Alberto Pinto Coelho.

Volto ao que disse lá atrás. A iniciativa de Leo Burguês produziu um evento de imenso valor histórico. Por quê? A questão é que o chef Fred da Mata Machado é o inventor mundial do restaurante de comida a quilo. É ele o autor dessa extraordinária inovação brasileira. A rigor, restaurante de comida a quilo só existe no Brasil, e mais em nenhum outro país. Esse invento surgiu no final de 1984, aqui em Belo Horizonte, tendo como local um pequeníssimo espaço, de frente para a calçada, situado na Rua Professor Antônio Aleixo, quase esquina com a Rua Rio de Janeiro, no Bairro de Lourdes, contíguo ao Bar do Lopes.

O chef Fred percebeu que as empregadas domésticas, especializadas em cozinhar, estavam desaparecendo dos lares belo-horizontinos. Ele já era dono do Restaurante Bartolomeu, na Avenida Olegário Maciel, nas proximidades do atual Diamond Mall, vizinho ao restaurante chinês Macau. Decidiu que contrataria um par de cozinheiras para realizar algumas receitas bem caseiras, tradicionais nos almoços e jantares dos mineiros. O sistema seria o de uma loja de comida pronta. A pessoa chegava lá, escolhia o que queria, colocando as porções em uma marmita descartável de isopor. Pesava, pagava e levava embora a embalagem, saboreando a refeição em sua própria moradia.

Sentiu, então, que havia uma demanda a mais. Percebeu que alguns dos fregueses gostariam de almoçar lá mesmo, dentro da lojinha. Colocou só meia dúzia de mesas e mais umas 24 cadeiras, porque não cabiam mais naquele minúsculo compartimento, virado para a rua. E assim foi conduzindo seu inédito empreendimento. As muitas manifestações favoráveis que chegavam a ele serviram como um estímulo para que, meses depois, decidisse montar uma primeira filial em um casarão alugado na Avenida Uruguai, esquina com a Rua Rubim. Esse casarão foi posteriormente derrubado para a construção de um prédio, em cujo térreo estão, hoje, o restaurante japonês Mayu e a lavanderia Eureka. De frente do prédio, está o posto Alle.

Na sequência, Fred abriu mais um comida a quilo na Avenida João Pinheiro 75, próximo à Praça Afonso Arinos, onde atualmente funciona o restaurante Tia Regina. A seguir, veio outro, na Rua Prudente de Moraes, que continua aberto, sendo tocado por seu irmão, Maurício. Este é o último remanescente dos vários restaurantes inaugurados por Fred Machado, com o nome “Isto e aQuilo”, escrito assim mesmo, com o “a” grudado no “Quilo”, formando uma frase de duplo sentido, que indica variedade das opções de prato e, ainda, a pesagem na balança. Por hoje, faço uma pausa na minha narrativa sobre esse cidadão mineiríssimo da gema, que criou uma exuberante vertente entre as diversas ramificações do setor de alimentação fora do lar.

Voltarei à invenção do Fred no artigo da semana que vem. Contarei como é esse genial novo modelo espalhou-se pelo país, tornando-se a opção de negócio de maior proliferação nacional, dentro do setor da alimentação fora do lar.

\*Artigo originalmente publicado no site [Destrinchando](#)

[Acompanhe a Abrasel também nas mídias sociais:](#)

Receba por e-mail os  
informativos da Abrasel:



© Abrasel 2018 | [Termos de uso](#) | [✉ Webmail](#)

#### A Abrasel

[Perfil da Abrasel](#)  
[Palavra do Presidente](#)  
[Seccionais e regionais](#)  
[Código de Conduta](#)  
[Estatutos e Código de Ética](#)  
[Publicações](#)

#### Serviços

[Apresentação](#)  
[Festival Brasil Sabor](#)  
[Festival Bar em Bar](#)  
[Concurso O quilo é Nosso](#)  
[Projeto Papa Óleo](#)  
[Links úteis](#)

#### Atualidade

[Notícias](#)  
[Artigos](#)  
[Entrevistas](#)

#### Agenda Associe-se!

-