



ID: 108765450

01-12-2023



VALOR Sabores Mirandeses

Mercearia Tomé

## Um espaço para desfrutar à mesa

 Catarina e Luís Tomé  
 Proprietários

A Mercearia Tomé nasceu em Miranda do Douro, pelas mãos de Catarina e Luís Tomé, num momento em que a pandemia ainda tinha forte influência no comércio local. Foi em julho de 2021 que o casal decidiu investir na abertura de um espaço gourmet, onde os clientes podem petiscar tapas feitas com produtos regionais e nacionais, acompanhadas de um vinho português. A distinção e qualidade garantiram-lhes, já este ano, o Prémio Cinco Estrelas Regiões e o sucesso está assegurado, com novidades a surgirem brevemente.

A Mercearia Tomé nasceu ainda em tempo de pandemia, em jeito de brincadeira para Catarina e Luís Tomé, um casal de professores que trocou o Ensino por atividades como a Cunicultura e o Comércio: "A Mercearia nasceu num espaço de família, que estava fechado. Fizemo-lo de forma descomprometida, mas o sucesso foi enorme, ao ponto de, no segundo dia de funcionamento, o Luís querer fechar, dado o número de pessoas que nos visitaram", começa por contar Catarina Tomé.

Foi em julho de 2021 que a Mercearia Tomé

abriu portas, iniciando uma atividade cujo conceito era desenhado à imagem dos seus proprietários: "Este espaço é o espelho de quem somos e daquilo que gostamos. Começámos com quatro mesas, no piso térreo, e fazíamos umas tapas, para acompanhar com vinhos e permitir às pessoas conviverem, ouvir música e sentirem-se em casa. Este sempre foi o nosso maior propósito – trabalhar para o cliente. Queríamos que a Mercearia fosse um espaço onde se sentissem confortáveis, onde pudessem desfrutar de um bom momento entre amigos, sem pressa", explica Luís Tomé. "Se não fizermos algo com gosto, o resultado não será

positivo. Por isso, a Mercearia tem um pouco de tudo o que gostamos – a decoração, o vinho, o próprio menu... Nenhum de nós é cozinheiro, portanto começámos por fazer os petiscos que costumamos fazer em casa e resultava muito bem", acrescenta Catarina Tomé.

Todos os produtos vendidos na Mercearia Tomé são provados e aprovados pelos proprietários, desde as alheiras de Miranda, ao mel, passando pelo queijo, presunto, compotas, frutos secos, azeite e pelas mais de 500 referências de vinho que já são vendidas neste espaço: "Não colocamos aqui nada à venda, nem utilizamos

ID: 108765450

01-12-2023



nas nossas receitas, nada que não tenhamos provado e gostado primeiro. Se não servir para nós, também não serve para os clientes. Trabalhamos sempre com produtos regionais e nacionais, da máxima qualidade e que fazem parte dos produtos tradicionais portugueses. Optamos sempre, primeiro, por trabalhar com produtores locais, com quem temos contacto direto. É o caso da carne mirandesa, com a qual fazemos os nossos hamburgueses, da alheira, que utilizamos também para os croquetes de alheira que servimos como petisco”, destaca Catarina Tomé.

O espaço conta também com pratos quentes, aos fins de semana, de entre os quais se destaca o polvo à lagareiro, o bacalhau à Brás, a francesinha e a picanha, que embora não seja um prato português, é muito procurado.

A procura por novidades é constante, por isso as referências da Mercearia estão sempre a aumentar: “Eu sou o responsável pela área do vinho e, atualmente, já temos mais de 500 referências deste produto na nossa loja. Temos vinho de todas as regiões nacionais e conto com dois amigos, especialistas nesta área, para quaisquer indicações mais específicas que possam ajudar a optar por uma referência em detrimento de outra”, detalha Luís Tomé.

Os produtos DOP estão, inevitavelmente, presentes neste espaço, onde a qualidade dos produtos consumidos é uma das razões pelas quais os clientes voltam. Além disso, os proprietários estão sempre abertos a sugestões, por parte dos clientes,

e há alguns produtos que chegaram à Mercearia por sugestão de quem a frequenta.

### Prémio Cinco Estrelas – um reconhecimento que traz responsabilidade

O reconhecimento do bom trabalho desenvolvido por Catarina e Luís Tomé levou os clientes a nomear o espaço para o Prémio Cinco Estrelas Regiões: “Isso alterou totalmente o nosso ponto de vista, no que respeita à responsabilidade para com o trabalho que estávamos a desenvolver. Sentimos necessidade de mudar completamente o menu de tapas, por exemplo, porque apesar de aquilo que fazíamos ter qualidade, havia outro tipo de preocupações que deveríamos ter, como a apresentação dos pratos e as novidades que as pessoas procuram num espaço gourmet como este”, recorda Catarina Tomé. “Para nós, só o facto de estarmos nomeados já era uma vitória, mas acabámos, de facto, por vencer o prémio”.

Um espaço como a Mercearia Tomé ainda não é comum na região de Trás-os-Montes, em Miranda do Douro, onde a sua localização, no centro da cidade, ajuda a que turistas e residentes venham conhecer o espaço. O Prémio Cinco Estrelas Regiões permitiu aumentar o reconhecimento da Mercearia e a afluência de clientes aumentou, após a divulgação dos vencedores.

Além de se destacar pelo espaço e pelo conceito, a Mercearia Tomé congrega também outros atrativos – é possível reservar mesas (já são pelo menos 12, espalhadas pelo piso térreo e primeiro piso), realiza

jantares acompanhados de música ao vivo, o que permite dar oportunidade aos artistas locais para se apresentarem ao público, enquanto os clientes desfrutam de um menu preparado especificamente para a ocasião, e desenvolve também o Clube do Livro – uma paixão de Catarina Tomé – que é aberto à participação de todos.

Pelo seu posicionamento distinto no mercado, a Mercearia Tomé é, agora, também procurada por produtores: “Nesta altura, a Mercearia já é procurada por produtores que querem ter o seu produto à venda no nosso espaço. Quando abrimos, muitos produtores não queriam colocar as suas referências aqui, porque era uma loja nova e porque muitos tinham já a produção vendida para outros espaços. Agora, acontece frequentemente que são eles que nos procuram”, lembra Luís Tomé, sobre alguns episódios em que tal sucedeu relativamente ao vinho.

Na época de Natal, e noutras alturas especiais do ano, como Dia do Pai, Dia da Mãe ou mesmo para celebrar um aniversário, este espaço tem disponível a possibilidade de o cliente criar o seu próprio cabaz, com os produtos que quiser e sem limite mínimo de preço.

Com um futuro promissor, a Mercearia Tomé vai, em breve, começar a organizar jantares vinicos e provas de vinho. E como as novidades não param, Catarina Tomé revela que há a possibilidade de abrir um novo piso no espaço, para um conceito ainda mais intimista.

