



Texto **TATIANA MENDONÇA** tatianam@gmail.com  
Fotos **MARGARIDA NEIDE** margarida.neide@gmail.com

As Casas dos Romeiros, próximas à Igreja do Bonfim, abrigam novos empreendimentos, como a Vila Criativa e o Santo Café, que unem gastronomia, arte e cultura, dando mais charme à região e outras razões para ir à Colina Sagrada

Vinham de todos os cantos, os romeiros, para agradecer pessoalmente ao Senhor do Bonfim por uma graça alcançada, ou como é mais comum entre nós, humanos, pedir por possíveis e impossíveis causas. Muitos não conseguiam voltar para as suas cidades, pense no que eram os meios de transporte naquele tempo, e aí precisavam de um lugar para pousar. Encontravam abrigo nas Casas dos Romeiros, ali no pé da igreja.

Há estudos que mostram que as casas existem pelo menos desde 1849. Passaram um tempo longo cumprindo sua função de origem, até que viraram moradia convencional para uns poucos felizardos e, no começo dos anos 2000, quedaram vazias. A produtora cultural Simone Reis, nascida e criada na Cidade Baixa, nunca se conformou de vê-las assim fechadas.

Acompanhando o movimento dos visitantes que iam do carro para a igreja e da igreja para os carros, pensou que as casas, tombadas pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional, poderiam abrigar gastronomia, arte, cultura, fazendo com que as pessoas ficassem mais tempo por lá.

Simone apresentou o projeto de ocupar o espaço à Devoção do Senhor Bom Jesus do Bonfim, responsável pelo local, e, depois de alguma espera, a Vila Criativa, mix de restaurante, bar, espaço cultural e loja de artesanato ganhou morada e vida.

Quando entrou pela primeira vez nas casas, em 2017, Simone assustou-se com o que viu, de tão acabadinhas que estavam. Guarda até hoje as fotos para que não digam que mente quando fala da altura em que encontrou o mato. “Se eu não acreditasse muito nisso, tinha saído correndo da porta mesmo”, ri.

Mas por obra e graça do Senhor do Bonfim, Simone ficou. A loja de artesanato abriu primeiro, no começo do ano passado, e o restaurante na forma como está hoje foi inaugurado em dezembro de 2017. Ela comanda o lugar ao lado de Lourdes, professora aposentada, sua mainha e sócia.

Lourdes volta e meia vai para a cozinha, que tem consultoria do chef Elias Marques. Servem ali uma comidinha simples e amorosa, de casa mesmo, sabe como é? Pode ser o caruru sagrado das sextas-feiras, que não pesa nada no dendê (R\$ 25 o prato para uma pessoa), o godó de feijão-verde (R\$ 45 para duas pessoas) ou o bacalhau à Gomes de Sá, que segue à risca a receita do pai de Simone (custa os mesmos R\$ 45).

A decoração é uma atração à parte. Os objetos de barro e palha espalham-se pelo lugar, aconchegando quem chega. “Utilizamos elementos simples, que podem ser vistos por alguns com preconceito, mas nossa