

Luana Massi: de seu ateliê saem 4000 docinhos por fim de semana



## COMIDA

# As novas formiguinhas

**P**ublicitária de formação, há seis anos e meio a paulistana Luana Massi largou o emprego no departamento de marketing de um banco para seguir um sonho açucarado. Literalmente. Foi estudar na escola de pâtisserie Lenôtre, na França, e em seguida ingressou em cursos com a designer de bolos Debbie Brown, na Inglaterra. Quando voltou a São Paulo, em 2003, aplicou em festas de amigos os conhecimentos recém-adquiridos na preparação de doces. Um cliente curtiu, indicou para outro — e hoje a moça chega a produzir num único fim de semana 4000 corações de marshmallow e guloseimas similares como pirâmides de ganache de limão e trufas de pão de mel. “Tenho dor nas costas e fico com os braços inchados de tanto confeitaria”, diz Luana, que garante não sentir saudade da vida corporativa. “Apesar do cansaço, estou realizada.”

*Com criações personalizadas, jovens doceiras conquistam espaço nos eventos concorridos da cidade*

Aos 34 anos, Luana integra a mais recente formada de doceiras bacanas de São Paulo. Na linha de antecessoras como Isabella Suplicy, elas encantam pelo talento na criação de brigadeiros e afins e pelo atendimento privê — só recebem com hora marcada; cobram, em média, 2 reais por docinho; um bolo varia de 180 reais (cerca de 1 quilo) a 2500 reais (para 100 pessoas). “É o custo de ter um produto personalizado”, afirma Julie Orberg, 29 anos, uma das donas da empresa Piece of Cake. “As pessoas trazem fotos da família, do

cachorro e do papagaio e pedem bonequinhos representando todos eles.” A maioria dessas jovens trabalha em pequenos ateliês de produção artesanal. Com a ajuda de doze funcionários, Julie e sua sócia, Carola Gouvêa, 30 anos, preparam até oitenta bolos e 25000 doces por mês em fabriquetas instaladas nas casas de seus avós.

Sem medo de ser chamada de Dona Benta ou Tia Nastácia, Daniella Jafet Ajaj, 31 anos, do Sucre Atelier de Açúcar, afirma que suas especialidades são as torres de pasta americana com até cinco camadas de recheio. “Comecei cozinhando de tudo, mas descobri que minha vocação é ser boleira”, diz a chef, formada na Le Cordon Bleu, em Paris. Evocar as lembranças de infância tem sido a receita do sucesso de Juliana Motter, 31 anos, dona do ateliê Maria Brigadeiro. Ao lado de três funcionárias, ela esforça-se diariamente para mexer a massa, acertar o ponto e enrolar 800

unidades do doce. Atualmente, vende quarenta sabores, como chocolate amargo, pistache, especiarias indianas e gergelim — tem até de raiz-forte. Nos eventos dos quais participa, o confeito costuma ser servido para adultos e degustado com prosecco ou vinho do Porto. Nem adianta alguém pedir beijinho ou olho-de-sogra. “Se brigadeiro é o doce mais gostoso do mundo, por que perder tempo com outros?”, diz Juliana. No boca-a-boca — nesse ramo, isso é realmente a alma do negócio —, as novas formiguinhas começam a dividir espaço em mesas onde antes reinavam absolutas representantes da geração anterior como Nininha Sigrist e Carole Crema. “A criatividade delas sempre surpreende”, elogia a cerimonialista Carla Fiani, responsável pelo casamento da cantora Wanessa Camargo e pelo da ex-dasluzete Sophia Alckmin.

**SARA DUARTE**

■ **LUANA MASSI**, ☎ 3044-0421, [www.luanamassi.com.br](http://www.luanamassi.com.br). ■ **MARIA BRIGADEIRO**, ☎ 3085-3687, [www.mariabrigadeiro.com.br](http://www.mariabrigadeiro.com.br). ■ **PIECE OF CAKE**, ☎ 3023-0703, [www.pieceofcake.com.br](http://www.pieceofcake.com.br). ■ **SUCRA ATELIER DE AÇÚCAR**, ☎ 3045-0949, [www.sucra.com.br](http://www.sucra.com.br).



**Daniella Aja:**  
“Ser boleira é  
minha vocação”



**Juliana Motter:**  
menu com  
quarenta  
variedades de  
brigadeiro