

Quem faz o Sabores do Rio

Conheça a trajetória de quatro mulheres guerreiras que integram o projeto

Por Leticia Fernandes

O projeto Sabores do Rio,, da ASPLANDE, surgiu para democratizar o acesso a conhecimentos necessários para as nossas empreendedoras desenvolverem outras habilidades importantes para a consolidação de seus negócios, como: precificação, planejamento financeiro, estratégia de divulgação, embalagens, etc. Mas, a essência de todo o trabalho, claro é o talento na cozinha.

Talento esse que é desenvolvido ao longo de toda a vida, passado, muitas vezes, de mãe para filha e que se torna ofício por necessidade. Elaine, Luana, Maria José e Thainá seguiram por esse caminho. Hoje são empreendedoras na baixada fluminense que têm em comum o Sabores do Rio e a mão boa para fazer delícias na cozinha.

Delice d'Nanys

Elaine Basto, de 46 anos, é professora de formação, mas, devido a um problema de saúde afastou-se das salas de aula, em 2017, e passou a se dedicar à cozinha. Com a Delice d'Nanys faz doces e bolos para festa sob encomenda, na Zona Norte do Rio de Janeiro, em Marechal Hermes.

"Acho muito gratificante participar de momentos especiais da vida das pessoas através das encomendas de doces", afirma.

A paixão pela cozinha surgiu ainda pequena, observando e aprendendo com a mãe. Ela também já foi proprietária de uma padaria com seu



ex-esposo. Desde o seu problema de saúde, começou a fazer cursos e se profissionalizar no ramo de doces. Agora é empreendedora com a Delice d'Nanys e com o namorado tem uma barraca de doces em Nova Iguaçu. O Sabores do Rio foi um pontapé importante para ela se sentir mais segura com o empreendimento na parte de vendas.

Delícias da Lu

"Sem falsas modéstias, cozinhas é o meu dom", afirma Luana Vieira de Andrade, de 39 anos, idealizadora do Delícias da Lu. Luana começou a se aventurar na cozinha para fazer as festinhas de aniversário do filho de 13 anos e da filha de 10 anos. A ideia deu tão certo que a empreendedora viu aí uma oportunidade e começou a fazer também encomendas para fora.

Mas, sua relação com a cozinha surge muito antes disso, aos 12 anos Luana assumiu a cozinha de casa enquanto a mãe trabalhava fora, começou fazendo a comida do dia a dia. Seu interesse só crescia, ela sempre aproveitava as férias na casa da avó para aprender mais e mais.

Aos 14 anos fez a sua primeira torta salgada para fora, para um evento da igreja que frequentava. "Eu nem sabia cobrar direito, mesmo assim foi a primeira vez que cozinhei para fora e fui remunerada por isso".



Luana já trabalhou com muito ofícios: doméstica, babá, auxiliar de serviços gerais, office girls, camelô, cabelereira, cozinheira industrial, mas destaca "de tudo que eu já fiz, a minha paixão mesmo sempre foi cozinhar. Isso que me satisfaz, seja como ofício ou hobbie. E sem falsa modéstia, é o meu dom, eu até fiz alguns cursos complementares mais recentemente, mas desde muito nova eu tenho paixão e talento na cozinha".

Em 2019, com a ASPLANDE e o Sabores do Rio, Luana teve a oportunidade de oficializar o seu negócio e se capacitar ainda mais para alavancar o Delícias da Lu, hoje é do empreendedimento que ela tira toda a sua renda, atendendo as regiões de São Gonçalo, Duque de Caxias, Alcântara e Niterói.

Sabores do Rio

Delícias da Zezé

Empreender cozinhando surgiu da necessidade, mas o ato de cozinhar é cheio de amor. Maria José Moura Duarte, de 56 anos, afirma: "a melhor coisa que eu faço na vida é cozinhar! Eu realmente amo isso". Seu talento na cozinha começou de pequena, "na minha geração as meninas já nasciam indo para a cozinha", conclui.

Com a sua separação, Zezé precisou buscar meios para se sustentar, a saída foi o fogão e as suas panelas. A empreendedora cozinha para fora e também faz artesanatos em toalhas e panos de prato.

Maria José está na ASPLANDE há seis anos, a instituição contribuiu muito para o desenvolvimento de seu negócio, desde inspiração para fazer a sua feijoada, famosa na premiação anual da ONG, Prêmio Tia Angélica, até questões burocráticas como a regularização do empreendimento e precificação dos produtos.

Na Delícias da Zezé, que funciona em Duque de Caxias, é possível encomendar caldos, doces, bolos, e claro, a sua famosa feijoada, carro-chefe de seu negócio.



Cantinho da Thata

Thainá Batista, de 35 anos, é empreendedora de tudo! Desde os 19 anos é sacoleira, com venda

de roupas e acessórios e, em 2017, deu início ao seu empreendimento no ramo de produtos caseiros, como empadas, bolos de pote, coffee break, etc.

Enquanto ainda trabalhava de carteira assinada, Thainá aproveitou uma oportunidade de mercado de levar empadas para vender no trabalho e complementar renda, a partir daí foi expandindo o negócio. "Tomei gosto por ver que as pessoas gostavam dos meus produtos, então tudo que eu fazia e que dava certo eu ia ampliando no leque de opções", destaca.





Quando ficou desempregada, a empreendedora dedicou todos os seus esforços no Cantinho da Thata, em Duque de Caxias, que além de encomendas passou a ter atendimento físico como lanchonete.

O talento com comidas deliciosas Thainá já tinha, passou a integrar a ASPLANDE para aprender mais sobre o seu mercado, desde a precificação e educação financeira, até estratégias de divulgação e marketing.

O Sabores do Rio

O projeto Sabores do Rio da ASPLANDE tem o objetivo de fortalecer as mulheres empreendedoras da área da gastronomia e reúne trajetória de outras mulheres atendidas pelo projeto assim como a Elaine, a Luana, a Maria José e a Thainá.