



Raízes Lusitanas

Portuguesa adota Brasília como lar e aqui reproduz doces que fazem parte das suas memórias afetivas

Muita gente acha que ela se chama Maria. Afinal, é da Da Maria Doçaria Portuguesa que saem as delícias preparadas por Liliana Rego. A confeitadeira não só se diverte como chega a se orgulhar da confusão. “Na minha cidade, sou conhecida por da Maria, porque sou filha de Maria Campo”, esclarece. “Além do mais, o que seria de Portugal sem as suas Marias?”

O nome do negócio criado por Liliana em terras brasilienses é, de fato, uma homenagem à matriarca que, mais do que ensinar a filha a cozinhar, proporcionou a ela conhecer os prazeres da boa mesa. “Apesar de ser uma pessoa muito simples, minha mãe fazia questão de que, nos nossos passeios, entrássemos nos melhores restaurantes e confeitarias de Cascais, minha cidade. Depois, ela reproduzia os pratos em casa. Ela formou o meu paladar, e hoje eu sei o que é uma comida bem-feita.”

Nem sempre a cozinha foi o ganha-pão de Liliana. Ela chegou ao cerrado há pouco mais de seis anos, acompanhando o ex-marido, que é brasileiro. De cara, encantou-se pela cidade e, sobretudo, pelos moradores e pela comida de rua aqui servida. “O Brasil me fez uma pessoa melhor”, declara-se. Por um tempo, trabalhou como atendente em uma loja de tatuagem, mas a vida deu uma guinada. Separou-se, casou-se novamente e, ao lado do atual marido, decidiu, em 2018, investir na gastronomia. “Compramos uma chapa, por R\$ 250, e começamos a preparar bifanas, um



sanduíche de porco típico de Portugal, encontrado em qualquer boteco ou bar de esquina.”

A iguaria era vendida na rua, especialmente no Conic, em frente ao Teatro Dulcina. E fez tanto sucesso que Liliana foi convidada a levar suas bifanas para um evento na Embaixada de Portugal. “Na ocasião, acabei preparando também alguns doces. E, para meu espanto, os convidados amaram”, recorda-se. Foi o empurrãozinho que precisava para mudar o foco da produção e criar a Da Maria, uma casa especializada em doces portugueses, no final de 2018.

No início, tudo era preparado na cozinha de casa, de forma artesanal. “Foram (e são até hoje) muitos experimentos, muitos erros e acertos. Perdi muito ingrediente. Chorei, achando que não conseguiria.” Mas Liliana mergulhou de cabeça no estudo de livros de receita portuguesas, ouviu os conselhos da mãe e as delícias começaram a sair. “A minha criação, na verdade, é reproduzir essas receitas tradicionais, seculares. E executar da melhor forma e com os melhores ingredientes.”

Ela e o marido e sócio, Luis Mendes, pegaram a tenda de 2m x 2m, comprada para aquele evento da embaixada, passaram a armá-la nas feirinhas

Serviço

Da Maria Doçaria Portuguesa
Instagram: @damariaportuguesa

das entrequadradas e começaram a vender as delícias lusitanas. Muitos chegavam atraídos pelo pastel de nata, provavelmente um dos doces mais famosos de Portugal. “Mas ele é apenas a porta de entrada, uma forma de atrair o cliente, pois conto com mais de 40 doces no cardápio. Tenho muito orgulho da minha massa folhada, dos meus quindins. Tenho uma cliente que vem de Goiânia só para comprar os meus quindins”, alerta. Em pouco tempo, a Da Maria tinha conquistado uma clientela fiel. “Chego a me emocionar quando alguém diz que os meus doces o fez viajar até Portugal, reviver um momento vivido em meu país.”

Redes sociais

Só havia um problema. Como vendia em feiras, Liliana sempre tinha que contar com a boa vontade de São Pedro. “Para não perder a produção nos dias chuvosos, eu fazia a lista de tudo o que tinha e