



POR SIBELE NEGROMONTE

**Q**uando se viu desempregado, depois de 19 anos atuando no setor hoteleiro, Ronaldo de Oliveira ficou sem chão. Com contas para pagar, precisava encontrar, urgentemente, outra ocupação. Foi quando viu uma faixa, próxima à sua casa, anunciando a venda de bolos caseiros. O brasileiro, que, até então, nunca tinha preparado uma receita, achou a ideia interessante e decidiu pesquisar sobre o mercado.

Viu que poderia, sim, fazer e comercializar bolos, mas não qualquer bolo. “Se era para entrar nesse mercado, precisava encontrar um diferencial. Não queria preparar o ‘bolo da vovó’, queria dar ao meu produto uma pegada gourmet”, recorda-se. Para isso, precisava estudar. A experiência administrativa ele até tinha, mas faltava colocar, literalmente, a mão na massa.

Passou a usar a internet a seu favor. Fez curso com a renomada confeitadeira Joyce Galvão, de São Paulo, e outros on-line, inclusive internacionais. Conheceu um confeitiro francês, com quem passou a trocar informações. Aos poucos, começou a dar identidade a seus bolos. Foram muitos testes e estudos até surgir a Raro Sabor, dois anos depois. Ronaldo viu, então, que estava preparado para encarar uma nova profissão.

O diferencial do seu produto, garante, além dos ingredientes de excelente qualidade, está nas receitas únicas. “Enquanto nos bolos caseiros comumente comercializados, a massa costuma ser única para todos os sabores, mudando apenas a essência deles, na Raro Sabor, cada bolo tem uma massa específica. Hoje, tenho cerca de 70 tipos de bolo em meu cardápio e cada um deles tem a própria massa. Tudo é feito de forma artesanal”, detalha.

A produção de Ronaldo começou na cozinha de casa. Ele comprou uma batadeira de mão e investiu em outro um diferencial: a compra de variados tipos de bundt — forma que tem a forma anelar. “Para cada bolo meu, há um modelo específico. Queria investir não só no sabor, mas, também, no visual”, explica. Com a marca — e sua identidade — criada, o brasileiro começou a divulgar seus bolos pelas redes sociais.

Mas a grande virada ocorreu mesmo quando Ronaldo participou de uma feira, há seis anos, no Centro de Convenções. “Aluguei uma geladeira e uma máquina de café e fui com a cara

Arquivo pessoal



Ronaldo de Oliveira, confeitiro à frente da Raro Sabor

# Muito além do bolo caseiro

**Depois de perder o emprego, brasileiro decide investir na produção de bolos artesanais e com uma pegada gourmet. E, mesmo sem nunca ter entrado em uma cozinha profissional antes, transforma-se em um confeitiro de mão cheia**

e a coragem.” Foi um sucesso. A aprovação dos bolos logo se transformou em mais clientes, conquistados no boca a boca. “É esse feedback

que realmente importa. Alguns dos meus bolos, eu nunca sequer provei, vou criando pela intuição e sempre mando para alguns clientes provarem e aprovarem.” Só depois dessa aprovação, o bolo entra no cardápio.