



# Doces de família

**Duas irmãs, uma confeitadeira e outra administradora, se unem para tocar uma cafeteria no Noroeste**

**A** comida sempre foi assunto sério na família de Mariana e Milena Campos. A influência gastronômica da avó materna, dona Eli, é tão forte que três dos cinco filhos dela acabaram trabalhando na área, sem falar nas netas, claro, especialmente Mariana, que, desde cedo, se apaixonou pelas panelas.

Nascidas no Rio Grande do Sul, as irmãs, por conta da profissão do pai, que é militar, mora-

ram em diversas cidades brasileiras antes de fincarem raízes em Brasília. Mas a base familiar sempre foi no Sul do país, onde a mãe (gaúcha) e o pai (paranaense) nasceram e parte dos parentes ainda mora. Foi lá que, ainda criança, Mariana teve o seu primeiro contato com a confeitaria. “Aos 7 anos, já fazia bolos, doces e brigadeiros”, recorda-se. Isso sob a supervisão atenta da avó Eli e da mãe, Valquíria.

Mariana até tentou seguir outra profissão. Kursou arquitetura até o sexto período, mas viu que não tinha nascido para aquilo. Ingressou, então, na faculdade de gastronomia. “Sou da segunda turma do curso do leão”, conta. Quando faltava um semestre para terminar o curso, engravidou e decidiu trancá-lo. A filha vai fazer 15 anos. De lá para cá, foi mãe novamente, dedicou-se à família e teve empregos em áreas diversas.

Mas a gastronomia continuou à espreita. Até porque, durante todo esse tempo, ela e a mãe faziam quindins para vender. Tudo começou quando a família passou uma temporada no Rio de Janeiro. O tio tem uma fábrica de doces na cidade e ensinou mãe e filha a prepararem a iguaria. Elas desenvolveram a receita e em toda cidade que chegavam para morar — e olha que foram 23 mudanças ao longo da vida — comercializavam a delícia. “Onde a gente chegava, sempre tinha uma grande rede de família de

militares. Eles acabavam nossos clientes.”

A caçula Milena, por sua vez, nunca foi habilitada com as panelas, mas divide com a família a paixão pela boa mesa. Formou-se em administração, fez um MBA em gestão de recursos humanos e começou a trabalhar na área. Como elas têm um tio que mora em Lyon, na França, Milena realizou um antigo sonho e, no fim de 2018, embarcou para a cidade europeia.

Por lá, estudou, fez vários bicos de trabalho e aperfeiçoou o francês. Depois de seis meses, retornou a Brasília com os planos de, em breve, voltar para uma temporada maior na França, onde faria seu mestrado. “Já tinha agilizado toda a documentação e sido aprovada na universidade quando estourou a pandemia e não pude embarcar”, relembra.

Na época, Milena trabalhava como terceirizada em um ministério, mas não estava feliz. Percebeu que precisava dar um novo rumo à vida. Começou, então, a ver a possibilidade de abrir uma franquia. Chegou a fazer todo o planejamento para uma empresa de açaí, mas o negócio deu para trás. Foi quando surgiu a ideia: por que não abrir um café com a irmã, que estava louca para voltar ao mercado gastronômico? “Até então, eu nunca tinha pensado em empreender”, confessa.

## Doces e muito mais

Proposta feita e aceita, Mariana e Milena foram atrás do ponto. Aliás, elas já o tinham em mente desde que viram um espaço na esquina de um prédio comercial, ainda em obras, na Quadra 02/03 do Noroeste. Entraram em contato com o proprietário, esperaram pacientemente o fim da construção e a liberação do habite-se para, em março do ano passado, abrir as portas da Placid Confeitaria & Café. “Antes mesmo de termos acesso à loja, já estávamos com todo o cardápio pronto”, lembram.

No menu, a famosa receita de família do quindim, claro, e tortas e doces diversos, tudo preparado por Mariana. “Fizemos também curso de barista, para que pudéssemos servir cafés especiais, e acrescentamos alguns salgados ao cardápio”, explicam.

O carro-chefe, porém, é mesmo a confeitaria. A torta Marta Rocha, por exemplo, mal fica na vitrine quando sai do forno. “Eu mesma preparo o suspiro e os fios de ovos, um processo que começa de véspera”, detalha Mariana. A torta de morango, assim como a maltada — com rum, amêndoas e chocolate —, a banoffee e a cheesecake também fazem sucesso.

Ao lado do quindim, o brownie, o financier, o brigadeiro tradicional e o kurabiê — biscoito de origem grega à base de conhaque —, estão entre os preferidos da clientela. Aos fins de semana e feriados, a Placid oferece um café