



Ex-servidora pública deixa um emprego estável, mas que não a fazia feliz, e passa a viver da confecção artesanal do típico doce europeu, que remetia às doces lembranças da infância

Afeto com gostinho de

TORRONE

Em pouco tempo, a vida de Kize Pinon passou por uma reviravolta — o pedido de demissão do emprego concursado, o fim do casamento e o rompimento com a melhor amiga. Tudo isso em meio à pandemia da covid-19 e com uma filha ainda bebê para criar. A única coisa que alentava a ex-servidora pública era a lembrança dos torrones que comia com a avó paterna, nascida na Espanha, ainda criança. Daí, veio a vontade de saborear aquela memória afetiva para se sentir melhor.

Kize começou, então, a procurar um lugar que vendesse o autêntico torrone europeu. Não queria aqueles industrializados disponíveis em supermercados. Revirou a internet e não encontrou nada em Brasília; achou uma marca, mas era do Paraná. Quando estava prestes a fazer a encomenda, torcendo para que eles enviassem pelos Correios, descobriu uma confeitaria de São Paulo que dava aulas on-line de como preparar o doce original. Decidiu, então, fazer o próprio torrone.

Nascida no Rio Grande do Sul, Kize mudou-se para o Rio de Janeiro quando tinha 2 anos de idade. Aos 9, veio, com os pais, para Brasília, onde passou três anos e voltou para a Cidade Maravilhosa. O reencontro com a capital só aconteceu tempos depois, quando, aos 21 anos, passou no concurso da Força Aérea Brasileira (FAB). Aqui, se estabeleceu, casou-se e teve uma filha.

Mas foi justamente com a chegada da maternidade, há quatro anos, que ela resolveu dar um novo rumo à vida. “Eu não era respeitada no meu trabalho. O ambiente era extremamente machista e hierarquizado, e eu não queria dar esse exemplo para a minha filha.” Apesar da estabilidade, sonho de muita gente, pediu demissão, em 2020. Pouco



tempo depois, em janeiro de 2021, veio o divórcio.

Kize fez, então, um curso para ser doula e abriu um negócio com a melhor amiga. Mas as coisas não andaram do jeito que esperava e as duas decidiram mudar de ramo. Passaram a produzir e vender doces sob encomenda. “A gastronomia sempre esteve presente na minha vida. Minha mãe cozinha muito bem, fazia salgados para fora e eu sempre a ajudava. Lembro de, com uns 10 anos, nós duas preparando pão”, recorda-se.

Infelizmente, o negócio em sociedade com a amiga não deu certo. E o pior: a amizade acabou. “Nessas horas de tristeza, a lembrança boa que vinha à minha mente era eu e minha avó comendo torrones, dava um quentinho no coração.” Os avós chegaram ao Brasil após a Segunda Guerra e se estabeleceram no Paraná, onde o pai de Kize nasceu. Já a mãe é baiana, de descendência indígena.

Quadrinhos de amor

Em abril de 2022, a ex-servidora fez o curso de torrones. “O primeiro que fiz sozinha ficou tão duro que caiu no chão e se espatifou todo”, diverte-se. Mas Kize não desistiu. Foi fazendo experimentos na cozinha da sua quitinete. Muitos deram errado; outros ficaram gostosos. Foram aproximadamente quatro meses de erros e acertos até ela achar que estava preparada para comercializar os torrones, em julho de 2022. Assim nasceu a Piñon Torroneria. “Poucos meses depois, em dezembro do ano passado, a minha avó morreu”, lamenta.

A princípio, Kize desenvolveu a receita com mel e amêndoas, a clássica europeia, como faz questão de ressaltar. Mas também começou a fazer versões com amendoim — a mais famosa no Brasil — e pistache. Depois, vieram outras variações, e a confeitaria foi adicionando sabores: chocolate, cranberry, limão, café, noz pecan, matchá, figo turco... Em datas festivas, costuma criar sabores especiais — já está a todo vapor para as ofertas de Natal.

Como já tinha experiência em vender as sobremesas do seu antigo negócio pelas redes sociais, usou o Instagram para anunciar os seus torrones.