NEGÓCIOS

Morango da oportunidade

Doce que viralizou na internet abriu portas para novos empreendedores e aumentou a demanda dos produtores da fruta

» EDUARDA ESPOSITO
» SOFIA MAIA*

Divulgação

A febre do morango do amor nas redes sociais transformou a realidade de muitos empreendedores brasileiros — que viram no doce uma luz no fim do túnel. A receita, que consiste em envolver a fruta em uma camada de brigadeiro e cobrir com uma calda de açúcar, fez tanto sucesso que os produtores rurais de morango no interior de São Paulo estão batendo recordes de lucros e até mesmo ficando em falta diante da alta demanda.

O aumento da produção é observado desde o ano passado. Dados do Instituto de Economia Agrícola (IEA), da Secretaria de Agricultura e Abastecimento, apontam crescimento de de 14,2% na demanda de Campinas (SP), entre 2023 e 2024. Para o saldo de 2025, é esperado um faturamento ainda maior. O boletim de preços da Ceasa (Centrais de Abastecimento Campinas), referente ao período de 21 a 28 de julho, registrou oscilações significativas no mercado hortifrutigranjeiro. O morango liderou as altas de preços, com valorização de 52%, chegando a R$ 31,67 o quilo.

Não se sabe quem começou a trend nas redes sociais, mas é difícil encontrar alguém que ainda não tenha tentado fazer ou comprar a sobremesa para experimentar. Alguns empreendimentos pelo país aproveitaram a hype para impulsionar os negócios. Esse é o caso da Doceria Morango do Amor, em Fortaleza, que abriu as portas no início da febre do doce na internet. A dona da empresa, Sabrina Moreira, 22 anos, criou o perfil no Instagram em 16 de julho e, atualmente, está com mais de 4 mil seguidores.

"Pensei em abrir uma loja virtual para ver o que ia acontecer. Eu já tinha feito um morango do amor uma vez com meu namorado. Acertei na receita e ficou ótimo. Eu não tinha uma doceria antes, criei o perfil de madrugada e, quando acordei, já tinham muitas mensagens", conta.

Não demorou muito para que Sabrina precisasse contratar uma ajudante para dar conta da alta demanda. "Comecei sozinha, sem ter dinheiro no cartão de débito. Investi com cartão de crédito e, atualmente, estou com uma funcionária que me ajuda com as vendas", relata.

Oportunidade

Os custos também aumentaram. A empreendedora afirma que comprava a caixa do morango por R$ 48 e, agora, o preço está em R$ 60. Sabrina diz que não vai desanimar e conta sobre sua experiência no ramo gastronômico. "Na faculdade, eu vendia empadas. Eu mesma fazia a massa e o frango. Também vendia trufa, que eu comprava com o fornecedor. Em um dia eu vendia tudo", diz.

A doceira ressalta que está estudando outros doces e, inclusive, elaborando uma nova versão do morango para expandir seu negócio. "Estou procurando novas receitas e pesquisando mais sobre outras docerias. Agora, estou fazendo um teste do 'morangojá', que é o morango enrolado no brigadeiro com geleia de maracujá", relata.

De tanto sucesso, a cidade Senador Amaral (MG) declarou o morango do amor oficialmente patrimônio cultural imaterial do município. O doce ganhou o concurso gastronômico do Festival de Inverno de 2025 e tornou-se símbolo da valorização da principal cultura agrícola do município.

Mesmo com apenas seis mil habitantes, Senador Amaral é uma das maiores produtoras de morango de MG, com 21 milhões de pés plantados em 420 hectares e colheita média de 32 mil toneladas por ano. O doce viral pode se tornar patrimônio do estado também. Um processo para o reconhecimento está em tramitação no Instituto Estadual do Patrimônio Histórico e Artístico de Minas Gerais (Iepha).

*** Estagiária sob a supervisão de Luana Patriolino**

> **Pensei em abrir uma loja virtual para ver o que ia acontecer. Eu já tinha feito um morango do amor uma vez com meu namorado. Acertei na receita e ficou ótimo. Eu não tinha uma doceria antes, criei o perfil de madrugada e, quando acordei, já tinham muitas mensagens"**
>
> ***Sabrina Moreira,*** *empreendedora*

Morango de luxo

» KEITY NAIANY

Existe uma versão gourmet do morango do amor que também viralizou nas redes sociais. Com o custo que varia entre R$ 2,1 mil e R$ 2,3 mil, famosos e influenciadores gravaram vídeos experimentando a sobremesa. A versão foi desenvolvida pelo maranhense Denilson Lima, 27 anos. Envolto em brigadeiro belga ao leite, brigadeiro branco e maracujá, as frutas são banhadas em uma casca fina e crocante de caramelo e finalizadas com uma decoração dourada luxuosa.

O confeiteiro mora em São Paulo e é conhecido pelos doces extravagantes que produz. Ao **Correio**, ele falou sobre o sonho realizado de se tornar um profissional renomado. "Eu sempre senti que meu espaço era esse: onde a confeitaria encontra arte, luxo e contemporaneidade. Minha estética nasceu desse desejo de criar algo que fosse maior que a técnica, algo que emocionasse", contou.

Denilson começou fazendo pequenas produções em seu apartamento e realizava projetos freelancers em confeitarias. Foi nesse período que a influenciadora de luxo Silvia Braz viu o trabalho dele e, com a divulgação, recebeu a visibilidade no meio dos famosos.

Mesmo com todo o sucesso que vem aumentando em decorrência da tendência do morango do amor, o confeiteiro afirma que tem outras metas no ramo. "Mais que ingredientes, o que entrego é conceito, estética e emoção".