Jovem começa a vender tortas no pote em uma feirinha de Goiânia e, 10 anos depois, celebra um negócio de sucesso com mais de 300 funcionários e lojas pelo Brasil

Mariana Perdomo cresceu dentro da cozinha do restaurante dos pais, em Iporá, cidade goiana com pouco mais de 35 mil habitantes. Ajudava a mãe no preparo das sobremesas e, ao lado das duas irmãs, sempre estava presente nos eventos feitos pelo bufê da família. Quando concluiu o ensino médio, viu os colegas decididos sobre o que fazer e ela não tinha ideia de que caminho seguir. “Foi aí que eu descobri que tinha faculdade de gastronomia na PUC de Goiânia e decidi que era isso que queria.”

A jovem, então com 18 anos, mudou-se para a capital e passou a dividir um apartamento, próximo da universidade, com dois primos. “Eu era uma roceira na capital. Nunca tinha viajado, nunca tinha andado de avião”, lembra. Logo percebeu que precisava ter novas experiências, mais do que isso, queria ter independência financeira.

Assim, de cara, arrumou um emprego em um empório libanês, que depois se transformou em restaurante, mas percebeu que não gostava de trabalhar no estilo à la carte. Aliás, a paixão pela confeitaria, iniciada lá na infância com a mãe, continuava forte. “No primeiro semestre do curso, eu tive a disciplina de confeitaria. Eu chegava em casa e refazia as receitas aprendidas, dando o meu toque.”

Nessa busca constante por independência, Mariana começou a anunciar os seus doces no Instagram, que fazia de madrugada, e a receber encomendas. “Eu fazia faculdade e trabalhava, era o único horário que tinha”, conta. Depois de um ano e meio no restaurante, a jovem se desligou e encerrou aquele ciclo. “Foi muito importante para mim, pois me deu responsabilidade e vivi muitas experiências, algumas difíceis, mas enriquecedoras.”

Divulgação/Perdomo Doces

Doces que conquistam

Mariana viu-se, então, em uma encruzilhada: procurar um novo emprego ou apostar nos seus doces. Chegou a conseguir uma posição como gerente de produção em uma doceria, mas um dia antes de começar no novo trabalho, “seguiu o coração” e resolveu investir nas suas criações. “Faltava um ano para eu me formar, minha mãe disse que me sustentaria em Goiânia até o fim do curso. Eu dividia o

apartamento pequeno com mais duas pessoas, enfim, era um caos.”

Somando tudo isso, ainda havia mais um problema: as tortas de Mariana não ficavam em pé. “Elas desabavam na hora que ia entregar, eu passava a maior vergonha”, lembra. Nas últimas férias antes da formatura, a jovem foi para Iporá e, como tinham sobrado alguns recheios das tortas, colocou tudo em potes de sorvete e

levou para a casa dos pais. “Minha irmã viu na geladeira, comeu um pedaço e disse que era muito bom.”

Incentivada pela irmã, Mariana aproveitou as férias para fazer “tortas no pote” e ganhar um dinheirinho. O pai ajudou com as embalagens, ela correu na gráfica local e fez uns adesivos e, com a ajuda da irmã, passou a vender os doces. Foi um sucesso, e ela voltou para Goiânia capitalizada.