



MARIANA CAMPOS  
mari.vivabrasilia@gmail.com

# Viva Brasília

MIGUEL JABOUR  
miguel.vivabrasilia@gmail.com

Fotos: Mariana Campos/CB/D.A Press



Mateus Behaouth, Dudu Barbosa, Helena Behaouth, Fabi Christine, Julia e Luiza Lima, Mateus Behaouth



Luis Carlos, Isadora, Gabriela e Luis Otávio Alcoforado

## Já é Páscoa por aqui

Sob o céu ensolarado da manhã de sábado, a RememBear reuniu famílias e amigos em um encontro de Páscoa no Lago Sul, marcado por leveza, afeto e diversão. A área externa da loja ganhou uma ambientação temática, marcada por elementos naturais e delicados, e recebeu oficinas para a criançada. A iniciativa buscou dar à Páscoa uma celebração simples e significativa, centrada na convivência e experiência, em sintonia com a identidade da marca de papelaria e itens personalizados que há mais de duas décadas apostam em produtos autorais e atenção aos detalhes.



Tainá Machado, Mayla Araújo e Gabriela Leão



Raíssa Araújo, Ana Luísa e João Pedro

Fotos: Arquivo pessoal



Fernanda Hernandez, Leda Bandeira e a ministra do TST, Cristina Peduzzi



Adriele Ayres Britto, Luciana Frattini, Maria Augusta Fost, Julia Baera e Vivian Falcão

## Reunidas pela causa feminina

Um café da manhã no Lago Sul reuniu dezenas de advogadas, ministras e operadoras do direito para marcar o encerramento do mês de março em um encontro dedicado às causas femininas, realizado na última sexta-feira. A roda de conversa tratou sobre os desafios da mulher contemporânea e foi conduzida por uma juíza afeita, exilada no Brasil desde 2022, que compartilhou sua trajetória e refletiu sobre as limitações impostas às mulheres no Afeganistão, após a retomada do poder pelo Talibã, em 2021.



Rebeca Azevedo e Marília Fregonesi



Irmã Rosita Milesi, vencedora do prêmio global Nansen, concedido pela ONU, e Kátia Cubel

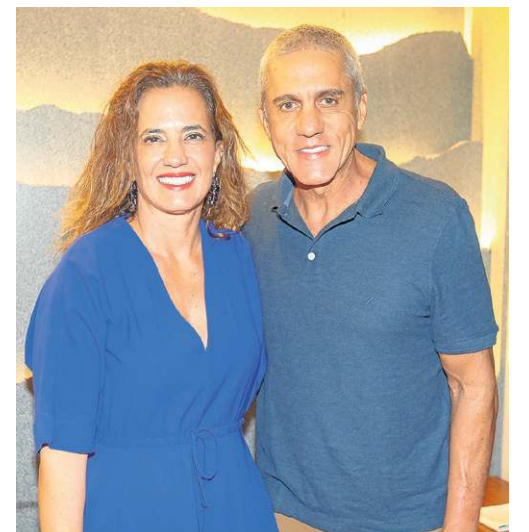
Fotos: Divulgação/Davidson Courtlan



Cristina Carvalho, Livia Soledade, Claudia Nasser e Ivone Carvalho

## Destaques da arquitetura e decoração

Arquitetos e decoradores se reuniram, em 24 de março, para um jantar especial com menu harmonizado, assinado pelo chef Carlito Apolinario, no restaurante Taypá. Promovido pela Grand Door em parceria com a Lazul Stones, o encontro contou com a curadoria do Metropolitan Brasília, programa de relacionamento e fidelidade voltado para o mercado de arquitetura, design e decoração, e celebrou as conquistas de profissionais que vêm se destacando no cenário local.



Isabel Veiga e Roberto Lima

Confira mais fotos e eventos no blog Viva Brasília. Acesse: [newblogs.correiobraziliense.com.br/vivabrasilia](http://newblogs.correiobraziliense.com.br/vivabrasilia)

## ECONOMIA LOCAL

Com a proximidade da Semana Santa, microempreendedores aumentam a produção de ovos de chocolate com foco nos consumidores que, na hora de comprar, dão preferência aos produtos artesanais, pelo sabor e pela qualidade dos ingredientes

# O doce jeito de gerar renda

» LUIZ FRANCISCO\*

Com a proximidade da Páscoa surgem muitos pequenos negócios iniciados por necessidade de geração ou complementação de renda. Nesse contexto, pequenos e microempreendedores se destacam na produção de ovos de chocolates artesanais que conquistaram o paladar de pessoas que consideram, além do sabor, a qualidade dos ingredientes e as oportunidades de trabalho e de renda geradas na confecção dos doces.

Carlos Cardoso, gerente de Negócios em Redes do Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (Sebrae), afirma que os pequenos comerciantes podem movimentar milhões de reais e que esse ramo representa de 20% a 40% do faturamento mensal deles, segundo estudos locais. "Mesmo sem número oficial por Região Administrativa, o Sebrae reconhece essa iniciativa como importante motor da economia local, especialmente em periferias, com impacto direto na renda familiar", afirma.

A confeitadeira Fernanda Gonçalves, de 36 anos, conta que a

Ferthifree Doces, empreendimento do qual é dona, começou após uma crise financeira durante a pandemia. Ela lembra que comprou os materiais necessários para produzir brigadeiros para vender, o que ajudou a levantar um dinheiro e recuperar a condição econômica.

"Começou com R\$ 50, que viraram R\$ 400 e que, no segundo dia de vendas, deu para ganhar dinheiro suficiente para o aluguel", relata a doceira. "Assim, comecei minha jornada na confeitaria e tive interesse em aprender mais e, hoje, produzo ovos artesanais, que é muito gratificante, conta."

A confeitadeira produz ovos de chocolates artesanais para pessoas que não podem usufruir por serem alérgicas, diabéticos, intolerantes à lactose ou com outras restrições alimentares. De acordo com ela, a doceria é um empreendimento inclusivo e que, a cada dia, tem mais demanda no mercado. "Eu acredito que, por trás de cada ovo de chocolate vendido, tem oportunidades sendo geradas, famílias cada vez mais esperançosas e um sabor afetivo que só mãos humanas conseguem produzir e que podem superar os produtos industriais", afirma Fernanda.

Nesta época do ano, Fernanda costumava lucrar R\$ 5 mil com a venda dos ovos artesanais. Ela revela que tem um sonho de obter uma loja para que as pessoas visitem o negócio, além de levar os ensinamentos para quem pretende empreender. "Quero dar cursos e levantar outras, principalmente vítimas de violência doméstica, em vulnerabilidade e na ressocialização feminina carcerária", planeja a confeitadeira.

Ingrid Ferreira, 26 anos, dona da Sunshine Cookies, também produz ovos de chocolate. A empreendedora fundou a microempresa em 2022, mas em 2023 começou a fazer os produtos de Páscoa e hoje fatura até R\$ 1,2 mil no período. "A data é uma das épocas em que o faturamento fica mais alto. Algumas pessoas já comentaram sobre fazer os ovos o ano inteiro, mas acredito que é a sazonalidade que torna o produto chamativo."

A empreendedora trabalha na residência, em Samambaia Norte, realiza entregas, além de produzir outros tipos de doces. Segundo a confeitadeira, os produtos artesanais superam os industriais. "A validade do ovo de chocolate industrializado é grande porque está cheio de

Minervino Júnior/CB/D.A.Press



Fernanda Gonçalves acha gratificante produzir chocolates para quem tem restrição alimentar

Arquivo Pessoal



Ingrid Ferreira: "A sazonalidade é o que torna o produto chamativo"

conservantes, por isso sou a favor de alimentos de verdade e com o preço justo", declara.

## Vendas

Pesquisa da Fundação do Comércio de Bens, Serviços e Turismo do Distrito Federal (Fecomércio-DF) aponta que 76,5% dos consumidores declararam intenção de presentear na Páscoa, índice maior que os 72,2% registrados em 2025. O estudo indica que os MEIs são os principais fornecedores de clientes, onde 32% são de lojas físicas e 7,2% pertencem ao e-commerce.

De acordo com a esteticista

Kárita Salles, de 45 anos, o ovo artesanal ganha "força" no mercado porque transforma o doce em algo mais afetivo por ter ingredientes frescos, com mais recheios. Ela também afirma que existe um "prazer" em conhecer o produtor do chocolate. "Você apoia um sonho, cria uma conexão com quem produz e realiza uma compra com propósito", declara a consumidora.

A servidora pública Stefânia Zandomênic, de 48 anos, também apoia o microempreendedor local. "Eu acho que o valor pago em um ovo de Páscoa artesanal vale muito mais a pena que um ovo de marca famosa e penso que escolher o

trabalho de um microempreendedor valoriza a economia local e favorece a sustentabilidade, além de haver um tratamento humano e, muitas vezes, personalizado", revela a cliente.

Ela relata que não costumava comprar ovos de chocolate artesanais mas, ao encontrar um empreendimento que vendia o produto sem glúten, começou a consumir mais doces caseiros. "No supermercado, eu encontro poucas opções e poucas variações de sabor e tamanho", opina.

\*Estagiário sob a supervisão de Márcia Machado