

“Queremos deixar os nossos clientes satisfeitos”

Foi através de um sonho que surgiu a pastelaria D' Mara. Nome dado por tributo à filha do casal fundador, Vera Novo e Jorge Silva, que trouxeram água na boca ao abrir este negócio no setor da pastelaria.

Desde cedo tiveram o sonho do próprio negócio, visto que os dois trabalhavam no ramo. Embora não tenha sido possível quando desejado, não desistiram. Depois de muitos anos, surgiu a oportunidade e arrancaram com o projeto em 2015, com o primeiro espaço na Rua da Alegria, nas Caxinas. No ano seguinte, abriram em Vila do Conde (na Rua António José de Sousa Pereira) e, em 2017, na Rua Coronel Oudinott na Póvoa de Varzim (no espaço do antigo Pão Lapa, onde curiosamente Jorge Silva iniciou a profissão de pasteleiro).

Com cariz familiar, a D'Mara conta com 10 colaboradores no total das três casas e uma das suas principais características é o atendimento personalizado com que recebe os seus clientes. A sua oferta tem como principais destaques o bolo de amendoim, mais conhecido por caxineiro; sardinha de chila, com massa folhada; folhadinho de ovo e os croissants. Sobre os seus produtos, Jorge Silva sublinha que “são sempre frescos e, na maior parte das vezes, são feitos na hora”.

Com fabrico próprio, na D'Mara o “pão é tradicional e feito todos os dias de manhã”. Ao mesmo tempo que a tradição está intacta (evitando-se aqui os produtos químicos), a evolução não deixa de estar presente, sendo exemplos disso o pão de alfarroba e de beterraba. “Nós tentamos sempre acompanhar as tendências dos nossos clientes”, acrescentam.

Para que os clientes também acompanhem a D'Mara, podem visitar a sua página no Facebook (D'Mara Pastelaria), onde podem ver os seus produtos e as novidades que são publicadas frequentemente. “É a nossa filha que está mais atenta a essa parte e é ela a responsável pelas publicações e pelas imagens”, diz-nos Vera Novo. O feedback tem sido bastante positivo e já vai para além-fronteiras, com uma grande notoriedade junto dos amigos e familiares emigrantes.

Para daqui para a frente, Jorge e Vera salientam que querem que “todos os clientes fiquem com uma grande satisfação, pela atenção e dedicação de quem está atrás do balcão e diariamente preza por um bom atendimento”.

