



# Um espaço familiar cheio de docuras e canduras

Com 126 anos de história, a Confeitaria Moura, já quarta geração, fala-nos sobre um percurso que tudo faz para preservar os sabores familiares.

Para percebermos o que está por detrás desta longevidade, teremos de nos deslocar até ao tempo em que o jesuíta começou a ser confeccionado. Em 1892, Joaquim Moura e a sua esposa abriram uma confeitaria em Santo Tirso e com o passar dos anos começaram a produzir pastéis. Mais tarde, o filho mais velho (Guilherme Moura) decidiu fazer uma especialização numa confeitaria do Porto e o bisavô teve de contratar um pasteleiro para o substituir. Diz-se que esse homem anónimo terá vindo de Bilbau e terá trazido consigo a receita de um folhado de Espanha.

O pasteleiro do país vizinho que confeccionava esse doce não percebeu que Joaquim Moura espreitava a sua arte e foi por esse simples acaso que a receita passou de geração em geração. Mas o avô Guilherme conheceu uma morte precoce e foram as mulheres as grandes responsáveis pela expansão deste negócio. Hoje, Alda Moura, José Guilherme Pelayo e Francisco Pinheiro (três gerentes que continuam o trabalho iniciado pelo bisavô) recordam os anos em que Antonieta Moreira de Moura (a filha mais velha de Guilherme Moura) tomou conta deste ofício e mostram-nos como nas mãos dela a casa inspirou um novo dinamismo. Não é, pois, por acaso que a Moura, como ainda é carinhosamente conhecida, celebra em 2018 os

seus 126 anos e quem saboreia os deliciosos jesuítas e limonetes que aqui se fazem rapidamente percebe que há uma herança feminina a preservar.

Só que, enquanto a memória cuida, o tempo pede inovação. E é por isso que cinco anos depois de a Moura ter aberto um pequeno quiosque no Mercado Bom Sucesso, criou um outro espaço na Baixa, mais precisamente na Rua de Rodrigues Sampaio (próxima da Avenida dos Aliados). Esta nova loja, como a própria casa-mãe, também tem fabrico próprio e comercializa em média 1400 jesuítas por dia. Mas nem só de lugares físicos se estabelece um negócio, sendo que hoje a casa, que também é conhecida por servir menus de pequeno-almoço e almoço, abre-se ao mercado digital, através de um modelo de encomendas online.

Nos próximos anos, este cantinho pretende mostrar ainda mais a sua tradição tirsense, ao mesmo tempo que pondera criar um novo espaço em Braga, em Guimarães, Aveiro ou Lisboa. Porque afinal aqui pratica-se o culto do bom gosto.



**Santo Tirso**  
Rua Sousa Tropa, 56  
4780-554 Santo Tirso  
252 852 852



**Bom Sucesso**  
Praça do Bom Sucesso, 132  
4200-132 Porto  
927 944 552



**Porto Baixa**  
R. Rodrigues Sampaio, 115  
4000-425 Porto  
223 163 207

cpmoura4@sapo.pt  
<http://confeitariamoura.pt>