

Doçarias de mil alegrias

Os doces portugueses cruzam-se, em muitos aspetos, com as vivências do nosso país. Tiago Ferreira mostra-nos agora o trajeto do Bolos do Folheta.

O princípio do projeto começa como todas as outras histórias: com capacidade de investimento e uma grande dose de coragem. “Lembro-me de ter oito anos e a minha mãe sempre fazer bolos ao fim de semana. Eu ajudava-a nas pequenas tarefas e aos 12 anos comecei a confeccionar as minhas próprias receitas”, conta. Precoce nas ideias, Tiago Ferreira rapidamente conheceu a sua vocação e desde essa época que o aroma dos doces nunca mais o abandonou.

Poveiro de gema, o menino tornado homem trabalhou numa pastelaria da sua terra para tempos depois viajar para o país que tão bem é conhecido pelo seu multiculturalismo – o Canadá – e experimentar outras influências. “Estive lá durante dois anos e quando regresssei criei a marca Bolos do Folheta”, informa. Este percurso inicial foi preponderante para que o nome ganhasse consistência e hoje o balanço revela-se muito positivo.

Num primeiro momento, Tiago Ferreira confeccionava os seus bolos em casa e só em 2016 surgiu a oportunidade de o Bolos do Folheta conhecer o seu próprio rosto. É nestas mesmas instalações que verificamos as mais recentes alterações: “Neste último ano, criámos mais uma loja, passámos a ter maior capacidade de fabrico e colocámos uma esplanada porque, contrariamente a grande parte dos estabelecimentos da Póvoa, o nosso maior volume de negócio concentra-se no inverno”. Neste percurso em contramão, o empresário não deixa de tentar compreender o seu público-alvo e quer, acima de tudo, proporcionar a máxima qualidade.

Como na maior parte das vezes é o lugar que cria envolvimento, não poderíamos deixar de verificar que em 2017 o Bolos do Folheta tinha apenas capacidade para 30 pessoas e neste momento o espaço tem capacidade para 80 lugares sentados. O chocolate tornou-se o mais fiel amigo da casa e muitos são os clientes que chegam aqui e ficam logo com água na boca. Perante uma ampla variedade de produtos existem diferentes versões: “Temos a pastelaria tradicional, como os pastéis de nata; as bolas de Berlim, que



fazem muito sucesso; o éclair com creme de ovo (este creme é sempre feito por nós); e os croissants, e aí alguns dos nossos clientes comparam-no ao croissant francês”. Neste último, encontramos recheios como Nutella, Kinder Bueno, Snickers, Raffaello e tantos outros.

Desengane-se, porém, quem pensar que este conceito apenas se deixa preencher pelo que é tradicionalmente português. Como Tiago Ferreira conviveu com outras realidades e nunca deixou de querer experimentar coisas novas, também percebe que muito deste ofício depende da arte de fazer diferente. O segredo, como sempre, nunca nos é dado a conhecer por inteiro, mas parte dele reside na vontade de conjugar culturas. “Nesta época do verão temos muitos clientes

ingleses e por isso passámos a oferecer o pequeno-almoço inglês a quem o quiser provar”, transmite. Esta adaptação tornou-se já uma constante na vida de Tiago Ferreira e hoje grande parte dos doces são criados não só respeitando as tradições, como também utilizando os produtos da época. “Há muitas encomendas ao fim de semana e hoje temos condições que há um ano não tínhamos”, distingue.

Para o futuro, o nosso interlocutor adianta que não quer ficar por aqui, mas compreende que muita da vitalidade do negócio depende de uma boa gestão. Como tal, é com uma visão inovadora que o nome Bolos do Folheta poderá, eventualmente, expandir-se para outros locais. Tudo isto, claro, sem perder o vínculo que o liga à terra.

