



# Doces

tradicionais  
portugueses dão  
cartas lá fora

Tudo começou quando o casal Joaquim Martins e Manuela Miranda decidiram apostar na doçaria tradicional em Guimarães. A ideia foi da esposa, que guardava a sete chaves as receitas de doçaria que estavam na sua família, oriunda de Mondim de Basto, desde o seu bisavô, José Maria Mesquita. Foi ele quem começou este ofício, ainda no século XVIII. Os filhos de Manuela e Joaquim, Eduarda e Miguel Martins, são a quinta geração a conhecer as receitas, já que também eles estão envolvidos no desenvolvimento deste negócio familiar, para o qual a exportação já representa metade das vendas.

## PÃO-DE-LÓ É ESTRELA DA CASA

Manuela Miranda já tinha o gosto pela venda de pão-de-ló. O nome Doces da Penha deriva do negócio de Flora Mesquita sua mãe, cujo conceito Manuela Miranda decidiu replicar em Guimarães, homenageando a Serra da Penha, símbolo da cidade berço.

Dos fornos da fábrica Doces da Penha, sai uma média de 300 pães-de-ló por dia. É este o produto "estrela" da casa, sendo de Manuela Miranda e Joaquim Martins a ideia vencedora de criar um pão-de-ló em tamanho pequeno para consumo diário. Os frutos desta e de outras apostas inovadoras começaram a surgir rapidamente, ditando a ampliação da fábrica e dos produtos.

## CONFEÇÃO MANUAL E SEM PROCESSADOS

A par do pão-de-ló, também as cavacas e as galhofas são lá produzidas desde o início, seguindo as receitas dos antepassados da família. No entanto, para combater a sazonalidade dos produtos e manter o negócio ativo durante todo o ano, o casal e os seus filhos decidiram alargar o leque dando um cunho próprio a receitas convencionais de bolos, queques e biscoitos. Assim, a Doces da Penha tem hoje em catálogo mais de 40 referências, embora o processo de confeção seja realizado na sua maioria manualmente e sem recorrer a produtos processados.

Em Portugal, podemos encontrar os Doces da Penha nos hipermercados E.Leclerc e Intermarché espalhados pelo norte do País, assim como em espaços de comércio tradicional, como

A fábrica Doces da Penha surgiu em 2000 mas o segredo por detrás da pastelaria artesanal tipicamente portuguesa que de lá sai, com destino a vários países europeus, remonta ao século XVIII.

lojas de bairro, minimercados, pastelarias e confeitarias. Além disso, a Doces da Penha despertou já o interesse de mercados internacionais, tendo começado a exportar há cerca de oito anos. O primeiro destino foi Luxemburgo e desde então já vende também para Suíça, Inglaterra, Alemanha, França e Bélgica. Com recentes contactos feitos pelo Japão, a tendência é o crescimento exponencial da marca noutros continentes.

## INTERNACIONALIZAR PASTELARIA ARTESANAL LUSA

“Estou convencida de que o segredo deste sucesso seja a qualidade. Os clientes vieram sempre ter connosco”, repara Manuela Miranda em entrevista à Portugal Inovador. “Os nossos produtos são artesanais e com produtos de qualidade. O nosso pão-de-ló, por exemplo, não pode ser feito com recurso a máquinas. Chegámos a comprar uma máquina, que veio da Alemanha, para nos rentabilizar a confeção de pão-de-lo, doseando as quantidades para cada forma. A máquina chegou cá, e apercebemo-nos de que não funciona, porque esta é uma receita muito tradicional. O nosso pão-de-ló precisa de ser batido durante uma hora e meia. Tem que ser tirado à mão e com muito cuidado. Os nossos doces são feitos com amor e tratados com carinho”, explica.

Os Doces da Penha têm entrado em novos mercados além-fronteiras, com ajuda dos emigrantes portugueses que pretendem espalhar a confeitaria artesanal juntos da comunidade portuguesa. No entanto, a empresa pretende potenciar a qualidade da confeitaria nacional levando-a a todo o tipo de consumidores. Neste sentido, a empresa revela estar já a trabalhar em uma nova imagem para uma nova marca, com nome português mas direcionada exclusivamente para o consumidor estrangeiro.



EST. (X) 2000  
*Doces da*  
**PENHA**  
\* PASTELARIA TRADICIONAL \*  
[www.docesdapenha.com](http://www.docesdapenha.com)

