



Veículo: O Globo

Data: 05.06.2016

Editoria: Caderno Niterói / Revista Água na Boca 2016



Beira Mar. Confeitaria investe em diferentes tipos de doce para agradar os clientes



VIVÊNCIAS. Variedade e apresentação impecável são marcas registradas da Beira Mar

DE VOLTA AO DOCE CAMINHO DA VITÓRIA

Beira Mar triunfa pela 13ª vez apostando em receitas caseiras

Já virou tradição: toda vez que se lista os melhores doces de Niterói, o nome da Beira Mar está no pódio. E depois de um ano considerada hors concours, a confeitaria mais tradicional da cidade, fundada em 1942, sagrou-se campeã na categoria pela 13ª vez.

A empresa familiar já passou às mãos da terceira geração. A diretora Paula Da Matta atua desde 2001 ao lado do avô, Gentil, e da mãe, Maria Célia, no comando do estabelecimento. Segundo Paula, esse somatório de vivências é o que mantém a Beira Mar na preferência dos niteroienses até hoje.

— Nós juntamos a experiência do meu avô, que é um grande empreendedor, às ideias da minha mãe e às novidades que trago para continuar agradando os clientes — resume.

E depois de se destacar trazendo doces sofisticados, com receitas e técnicas importadas das melhores escolas de confeitaria para a cidade, a casa mantém seu sucesso recorrendo ao passado, com receitas artesanais e consagradas nas mesas brasileiras.

— Lançamos em maio uma linha de pudins caseiros que tem feito muito sucesso. Trouxemos para o cardápio as opções de milho verde, tapioca e doce de leite. Temos notado que tudo o que é tradicional e artesanal traz um acolhimento que as pessoas não encontram mais na gastronomia — revela.