

que leva o doce de Pelotas para o Brasil



Daniela, Leandro e Myrela são sócios na empresa de quase quatro décadas

própria fábrica e hoje é um segredo comercial guardado a sete chaves pelos administradores.

VALORIZAÇÃO DA TRADIÇÃO E DA EQUIPE

O que não é segredo é a forma como Daniela e seus sócios, o marido Leandro Brandão dos Santos e a irmã Mirela Falavigna Aikin, enxer-

gam e tocam o negócio a partir do respeito à tradição doceira local e da marca histórica, e de estratégias de gestão baseadas na valorização da equipe.

Como forma de reter os talentos formados na fábrica, que hoje emprega 25 trabalhadores diretos, mas gera aproximadamente cem empregos indiretos, a empresa paga

salários até 60% maiores do que a concorrência e ainda oferece plano de saúde e adicional por insalubridade. “A gente conseguiu inverter o processo. Hoje aumentou a quantidade de pessoas querendo trabalhar aqui”, revela Mirela.

O portfólio atual é centrado em tortas e doces tradicionais pelotenses, com destaque para doces à base de ovos, além de sobremesas sazonais — e as tortas aparecem como o principal diferencial competitivo da marca. A cada mês, a unidade instalada no bairro Recanto de Portugal produz em média dez mil quindins, sendo que 75% dessa produção é consumida entre Pelotas e Rio Grande.

“O faturamento da empresa é integralizado em 50% pela venda de tortas, 40% vêm dos doces tradicionais e 10% das sobremesas. A torta é um diferencial bem importante da marca”, revela Daniela.

Em 2026, os planos são investir forte em uma linha zero açúcar e zero lactose, respeitando a tradição doceira local.



Seu Quindim é um dos personagens da tradicional festividade

Fenadoce é considerada a ‘grande safra’ das doceiras

Criada pela prefeitura de Pelotas em 1986, a Feira Nacional do Doce (Fenadoce) teve três edições realizadas a cada dois anos até ser descontinuada, em 1990, e retomada apenas em 1995, já sob a chancela da CDL Pelotas. A partir de 1998, passou a ser realizada anualmente e, ao longo das décadas, se firmou não apenas como a principal vitrine do doce pelotense, mas também como o grande momento do setor.

“A Fenadoce é o motor da cadeia produtiva do doce em Pelotas. Ela gera visibilidade, movimenta a economia, fortalece os produtores e impulsiona o comércio, o turismo e os serviços. Para a CDL, é um exemplo de como tradição e desenvolvimento econômico caminham juntos”, diz Daniel Centeno, conselheiro gestor da CDL Pelotas.

Segundo a CDL, a 31ª edição, realizada em 2025, recebeu mais de 305 mil visitantes e vendeu 1,8 milhão de unidades de doces nas 40 bancas da Cidade do Doce, espaço consagrado para as doceiras locais e onde também fica instalada a Fábrica de Doces, na qual os visitantes podem acompanhar de perto todo o processo de fabricação das delícias que atraem multidões ao Centro de Eventos da CDL.

A edição 2025 marcou a estreia de uma estratégia montada para aumentar ainda mais a relação afetiva dos pelotenses e visitantes com os doces: as estrelas da festa se transformaram em uma família de mascotes. Assim, o quindim, o ninho, o olho de sogra, o figo cristalizado e o bombom de morango ganharam vida e, em 2026, podem ter novos companheiros.

“Já tinha a formiga, que é a cara da feira, mas sentíamos falta de ver os próprios doces

circulando, interagindo, criando esse laço com o público”, explica Tatiane Mizetti, relações públicas da Fenadoce. Como acontece em toda safra, a Fenadoce representa um boom de negócios para os empreendedores da cadeia produtiva e se reflete diretamente no aumento das oportunidades de trabalho, consumo de matérias-primas e um crescimento vertiginoso do volume de vendas.

Cálculos feitos por integrantes da Associação do Doce de Pelotas apontam que os resultados obtidos nas três semanas de feira chegam a representar 60% do faturamento anual das empresas. “É o período que faz toda nossa economia girar, que faz realmente a diferença na vida das empresas, pois o dinheiro que entrar tu vais investir para qualificar o teu negócio ou saldar alguma dívida que ficou para trás”, diz Simone.

A feira é também oportunidade de trabalho temporário para milhares de profissionais. Somente nas fábricas, a conta é de um incremento de 400% do pessoal ocupado na produção de doces. O aumento de vagas acompanha outros setores como serviços gerais, segurança, logística e, claro, os balcões onde é feita a venda direta ao público.

São pessoas como Viviane Santos, 44 anos, que há cinco edições trabalha no atendimento na Imperatriz Doces Finos. Ela conta que, apesar de ser exaustivo, o trabalho vale muito a pena. “Faz muita diferença na minha renda, pois são 19 dias de evento com carteira assinada. Queria que tivesse mais de uma Fenadoce por ano”, comenta.

Leia mais nas próximas páginas

nas incrementam culinária portuguesa

-los. A gente sabe que quem produz os doces são as mãos negras que trabalhavam nas casas dos portugueses.”

A partir daí, as cozinheiras africanas se apropriam das receitas, ingredientes e modos de fazer, dando origem a doces que, hoje, são campeões de preferência entre o público, como o quindim.

“O quindim só existe porque os negros botaram a mão nos doces portugueses. Se eles não tivessem feito isso a gente iria continuar comendo amanteigados, que eram os doces portugueses

à base de gemas e amêndoas. E se não tivesse o coco que veio da África, se os negros não tivessem inserido o coco dentro desse processo e modificado algumas outras técnicas em tantos outros doces, talvez essa cultura do doce não fosse tão forte como ela é hoje. Então, quando a gente fala em doces tradicionais pelotenses, a gente sabe que vai ter uma herança africana cruzada com uma herança portuguesa, seja em técnicas, seja em insumos utilizados dentro dos preparos”, diz.

Em sua dissertação de mestrado, Fonseca debruçou-se sobre o tema “Pedagogia Batuqueira: comida, religião e educação”, na qual discute o assunto a partir da ótica cultural-religiosa e aponta para a importância que os doces têm nas religiões de matriz africana.

“O doce está presente em toda a religião afro-brasileira. Por quê? Porque o doce faz parte da vida do ser humano, a religião envolve o alimento como um processo litúrgico na vida do ser humano também. Então, para eu ter um ritual litúrgico, religioso, eu vou ter que ter uma mesa de doces. Porque o doce vai estar ali para alegrar, para reavivar, para trazer memória, para trazer ancestralidade.”



fazer deram origem a novos doces