

# Ateliê de cucas celebra sete anos de operação com receita de seis décadas

**Fundada em maio de 2019, a Da Vó Ateliê de Cucas nasceu para honrar a história dos avós da empreendedora**

## ➔ CONTEÚDO PATROCINADO

**JÚLIA FERNANDES**  
juliaf@jcrs.com.br

Há receitas que atravessam gerações. Outras carregam histórias, memórias e afetos que resistem ao tempo. É justamente essa combinação que explica a trajetória da **Da Vó Ateliê de Cucas**, que completou sete anos em maio, mantendo viva uma tradição familiar iniciada há mais de seis décadas.

Fundada pela empreendedora Marla Kappaun em 2019, a marca nasceu inspirada na história dos avós e na vontade de preservar um legado construído através da panificação. Embora a Da Vó tenha sete anos de existência, a inspiração é a padaria fundada pelos avós da empreendedora em Encruzilhada do Sul, no interior do Rio Grande do Sul, negócio que ajudou a sustentar a família por gerações. "Minha vontade de empreender veio muito da vontade de honrar a trajetória deles. A Da Vó surgiu para abraçar as pessoas", resume Marla.

Natural de Encruzilhada do Sul, ela cresceu cercada pela tradição das cucas herdadas da família materna, natural de Santa Cruz do Sul, município fortemente marcado pela colonização alemã. A receita que deu origem ao negócio é a mesma preparada até hoje pela avó, atualmente com 91 anos.

O processo de resgate dessa receita exigiu dedicação. Como a avó nunca havia registrado a receita por escrito, foi preciso acompanhar o preparo diversas vezes, pesar ingredientes e transformar o conhecimento adquirido ao longo de décadas em uma ficha técnica. "O que ela colocava eu pesava. Fiz isso várias vezes até conseguir registrar exatamente a receita que ela fazia. É essa receita que seguimos até hoje", conta.

A massa leva raspas de limão, enquanto a tradicional farofa, o streusel, recebe um toque de noz-moscada, detalhes

que ajudam a manter o sabor característico que conquistou os clientes.

### Da pandemia ao crescimento

Embora o negócio tenha começado pouco antes da pandemia de Covid-19, foi justamente durante o período mais desafiador que a empresa encontrou um novo propósito.

Inicialmente, o plano era produzir apenas cucas congeladas para abastecer mercados. Com as restrições de circulação impostas pelo período, a venda de cucas frescas ganhou força e acabou se transformando em um símbolo de afeto. "Quando as pessoas não podiam visitar familiares e amigos, elas enviavam uma cuca com um bilheteinho. A cuca virou uma forma de abraço", lembra Marla.

A ideia de oferecer produtos sempre frescos permanece como um dos principais diferenciais da marca. Em dias de maior movimento, especialmente nos finais de semana, a produção chega a 300 cucas, todas preparadas no mesmo dia. "Queriamos entregar a mesma experiência que eu tinha quando a minha avó fazia cuca para mim. Comer uma cuca quentinha, recém-saída do forno, com sabor de casa de vó."

### Tradição e inovação dividem espaço no cardápio

O cardápio da Da Vó começou com apenas cinco sabores. Entre eles estava a clássica cuca de uva, preparada exatamente como a receita original da avó e que segue sendo a campeã de vendas da casa.

Outro sabor tradicional é a cuca de linguiça com queijo, uma combinação agridoce típica da culinária influenciada pela colonização alemã. Ao longo dos anos, o menu foi incorporando novidades criadas tanto pela equipe quanto pelos próprios clientes. Um dos maiores sucessos atuais surgiu justamente de uma sugestão feita por uma frequentadora da loja: a cuca de amora com chocolate branco. "Ela pediu esse sabor e resolvemos experimentar também. Hoje, é uma das cucas que mais vendemos", conta Marla. Sabores como Nutella e versões inspiradas em receitas clássicas da família também passaram pelo cardápio.

### Expansão sem perder as raízes

A Da Vó está instalada há seis anos na rua Garibaldi, no



A cuca de amora com chocolate branco é uma das preferidas da clientela do negócio

bairro Bom Fim, endereço que se tornou referência para clientes. Foi também a partir dessa unidade que a marca ganhou visibilidade.

Em 2025, a empresa deu mais um passo importante em sua trajetória ao inaugurar uma segunda unidade, agora, endereçada no Shopping Pontal. A expansão permitiu ampliar o alcance da marca sem abrir mão das origens. "Nós não pretendemos sair do Bom Fim. Aqui está a nossa matriz, onde acontece toda a produção. Mas a unidade do Pontal nos permitiu chegar a

novos públicos e ganhar mais visibilidade."

Em sete anos, a empresa celebra conquistas, mas reconhece que os desafios continuam presentes. Entre eles, Marla destaca a formação de equipes alinhadas ao propósito da marca. "Encontrar pessoas que acreditam no negócio e tenham vontade de fazer as coisas com carinho é um dos maiores desafios." Esse cuidado, segundo ela, é justamente o que sustenta a identidade da Da Vó. "Sempre digo para a equipe que cada cuca vai servir

uma pessoa. Não importa se produzimos 100 ou 300 por dia: todas precisam ser feitas com o mesmo carinho."

### Endereço e horário

No Bom Fim, a Da Vó está localizada na rua Garibaldi, nº 1187. O local opera de segunda-feira a sábado, das 10h às 18h30min. Já no Pontal Shopping, na Zona Sul, a operação funciona de segunda a sexta, das 10h às 22h e aos domingos, das 11h às 21h.



Marla Kappaun criou a Da Vó em 2019, inspirada pela receita tradicional da cuca feita por sua avó