

Caras de Joinville

Deliciosas obras de arte

MARIANA PEREIRA

mariana.pereira@an.com.br

A *cake designer* Maria Izabel Rocha Nunes, que há cinco anos mora em Joinville, é uma referência em todo o Brasil quando o assunto é confeitaria artística, um trabalho que exige técnica, criatividade e horas de dedicação. Tudo para transformar pasta americana, glacê real e outras delícias em verdadeiras obras de arte, com personagens de desenhos animados ou flores idênticas às naturais, que ela costuma usar de modelo.

“Levo em média dois dias para preparar um bolo com modelagem para uma festa infantil, por exemplo, mas bolos mais elaborados, como os de casamento ou bodas, chegam a exigir uma semana de muito trabalho”, conta a *expert*. E a empreendedora, que já ajudou mais de 350 joinvilenses a encontrar na culinária

Cake designer Maria Izabel Rocha Nunes é referência em confeitaria artística no Brasil

uma fonte de renda, revela que “a paixão pela profissão nasceu do amor de mãe”.

Ela explica que sempre achou o aniversário uma data muito importante, e começou a se interessar pelas técnicas de decoração de bolos por causa do aniversário dos filhos. “Meu primeiro bolo artístico, eu fiz para o aniversário de dois anos da minha primeira filha, Verônica, há 19 anos”, conta Maria Izabel, que é mãe de outros três filhos. Mas o que começou como um *hobby* acabou virando coisa séria.

“Eu assistia aos programas de TV da Marta Ballina, uma *cake designer* argentina, e procurava comprar todas as revistas dela”,

conta Maria Izabel. “Também fiz cursos com a Marta quando ela veio ao Brasil e passou por Porto Alegre e São Paulo”, relata. Foi assim que Maria Izabel acabou se tornando a pupila de Marta Ballina no País e começou a transmitir o que aprendeu com ela a outras mulheres.

No **Consulado da Mulher**, em Joinville, promove cursos de capacitação para mulheres, visando à geração de renda. A confeitadeira já ensinou mais de 250 mulheres. E agora ela deu início a um novo projeto.

Há pouco mais de um mês, o Consulado da Mulher inaugurou um novo espaço, o Jacatirão Café, Arte e Eventos, que fica na

sede do Círculo Operário. O local voltado à produção de alimento (principalmente para atender eventos como festas e *coffee breaks*) e artesanato, a partir do dia 13 de maio estará aberto para realização de cursos profissionais na área do artesanato da culinária. Paralelamente, Maria Izabel também oferece curso de culinária na rede de supermercados Angeloni, ensinando mulheres a preparar, por exemplo, *cupcakes*, que viraram um febre no Brasil.

Aliás, ela ressalta que um dos desafios do profissional desta área é justamente acompanhar essas tendências do mercado. “É preciso sempre estar atento e acompanhar as mudanças. Os desenhos que as crianças querem nos bolos não são os mesmos de anos atrás. É preciso sempre estar se aperfeiçoando conhecendo novas técnicas e materiais”, diz.



Petit Gâteau Paviloché



Vem prontinho.
Basta aquecer.