



Ana Patrícia Correia

02

MARUPIU PÂTISSERIE

RUA ERNESTO CARVALHO, 3,
VILA NOVA DE FAMILIÇÃO
TEL. 252 217 457

De Vila Nova de Famalicão para outras latitudes, Ana Patrícia Correia, 40 anos, adoça a boca de quem prova as suas criações. “No verão há mais emigrantes, mas habitualmente temos muitos clientes de Braga, de Guimarães, do Porto, de Vila do Conde”, conta. Esteticamente perfeitas, servindo também de consolo ao olhar, são feitas com a mestria e o dom de quem deixou a segurança de uma carreira na engenharia mecânica pela incerteza do sonho da pasteleria. “Isto começou há dez anos, quando deixei a minha antiga profissão”, adianta. “Não foi fácil fazer a troca, apesar de saber muito bem o que queria. Foi a melhor decisão da minha vida.”

Depois de um curso de pasteleria, de 18 meses, na Escola de Hotelaria e Turismo do Porto, que “não trocava por nada”, estagiou no The Yeatman, em Vila Nova de Gaia. “Quando terminei, comecei a procurar um espaço para abrir o meu projeto. Já sabia o que queria”, garante.

A Marupiu Pâtisserie nasceu no final de 2017, em Famalicão, de onde é natural. “Chegámos a pensar no Porto, mas sempre fez sentido abrir aqui, porque somos de cá”, explica, referindo-se também ao marido, Rui

Gusmão Correia, o braço-direito neste projeto. No entanto, o facto de ser uma cidade pequena e sem turismo adivinhava um desafio maior. “Sabíamos que íamos ter de conquistar as pessoas, o público local.” Rapidamente o fizeram.

Da cozinha de Ana Patrícia saem verdadeiras joias de pasteleria francesa. Tudo é feito de raiz, sem corantes ou conservantes, com tanta atenção ao sabor como à apresentação. As sobremesas mudam com a estação e a disponibilidade dos produtos mais frescos. As fontes de inspiração são muito variadas, explica: “Às vezes sou eu, às vezes é o Rui, às vezes são os clientes. No ano passado fiz uma tarte de maçã Porta da Loja, que é a maçã da minha infância, porque um cliente era produtor e deu-me algumas para experimentar.” Para a ementa de inverno, disponível a partir do final de setembro, Ana já tem uma lista de sobremesas, mas “nada é rígido”. Haverá chocolate, frutos secos e criações com bebidas alcoólicas,

que também se vendem na loja. E os clientes estão cada vez mais ávidos pela surpresa, conscientes da qualidade e, consequentemente, do preço. “Há uma evolução positiva e a tendência, no futuro, será valorizar cada vez mais os produtos.”

“
Há uma evolução
positiva e a
tendência, no futuro,
será valorizar
cada vez mais
os produtos