Conheça Bebel Martins, a confeiteira itabiritense que disputou o concurso nacional Cake Awards e levou o nome de Itabirito para o Brasil



Por Hellen Perucci

Confeitaria é uma verdadeira arte! Demanda tempo, criatividade, estudo e principalmente, amor e afeto. Já que os bolos são usados sempre em datas especiais como aniversários, comemorações de pequenas ou grandes conquistas, pedidos de desculpas ou eu te amo! E por trás desses momentos, existem profissionais que dão seu máximo para que símbolos importantes de uma história sejam contados da forma mais deliciosa possível.

Assim é o trabalho da Itabiritense Bebel Martins, que faz da confeitaria, arte. E levou seu talento para o cenário nacional ao disputar a segunda edição do concurso Cake Awards, que aconteceu no dia 07 de março. A segunda edição teve como tema central a uma homenagem ao Centenário da Semana de Arte Moderna, evento que marcou a história da arte no Brasil.

Nas categorias estavam: Bolo Infantil, Modelagem em Açúcar, Bolos de Creme, Flores de Açúcar, Bolos Esculpidos, Pintura em Bolos, Bolos Temáticos, Aerografia em Bolos, Bolos de Casamento, Piping em Bolos, Bolos Comemorativos, Biscoitos Decorados, Composição Biscoitos e Bolo Inédito que devia seguir o tema central do evento.

Bebel Martins, apesar de se dedicar ao tradicional, o coração sempre foi apaixonado pelos trabalhos de modelagem e artísticos e concorreu nas categorias: bolos de creme, modelagens, bolos esculpidos, bolos temáticos, bolos infantis. “A sensação é única, sentir que podemos ir aonde nosso sonho leva! Inexplicável!” celebrou.

Provando que amor e talento estão no DNA, como a maior inspiradora está sua mãe, Dona Lourdes, famosa confeiteira dos anos 90 mas que hoje não exerce mais a profissão, a arte da matriarca da família está destinada ao famoso presépio de mais de 10 mil peças que recebe visitas de todo o Brasil. Bebel também se inspirou nas famosas figuras das revistas de confeitaria que teve acesso ao longo de sua infância como Marta Balina.

A confeiteira destacou sobre sua participação no evento: “A confeitaria artística é algo tão incrível, pois começa na vontade do cliente, passa pelas mãos do confeiteiro e se realiza na boca dos convidados. Participar de um grande evento como esse é algo que me engrandece como profissional e ser humano. Costumo dizer que transformo sonhos em bolos”, contou Bebel Marques.

Na premiação, que ocorreu no último dia 07 de março, as indicações já tiveram sabor de vitória e principalmente, de sonho realizado: “Eu me senti vencedora. Vencedora da minha cidade porque recebi muito incentivo e fui muito bem-vinda. Então foi muito gratificante e também, é um ar a mais

para continuar nessa atividade que escolhi que é um sonho e eu faço com muito carinho. Meu trabalho é o que sempre sonhei, foi muito gratificante! Amanheci com uma energia a mais para seguir nesse mundo da confeitaria", celebrou.

Daqui, desejamos muito sucesso e um caminho recheado de doces e de realizações.

CLIQUE AQUI PARA RECEBER NOTÍCIAS E VAGAS DE EMPREGO NO WHATSAPP

https://real.fm.br/noticia/2019/conheca-bebel-martins-a-confeiteira-itabiritense-que-disputou-o-concurso-nacional-cake-awards-e-levou-o-nome-de-itabirito-para-o-brasil em 28/11/2026 02:28