



RECEITAS DE
TRANSFORMAÇÃO:
NEGÓCIOS COM PROPÓSITO

EXPOGESTÃO 2026



#1 PESSOAS



“O principal ingrediente do meu negócio são as pessoas.”

Somos **mais de 500 pessoas conectadas por propósito, consciência e paixão** pelo que fazemos.

Nossos colaboradores são o **coração do negócio**.

O **respeito aos fornecedores** criou vínculos que sustentaram a empresa nos momentos difíceis.

Transformar clientes em amigos sempre foi nossa maior forma de sucesso.

**Empresas crescem através de pessoas.
Negócios duradouros são construídos por vínculos.**

CAPIM SANTO

#2

SOBREVIVÊNCIA

“O Capim Santo nasceu da necessidade.”

Meus pais **deixaram São Paulo no fim dos anos 70 para viver em Trancoso**, quando ainda era uma pequena vila de pescadores, sem água e sem luz.

A ideia inicial era viver uma utopia hippie. Mas, **foi na cozinha da nossa casa**, feita de barro, tijolo e pau a pique, **que nasceu o negócio da família**.

Minha mãe cozinhava. Meu pai servia.
A alimentação natural, que começou como busca de cura, virou nosso sustento.

LINHA DO TEMPO

1981: Casa Capim Santo

1985: Restaurante

1987: Pousada

2005: Eventos

2009: Instituto Capim Santo

2019: Alimentação Escolar

**Grandes negócios muitas vezes nascem da necessidade,
não do planejamento.**

#3

HOSPITALIDADE



“Hospitalidade é fazer o outro se sentir pertencente.”

Cresci **tomando café da manhã com hóspedes da pousada** dos meus pais.
Ali **aprendi antropologia** através da mesa.

Percebi que a forma como as pessoas comem revela sua cultura, emoções e comportamento.

Ver meus pais trabalhando 16 horas por dia, felizes e presentes, me ensinou que:

- esforço gera resultado;
- ação também pode ser oração;
- coragem é agir com amor.

**Nosso restaurante nunca foi apenas um restaurante.
Era um espaço restaurador.**

Hospitalidade é acolhimento com verdade.



#4
MUNDO

“Conhecer, conectar e compartilhar”

Saí de Trancoso para degustar o mundo.

Morei na Inglaterra com pessoas de culturas completamente diferentes: uma cambodiana budista, uma russa judia e uma turca muçulmana.

Ali confirmei que a **alimentação conecta pessoas.**

Mas também vivi meus próprios **desafios emocionais** e desenvolvi anorexia.
Foi **através da gastronomia que encontrei meu processo de cura.**

Na França, me formei na Le Cordon Bleu e aprendi minha **maior lição:**
valorizar o ingrediente local.

Voltei ao Brasil com a missão de valorizar nossa cultura e nossa cozinha.

Viajar expande repertório. Voltar fortalece identidade.



#5

CORAGEM

“Amor, técnica, planejamento e intuição.”

Chegar em São Paulo e **assumir o restaurante da família foi um choque.**
Virei personagem da imprensa antes de me sentir pronta.

Convivi com a síndrome da impostora e tentei compensar isso com presença,
trabalho e dedicação.

Durante anos **construí minha base ao lado dos meus pais.**

Em 2004, ao me mudar para os Jardins com Adriana Drigo, **deixei de ser apenas
cozinheira e me tornei empresária.**

Empreender também é aprender a ocupar o próprio lugar.

#6

DISCIPLINA



“Talento sem rotina não sustenta um negócio.”

Em 21 anos, **vivi uma verdadeira faculdade de empreendedorismo.**
Saí de um faturamento de 5 milhões para 10 milhões...Depois quebrei.

Descobri que devia mais do que faturava.

Precisei me reinventar, aprender gestão, disciplina e processo.

Entendi que: talento não basta; esforço sozinho não sustenta; criatividade precisa de organização.

Quando quitei minha última dívida, a empresa já faturava 20 milhões.
Foi então que nomeei uma CEO e fui viver um sabático.

Disciplina transforma talento em sustentabilidade.

#7

CONEXÕES



“Agir local. Pensar global.”

Durante meu sabático, viajei o mundo para olhar minha empresa de longe.
Não mais com olhar de galinha, mas com olhar de águia.

Percebi que o Brasil tinha potência global através da sua cultura, ingredientes e diversidade.

Conectar pessoas, territórios e experiências virou estratégia.

Quem amplia repertório amplia visão de negócio.



#8

RESSIGNIFICAR

“Na crise, escolha não parar.”

A pandemia foi uma pós-graduação acelerada.
Precisamos ressignificar, inovar e expandir.

Fortalecemos vínculos, criamos processos, investimos em tecnologia e capacitação.

Expandimos nossa atuação olhando para os biomas brasileiros: Amazônia, Cerrado, Mata Atlântica, Pampas e Sertão.

Transformamos dificuldade em reinvenção.

Empresas resilientes transformam crise em evolução.



#9

FÉ

“Minha fé se manifesta na ação.”

Sempre acreditei que **realizar também é uma forma de rezar.**
Minha espiritualidade está no fazer, no servir e no cuidar.

Ação com propósito gera transformação.

Fé é coerência entre propósito e atitude.

A large, diverse assortment of fresh vegetables is displayed. The collection includes numerous orange carrots, several brown-skinned potatoes, bunches of red radishes, yellow corn cobs, green leafy vegetables like lettuce and spinach, and a slice of yellow squash. The vegetables are arranged in a dense, overlapping manner, creating a vibrant and abundant scene.

#10
ABUNDÂNCIA

“Conhecimento gera prosperidade.”

Minha **biblioteca gourmet** representa algo maior:
a abundância nasce da troca de conhecimento.

Quanto mais aprendemos, mais expandimos possibilidades.

A verdadeira riqueza está em compartilhar saberes.

Quem compartilha conhecimento multiplica abundância.



#11
CONSELHO

“Sempre trabalhando, nunca trabalhando.
Sempre de férias, nunca de férias.
Sempre de dieta, nunca de dieta.
Sempre cansada, nunca cansada.”

Essa mensagem do Nizan Guanaes me acompanha.

Empreender exige intensidade, mas também leveza.

O segredo talvez esteja em transformar trabalho em propósito.

Quando existe propósito, esforço ganha sentido.

#12

CORRENTE DO BEM



“Sucesso só faz sentido quando transborda.”

Hoje, meu **maior desejo é impactar pessoas através da educação, alimentação e oportunidades.**

O Instituto Capim Santo, os projetos sociais e a formação de pessoas representam o próximo ciclo: **transformar experiência em legado.**

Porque no fim, empreender é servir.

O verdadeiro legado é aquilo que melhora a vida do outro.

“Empreender, para mim, é transformar necessidade em propósito,
agir com amor e usar pessoas, comida e afeto
para gerar impacto e deixar um legado.”



Equipe Capim Santo

