

Como um carrinho de pipoca virou uma rede que fatura R\$ 150 mil por mês

Category: BRASIL, GERAL

escrito por Maria Luiza | 28 de julho de 2026



Quem passa pela Cinelândia, no centro do Rio de Janeiro, dificilmente resiste ao aroma da pipoca. Em meio aos teatros, cinemas e apresentações culturais, o tradicional carrinho ganhou um novo significado para o empreendedor Adenilson Santos.

O que começou como uma pequena operação se transformou em uma rede de lojas e carrinhos licenciados que hoje fatura cerca de R\$ 150 mil por mês. Porém, a história começou de forma modesta.

Com um investimento inicial de R\$ 2 mil, Adenilson comprou uma barraquinha de um vendedor que acreditava não haver potencial comercial no ponto. No primeiro dia de trabalho, vendeu apenas R\$ 25 em pipocas. Mesmo assim, decidiu persistir e investir em um diferencial para conquistar clientes.

A estratégia foi apostar na inovação. Em vez de oferecer apenas os sabores tradicionais, o empreendedor passou a criar combinações inusitadas. Hoje, o cardápio reúne cerca de 30 opções, entre elas pipoca de camarão, bacon, paçoca e creme de avelã.

“Quando você vai a um restaurante, quer experimentar algo

diferente. Eu pensava a mesma coisa para a pipoca. O empreendedor não pode ficar na mesmice. Quanto mais sabores, mais curiosidade a gente desperta nas pessoas”, afirma Adenilson Santos.

Para ele, a variedade desperta a curiosidade dos consumidores e faz parte da experiência de compra. O crescimento da clientela levou à expansão do negócio. Incentivado pelos próprios consumidores, que sugeriam novos bairros para receber os carrinhos, Adenilson adotou um modelo de licenciamento da marca.

Atualmente, são 12 pontos licenciados, além de lojas físicas no Rio de Janeiro. Os parceiros recebem treinamento, suporte operacional e autorização para utilizar a marca registrada, enquanto o empreendedor fornece materiais e acompanha o padrão de qualidade da operação.

Ao longo dos anos, Adenilson também se especializou na principal matéria-prima do negócio: o milho. O conhecimento adquirido na prática ajuda a garantir a qualidade da pipoca servida tanto nas lojas quanto nos carrinhos.

Segundo ele, manter o produto sempre fresco depende do alto giro de vendas e de um rígido controle de qualidade. A trajetória ganhou ainda mais visibilidade após a aprovação da Lei nº 8.230, que reconheceu a atividade das pipoqueiras como Patrimônio Cultural Imaterial da cidade do Rio de Janeiro.

O título reforçou a tradição dos carrinhos de pipoca na capital fluminense e impulsionou a divulgação do negócio nas redes sociais, atraindo novos clientes. Para Adenilson, o sucesso é resultado de paciência e persistência.

Ele compara o empreendedorismo ao cultivo de uma semente: é preciso esperar o tempo certo para colher os frutos. A filosofia acompanha a empresa desde os primeiros dias de faturamento modesto até a consolidação de uma marca que hoje reúne dezenas de sabores, pontos espalhados pela cidade e

clientes fiéis.

“Você não pode desistir logo no começo. Se planta uma semente, precisa ter paciência para ela crescer e, só depois, colher os frutos. Foi exatamente o que aconteceu com a pipoca”, diz Adenilson Santos.

Pipocas Maná

□ Endereço: Av. Treze de Maio, 23, Sala 304, Centro Rio de Janeiro/RJ

□ Telefone: (21) 98103-4105 (21) 96720-2576

□ E-mail: pipocamanarj@gmail.com

□ Site: <https://pipocasmana.com.br/>

□ Instagram: [instagram.com/pipocasmanarj](https://www.instagram.com/pipocasmanarj)

□ Facebook:

<https://www.facebook.com/share/1LQzKv2aj2/?mibextid=wwXIfr>

□ TIKTOK: <https://www.tiktok.com/pipocasmana>

Fonte: g1 e Publicado Por: Jornal Folha do Progresso
28/07/2026/07:19:55

O formato de distribuição de notícias do [Jornal Folha do Progresso](#) pelo celular mudou. A partir de agora, as notícias chegarão diretamente pelo formato Comunidades, ou pelo canal uma das inovações lançadas pelo WhatsApp. Não é preciso ser assinante para receber o serviço. Assim, o internauta pode ter, na palma da mão, matérias verificadas e com credibilidade. Para passar a [receber as notícias](#) do Jornal Folha do Progresso, clique nos links abaixo siga nossas redes sociais:

- [Clique aqui e nos siga no X](#)
- [Clica aqui e siga nosso Instagram](#)
- [Clique aqui e siga nossa página no Facebook](#)
- [Clique aqui e acesse o nosso canal no WhatsApp](#)

- [Clique aqui e acesse a comunidade do Jornal Folha do Progresso](#)

Apenas os administradores do grupo poderão mandar mensagens e saber quem são os integrantes da comunidade. Dessa forma, evitamos qualquer tipo de interação indevida. Sugestão de pauta enviar no e-mail: folhadoprogresso.jornal@gmail.com.

Envie vídeos, fotos e sugestões de pauta para a redação do JFP (JORNAL FOLHA DO PROGRESSO) Telefones: WhatsApp [\(93\) 98404 6835](tel:93984046835)– (93) 98117 7649.

“Informação publicada é informação pública. Porém, para chegar até você, um grupo de pessoas trabalhou para isso. Seja ético. Copiou? Informe a fonte.”

*Publicado por Jornal Folha do Progresso, Fone para contato 93 981177649 (Tim) WhatsApp: [-93- 984046835](tel:93984046835) (Claro)
- Site: www.folhadoprogresso.com.br e-mail: folhadoprogresso.jornal@gmail.com/ou e-mail: adeciopiran.blog@gmail.com*