
FACULDADE DE TECNOLOGIA DE PRESIDENTE PRUDENTE

**“A EVOLUÇÃO DE DECORAÇÃO DE MESA DE
DOCES EM CASAMENTOS”**

**“THE EVOLUTION OF SWEET TABLE
DECORATION AT WEDDINGS”**

Maria de Oliveira Silva Salvato¹
Regiane Pereira Gonçalves dos Santos²
Berta Lucia Nascimento Camargo³

Resumo

O presente artigo apresenta uma discussão sobre as mudanças observadas nas últimas décadas em um item importante presente em cerimônias de celebração de casamento: a mesa de doces. De modo geral, a decoração tem o poder de transformar qualquer ambiente e se aplica em um jantar de casamento. A mesa de doces pode representar não só as preferências dos noivos, mas também seguir tendências sociais, artísticas e tecnológicas de cada época. Essa valorização estética em eventos, especialmente em casamentos, transformou um tema importante para atender as mudanças nos comportamentos e nas práticas de consumo. O objetivo deste artigo é realizar uma pesquisa sobre as mudanças ocorridas ao longo dos anos observando as tendências, influências culturais e alterações de estilo. A metodologia utilizada inclui pesquisa qualitativa e bibliográfica que permitiu o embasamento teórico sobre aspectos culturais, sociais e comerciais da discussão e uma pesquisa fotográfica comparativa que nos permitiu apresentar as diferenças ao longo dos anos. Cada década possui suas especificidades que marcam de forma única e característica elementos que podem ser observados na montagem de mesa de doces de uma cerimônia de casamento.

Palavras-chave: Ambientação, Casamento, Decoração, Mesa de doces.

Abstract

This article presents a discussion about the changes observed over the last decades in

¹ Maria de Oliveira Silva Salvato - aluna do curso de Tecnologia em Eventos, da FATEC - Faculdade de Tecnologia de Presidente Prudente. Email: mariasalvato2014@hotmail.com

² Regiane Pereira Gonçalves dos Santos – aluna do curso de Tecnologia em Eventos, da FATEC – Faculdade de Tecnologia de Presidente Prudente. E-mail: regiane.santos10@fatec.sp.gov.br

FACULDADE DE TECNOLOGIA DE PRESIDENTE PRUDENTE

an important element present at wedding celebration ceremonies: the dessert table. In general, decoration has the power to transform any environment and applies to a wedding dinner. The dessert table can represent not only the tastes of the bride and groom, but also the social, artistic, and technological trends of each era. This aesthetic appreciation at events, especially in weddings, has turned into an important theme to address changes in behavior and consumption practices. The objective of this article is to examine the changes that have occurred over the years by observing trends, cultural influences, and style changes. The methodology used includes bibliographic research, which provided the theoretical foundation on cultural, social, and commercial aspects of the discussion, and comparative photographic research, which allowed us to present the differences over the years. Each decade has its own specificities that uniquely and characteristically mark elements that can be observed in the arrangement of a sweet table at a wedding ceremony.

Keywords: *Setting, Wedding, Decoration, Sweet table.*

1. INTRODUÇÃO

A decoração de mesas de doces em casamentos pode ser considerado um dos aspectos mais significativos e encantadores do evento, por unir beleza e sabor. Com o passar dos anos, essa área deixou de ter apenas uma função prática demonstrativa, tornando-se um cenário que expressa estética, cultura e emoções. A mesa de doces é capaz de representar não só o gosto dos noivos, mas também as tendências e correntes sociais, tecnológicas e artísticas de cada período.

A escolha desse tema se justifica pela crescente apreciação da estética em eventos sociais, especialmente em casamentos, onde cada detalhe é planejado para proporcionar uma experiência inesquecível. Devido à sua importância visual e emocional, a mesa de doces se tornou um foco de estudo importante para entender as mudanças no comportamento, nas tendências de consumo e na arte de celebrar. Dentro desse contexto, como a decoração da mesa de doces em casamento foi alterando sua estética ao longo do tempo, e quais fatores foram importantes e influenciaram essa transformação simbólica e visual.

A disposição dos doces, a escolha da cartela de cores, os materiais utilizados, e o próprio cenário decorativo se juntam para estimular os sentidos dos convidados, transformando uma simples degustação em uma experiência sensorial completa. Como

FACULDADE DE TECNOLOGIA DE PRESIDENTE PRUDENTE

destaca Pine e Gilmore (1999), as empresas bem-sucedidas na nova economia não apenas comercializam produtos ou serviços, mas oferecem vivências que são exclusivas e inesquecíveis, e os casamentos estão cada vez mais adotando essa ideia ao transformar aspectos tradicionais, como a mesa de doces, em verdadeiros espetáculos visuais e emocionais.

O objetivo do artigo é investigar a evolução da decoração da mesa de doces em casamentos, identificando as principais tendências, influências culturais e mudanças de estilo que marcaram diferentes períodos históricos, com foco na dimensão estética, simbólica e sensorial desse elemento decorativo.

A metodologia do trabalho adota uma abordagem qualitativa, com base em pesquisa bibliográfica, consultando fontes fidedignas, como livros de design de eventos, artigos acadêmicos, revistas especializadas em casamentos, blogs de decoração entre outros. A análise busca compreender os elementos visuais, simbólicos e funcionais que compõem a mesa de doces em diferentes contextos temporais.

A revisão gramatical e o aprimoramento da fluidez textual deste trabalho foram realizados com o auxílio da inteligência artificial Gemini 3 Flash (Google, 2026). O uso da ferramenta restringiu-se à correção ortográfica e ajustes sintáticos, sem interferência na geração de conteúdo intelectual ou análise dos dados, que permanecem sob total responsabilidade do autor.

Para tanto, a evolução da decoração da mesa de doces revela muito mais do que mudanças estéticas, ela reflete transformações sociais, avanços tecnológicos e novas formas de expressão afetiva. Ao compreender esse percurso, é possível valorizar ainda mais o papel da decoração como linguagem visual e emocional nos rituais de celebração do casamento.

2. DESENVOLVIMENTO: EVOLUÇÃO HISTÓRICA DA DECORAÇÃO DA MESA DE DOCES EM CASAMENTOS

2.1. Eventos sociais e o casamento: conceito e contexto histórico

Os eventos sociais podem ser vistos como momentos organizados que juntam pessoas para festejar, trocar informações, marcar mudanças ou fortalecer laços sociais. Eles são essenciais para a estrutura da convivência social, pois manifestam valores

FACULDADE DE TECNOLOGIA DE PRESIDENTE PRUDENTE

culturais, normas comunitárias e modos de interação entre as pessoas. Conforme a pesquisa na área de eventos, essas ocasiões englobam não apenas questões logística, mas também elementos simbólicos, emocionais e estéticos.

Dentre os variados tipos de encontros sociais, o casamento se destaca como uma das comemorações mais antigas e importantes da humanidade. Este ritual simboliza a união de duas pessoas, sendo reconhecido no âmbito social, cultural e, em muitos casos, religioso.

Mais do que um acordo comercial formal, o casamento representa um ponto de mudança na vida dos indivíduos, simbolizando a formação de uma nova família. (Burke, 2008).

Para Le Goff (1990), durante a Idade Média, a união passou a ser moldada pela religião, especificamente pela Igreja Católica, que estabeleceu como um sacramento. As cerimônias tornaram-se mais ritualizadas, integrando símbolos religiosos e tradições que ainda estão presentes nos dias atuais, como o uso de trajes específico e a realização de cerimônias em locais sagrados.

Na contemporaneidade, os casamentos começaram a adotar influências do design, da moda e da cultura de consumo, transformando-se em eventos altamente personalizados. A valorização das experiências dos convidados e da identidade dos noivos estimulou o desenvolvimento de elementos decorativos mais sofisticados, como a mesa de doces, que se estabeleceu como um dos principais destaques visuais da festa. (Slater, 2002).

Conforme Giacaglia (2010), a organização de eventos contemporâneos exige planejamento estratégico que considere não apenas aspectos operacionais, mas também a criação de experiências marcantes para os participantes. Além disso, o aspecto é a incorporação de conceitos do design e do marketing de experiência, conforme discutido por autores como Schmitt (1999). A mesa de doces deixa de ser apenas decorativa e passa a estimular os sentidos – visão, paladar e até o olfato – promovendo uma experiência imersiva.

No contexto brasileiro, Canclini (2010) contribui para essa discussão ao abordar o consumo como prática cultural, destacando que os bens e serviços, incluindo eventos, são também formas de produção de sentido e identidade. Assim, o casamento passa a ser

FACULDADE DE TECNOLOGIA DE PRESIDENTE PRUDENTE

entendido como um espaço de simbologia, no qual os noivos constroem narrativas sobre si mesmos.

Os casamentos, ao longo da história, passaram por profundas transformações que refletem diretamente as mudanças sociais, culturais, econômicas e religiosas de cada período. Inicialmente por interesses políticos e patrimoniais, evoluiu para um rito fortemente influenciado pela religião na Idade Média e, posteriormente, incorporou elementos festivos e sociais com o fortalecimento da burguesia na Era Moderna. (Coulanges, 2025).

2.2 A Mesa de Doces e Bolos em Casamentos

Os jantares comemorativos de casamento constituem um dos elementos mais duradouros dos rituais matrimoniais, sendo historicamente associados à celebração pública da união e à reafirmação de vínculos sociais. Na tradição europeia, especialmente a partir da Idade Média, os banquetes nupciais eram marcados pela abundância alimentar e pela participação coletiva, funcionando como expressão de status e hospitalidade. Com a colonização portuguesa, tais práticas foram incorporadas ao contexto brasileiro, onde se articularam às dinâmicas locais de sociabilidade e cultura alimentar. Conforme analisa Gilberto Freyre (2003), a mesa, no Brasil, assume papel central como espaço de convivência e demonstração de acolhimento, sendo a fartura um valor culturalmente associado ao prestígio e à generosidade dos anfitriões.

Ao longo dos séculos XIX e XX, especialmente com a urbanização e a consolidação das classes médias, os jantares de casamento no Brasil passaram por um processo de formalização e padronização, incorporando influências europeias no serviço, na etiqueta e na organização dos cardápios. Nesse período, o banquete deixou de ser apenas um momento de partilha alimentar para tornar-se também uma experiência estética e simbólica. Como argumenta Pierre Bourdieu (2007), as práticas alimentares e os modos de servir operam como marcadores sociais, refletindo distinções de gosto e posição social. Assim, a disposição dos alimentos, a escolha dos utensílios e a organização do espaço, incluindo a mesa principal, passaram a seguir padrões socialmente legitimados de elegância, contribuindo para a construção de uma identidade visual do evento.

FACULDADE DE TECNOLOGIA DE PRESIDENTE PRUDENTE

Nesse contexto, a mesa de doces emerge como elemento de grande relevância simbólica e estética, consolidando-se, sobretudo no século XX, como um dos pontos centrais da recepção de casamento. Inicialmente associada à oferta de iguarias tradicionais e à ideia de abundância, a mesa de doces evoluiu para incorporar dimensões decorativas e cenográficas, sem perder sua função de hospitalidade. Segundo Livia Barbosa (2004), o consumo alimentar em contextos festivos ultrapassa a dimensão utilitária, constituindo-se como linguagem social por meio da qual se expressam valores, identidades e pertencimentos. Dessa forma, a presença da mesa de doces nos jantares de casamento não apenas reforça a tradição da partilha e da celebração, mas também contribui para a construção da experiência estética do evento, articulando memória cultural e práticas contemporâneas de consumo.

A tradição da mesa de doces e do bolo de casamento no Brasil está diretamente ligada à herança europeia, especialmente portuguesa, trazida durante o período colonial (séculos XVI–XVIII). Os banquetes festivos já faziam parte das celebrações religiosas e familiares, e o casamento incorporava essas práticas como forma de celebração pública.

De acordo com Gilberto Freyre (2003), a cultura alimentar no Brasil colonial era marcada pela abundância nas casas senhoriais, onde doces à base de açúcar — produto central da economia colonial — ocupavam papel de destaque nas ocasiões festivas. Nesse contexto, os doces não eram apenas alimentos, mas símbolos de status, riqueza e refinamento cultural

Ou seja, a origem da “mesa de doces” está mais ligada à tradição de banquetes e oferta de doces do que a um formato decorativo como conhecemos hoje.

Nos períodos colonial e imperial, essa prática era predominantemente restrita às classes mais altas, por alguns motivos como o fato do açúcar ser um insumo caro e valorizado, doces finos exigiam mão de obra especializada (doceiras, muitas vezes escravizadas), as festas elaboradas eram marca de prestígio social. Com a industrialização e urbanização (principalmente a partir de 1930–1960), os ingredientes ficaram mais acessíveis e surgiram confeitarias e produção em escala, desta forma, os casamentos passaram a incluir mais elementos padronizados.

FACULDADE DE TECNOLOGIA DE PRESIDENTE PRUDENTE

Segundo Livia Barbosa (2004), o consumo se democratiza nesse período, permitindo que práticas antes elitizadas sejam incorporadas por outros grupos sociais. A mesa de doces passa então a existir em diferentes formatos e adaptar-se ao orçamento.

No final do século XX (anos 1980–1990), a prática já está amplamente difundida em todas as classes sociais, porém, o destaque fica para as diferenças relacionadas à quantidade, variedade e estética. Um exemplo é a presença de mesas mais elaboradas e com diferentes tipos de doces, boles e decorações com maior valor agregado, no entanto, os doces tradicionais ainda possuem seu espaço.

2.3 Simplicidade Tradicional – Décadas de 1970 e 1980

Nas décadas de 1970 e 1980, a decoração de mesas de doces em cerimônias de casamento apresentava uma estética básica e funcional. Os eventos sociais eram marcados por uma estética simples e acolhedora, refletindo os valores da época, a decoração era feita muitas vezes com itens disponíveis nas residências.

Ao falar sobre como eram as festas infantis neste período, Turci (2024), declara que eram marcadas por brincadeiras tradicionais e uma estética mais simples se comparada aos dias atuais, e com doces caseiros refletindo os costumes da época.

Na década de 1970 e 1980, as mesas eram organizadas com doces clássicos, como brigadeiros, beijinhos, camafeus, bem casados e cajuzinhos, dispostos de maneira organizada e simétrica, geralmente cobertas de renda ou cetim, remetendo à elegância doméstica e ao cuidado familiar, simbolizavam afeto e tradição.

A valorização do feito à mão era presente, destacando a presença do processo artesanal na criação dos doces e na montagem da decoração, bandejas de alumínio ou vidro utilizadas para servir os doces, eram comuns nas cozinhas da época e davam um toque de praticidade e destaque à mesa.

O estilo mais comum nesse tempo pode ser descrito como clássico e tradicional. A ornamentação seguia normas tradicionais, utilizando toalhas com renda, bases de metal ou vidro, e arranjos florais. A mesa de doces servia como um adereço à festividade, sem ocupar uma posição principal na celebração, sendo o elemento central desta mesa os bolos, mesmo que em cores mais sóbrias como branca e marfim se destacavam por seu tamanho, além da frequência de bolos de andares.

FACULDADE DE TECNOLOGIA DE PRESIDENTE PRUDENTE

As influências de decoração de mesas de doces em casamentos neste período estavam diretamente ligadas ao panorama socioeconômico e cultural brasileira. Casamentos realizados em salões comunitários ou residências, com decoração feita por familiares. No entanto, essa sutileza na decoração contrastava com o exagero de cores, acessórios e elementos visuais presentes na moda e vestimentas, como exemplo as mangas bufantes e ombreiras em vestidos, principalmente na década de 1980.

Figura 1 – Mesa de bolo/ doces casamento década de 1970



Fonte: Pinterest (2026).

FACULDADE DE TECNOLOGIA DE PRESIDENTE PRUDENTE

Figura 2 - Decoração da mesa de bolo de casamento década de 1980.



Fonte: Pinterest (2026).

Figura 3 - Decoração da mesa de bolo de casamento década de 1980.



Fonte: Pinterest (2026).

FACULDADE DE TECNOLOGIA DE PRESIDENTE PRUDENTE

A decoração era composta por elementos como: flores naturais, toalhas de renda ou bordadas à mão, frequentemente passadas por gerações, arranjos discretos com recipientes de vidro, garrafas reutilizadas ou cerâmica. (Silva, 2022).

As celebrações, geralmente, ocorriam em salões comunitários, igrejas, clubes ou até no quintal das casas e contava com uma programação mais enxuta com músicas (discos de vinil ou rádios,), momento de fotos e alimentos e bebidas. Não era frequente a presença de buffet com menus completos (exceto em casamentos da alta sociedade), os alimentos muitas vezes eram preparados por amigos ou parentes, com opções típicas como: churrasco, salada, arroz branco ou temperado, farofa, frango, maionese e até os mais modestos como pão recheado com molho de carne moída ou salsicha.

Os vestidos de noiva eram em sua maioria confeccionados com renda, tafetá, cetim e marcados com mangas bufantes ou tecidos brilhantes, frequentemente feitos por costureiras da região. O noivo por um terno básico, enquanto os padrinhos seguiam a moda da época.

Figura 4 - Casamento e vestido de noiva década de 1980.



Fonte: Arquivo pessoal da autora

FACULDADE DE TECNOLOGIA DE PRESIDENTE PRUDENTE

Figura 5 - Decoração da mesa de bolo de casamento década de 1980.



Fonte: Arquivo pessoal da autora

Cada evento social, seja aniversário, casamento ou batizado, era uma oportunidade de reunir vizinho, parentes e amigos; ou seja, em algumas situações as pessoas/ convidados se envolviam na organização, contribuindo com pratos feitos em casa, ajudando na decoração da cerimônia, cerimonial e entrada dos noivos e padrinhos, havia um senso de comunidade. Talvez a simplicidade e o custo menos elevados possibilitassem presença de um maior número de convidados, portanto, os eventos eram mais numerosos e sem a exigência ou prática de confirmação de presença.

Portanto, em tempos em que o consumo não ditava o ritmo das festas, o que realmente importava era estar junto, compartilhar alegrias e criar memórias duradouras. Essas festas deixavam profundas, são lembradas com saudade por quem viveu e admiradas por quem ouve as histórias. Elas nos ensinam que o essencial não está no que se compra, mas no que se compartilha.

FACULDADE DE TECNOLOGIA DE PRESIDENTE PRUDENTE

2.4 Da Elegância Clássica da Década de 1990 ao início da Estética Personalizada dos anos 2000.

A partir da década de 90, com a globalização os casamentos passaram por uma profunda transformação estética e conceitual, consolida-se como um evento planejado e personalizado, no qual aspectos estéticos e experienciais ganham destaque.

A personalização tornou-se elemento central refletindo a identidade dos noivos, um dos principais eixos contemporâneos. Diferentemente de períodos anteriores, marcados por padrões mais rígido homogêneos, os casamentos passam a refletir a individualidade dos noivos, incorporando elementos que expressam suas histórias, valores, gostos e trajetórias (Oliveira, 2025). Essa mudança está diretamente relacionada ao que autores contemporâneos definem como busca por autenticidade e singularidade nas práticas sociais e de consumo.

As mesas de bolo de casamento dos anos 1990 eram verdadeiros cenários centrais da festa. Diferente das tendências atuais que muitas vezes priorizam mesas minimalistas e desconstruídas, naquela década a proposta era transmitir imponência, romantismo e sofisticação clássica.

O uso de flores e frutas permanece em destaque nas mesas de bolos, que continuam assumindo protagonismo nas mesas de doces. A presença de bolos em tamanhos maiores se mantem e a diversidade de doces é praticamente nula, salvo a presença de bem casados. Em casamentos mais requintados os bolos de andares continuam sendo tendência e os grandes retangulares são vistos na maioria dos casamentos.

FACULDADE DE TECNOLOGIA DE PRESIDENTE PRUDENTE

Figura 5 - Mesa de bolo de casamento década de 1990



Fonte: Pinterest (2026).

Figura 6 - Mesa de bolo de casamento década de 1990.



Fonte: Pinterest (2026).

FACULDADE DE TECNOLOGIA DE PRESIDENTE PRUDENTE

A análise das mesas de doces e bolos em casamentos no Brasil, especialmente na década de 1990, evidencia a predominância de uma estética marcada pela tradição, formalidade e padronização, refletindo valores culturais associados à ritualização social do casamento. Nesse contexto, o evento matrimonial pode ser compreendido como um rito de passagem que articula dimensões simbólicas, econômicas e estéticas, conforme discutido por Everardo Rocha (1995), ao tratar do consumo como sistema de significação.

Durante os anos 1990, a composição da mesa de doces caracterizava-se por uma organização simétrica e funcional, com forte centralidade do bolo, elemento considerado o protagonista da celebração. Nesse período, predominavam bolos de múltiplos andares, com acabamento em glacê ou fondant (pasta americana), técnica amplamente utilizada pela confeitaria por permitir superfícies lisas e ornamentação clássica.

Do ponto de vista estético, observa-se que a decoração das mesas seguia padrões rígidos, com uso recorrente de cores neutras (como branco, bege e dourado) e materiais considerados nobres, como cristal, prata e porcelana. Essa configuração dialoga com a noção de “distinção” proposta por Livia Barbosa (2004), na qual o consumo e a estética operam como marcadores sociais. A mesa, nesse sentido, não era concebida como um espaço de expressão individual dos noivos, mas como reprodução de um modelo socialmente legitimado.

Além disso, os doces presentes nas mesas eram em sua maioria tradicionais, como brigadeiros, beijinhos e camafeus, dispostos de maneira uniforme e sem preocupação cenográfica. Diferentemente das tendências contemporâneas, nas quais o design dos doces assume papel decorativo inserida nesse contexto nos anos 2000, nos anos 1990 prevalecia a valorização do sabor e da abundância, característica associada à hospitalidade brasileira e à ideia de fartura, conforme já apontado por Gilberto Freyre (2003) em suas análises sobre a cultura alimentar e social no Brasil.

Outro aspecto relevante refere-se à ausência de personalização e identidade visual. A padronização das festas era uma característica marcante do período, sendo comum que diferentes celebrações apresentassem composições muito semelhantes. Estudos sobre a evolução das festas no Brasil indicam que, até o final da década de 1990, havia pouca variação estética entre eventos, cenário que só se transformaria com a ampliação do acesso à informação e à internet nos anos 2000.

FACULDADE DE TECNOLOGIA DE PRESIDENTE PRUDENTE

Nos anos 2000, observa-se uma transição para uma estética mais contemporânea, sofisticada e experiencial, impulsionada por tendências e popularização das revistas especializadas, programas de televisão e posteriormente das mídias digitais. As mesas de bolo passaram a incorporar elementos como iluminação cênica, espelhos, cristais, estruturas metálicas e bolos cenográficos de pasta americana, reduzindo gradativamente os excessos decorativos típicos da década anterior.

Segundo Lipovetsky (2007), a sociedade hipermoderna valoriza a estetização da vida cotidiana e o consumo emocional, transformando os eventos em experiências visuais e sensoriais. Nessa perspectiva, o casamento deixa de ser apenas uma cerimônia tradicional e passa a funcionar como experiência personalizada e espetáculo social. Da mesma forma, Bauman (2001), contribui para compreender esse processo ao discutir a flexibilização dos padrões sociais e o fortalecimento da individualização, fatores que influenciaram diretamente a personalização das decorações e a busca por estilos mais modernos e autorais nos casamentos dos anos 2000.

Como principais tendências observadas nas imagens pesquisadas, foi possível notar a presença de elementos como: tecnologia e iluminação decorativa, iluminação cênica, pistas iluminadas, a presença da pasta americana na cobertura de bolos e doces, doces decorados, trufas de diferentes sabores, novas combinações de sabores para recheios de bolos, diferentes cores e formatos de forminhas para doces e suportes verticalizados. A mesa de bolos e doces torna-se destaque por sua variedade e visual diferenciado, porém nada supera a presença do bolo *fake*, que por sua vez, tinha uma beleza estética, facilitava o transporte e suportava as longas horas que os jantares passaram a ter, essa tendência perdurou-se até os anos de 2015.

FACULDADE DE TECNOLOGIA DE PRESIDENTE PRUDENTE

Figura 7 - Mesa de bolo de casamento década de 2000.



Fonte: Casamentos.com.br (2026).

Figura 8 - Imagem de Bolo *Fake* anos 2000.



Fonte: Casamentos.com.br (2026).

FACULDADE DE TECNOLOGIA DE PRESIDENTE PRUDENTE

Figura 9 - Mesa de bolo de casamento década de 2000.



Fonte: Casamentos.com.br (2026).

2.5 Rusticidade e minimalismo entre os anos de 2015 à 2022

Entre os anos de 2015 e 2022, as mesas de doces e bolos de casamentos passaram por um processo significativo de transformação estética, acompanhando tendências sociais e mercadológicas do setor de eventos. Predominavam composições mais tradicionais, com forte influência do estilo rústico-chique, que valorizava elementos naturais como madeira, flores delicadas e arranjos artesanais, refletindo uma busca por simplicidades aliada à elegância, tons terrosos e naturais aparecem em todos os detalhes da decoração.

No que se refere aos bolos de casamentos, nota-se a continuidade de padrões tradicionais, como os bolos brancos em várias camadas, ligados à cultura, ao passo que novas versões modernas aparecerem, abrangendo bolos de tamanho reduzido, estilos retrô e métodos de decoração baseados em épocas passadas e na arte da confeitaria, além de dois ou mais tipos de bolos na mesa.

A partir de 2017 a 2019, observa-se uma ampliação da criatividade e da personalização das mesas de doces, com a inserção de novos tipos de sobremesas e

FACULDADE DE TECNOLOGIA DE PRESIDENTE PRUDENTE

propostas menos convencionais. Doces temáticos começaram a ganhar espaço, trazendo um caráter mais descontraído e inovador às celebrações, além de contribuir para a estética visual da mesa como elemento decorativo. (Casamentos.com.br, 2019). As cerimônias de casamento tornaram-se mais intimas, o que influenciou diretamente a maneira como as mesas de doces foram montadas. O conceito de personalização emocional, chamado de decoração afetiva, ganhou destaque, onde cada componente da mesa, doces e bolos, começa a representar a identidade e a trajetória dos noivos. (Casamentos.com.br., 2022).

Dessa forma, entre 2015 e 2022, as mesas de doces e bolos deixaram de ser apenas um espaço funcional para se consolidarem como protagonistas na estética do casamento, integrando decoração, identidade visual e experiência sensorial dos convidados. Essa evolução demonstra a influência das tendências de consumo, do design e da valorização da experiência personalizada nos eventos sociais contemporâneos.

A mesa de doces e bolos, consolida-se como um espaço privilegiado de expressão estética, simbólica e sensorial, materializando tendências culturais, tecnológicas e sociais que caracterizam o mundo atual. (Castro, 2015).

Por fim, é importante destacar que essas transformações refletem mudanças mais amplas na sociedade contemporânea, como a valorização das experiências, a centralidade da imagem e a busca por autenticidade.

Figura 10 - Mesa de doces com três bolos (naked cake) – anos 2015.



Fonte: Casamentos.com.br (2026).

FACULDADE DE TECNOLOGIA DE PRESIDENTE PRUDENTE

Figura 11 - Mesa de bolo de casamento anos 2017.



Fonte: Casamentos.com.br (2026).

Figura 12 - Mesa de bolo de casamento anos 2019.



Fonte: Casamentos.com.br (2026).

FACULDADE DE TECNOLOGIA DE PRESIDENTE PRUDENTE

Figura 13 - Mesa de bolo de casamento anos 2019.



Fonte: Casamentos.com.br (2026).

2.6 Tendências atuais: Minimalismo, Sustentabilidade e Inovação – 2023 à 2026.

Nos últimos anos, novas tendências vêm influenciando a estética da mesa de doces em casamentos. Segundo Sebrae (2020), o mercado de eventos no Brasil acompanha tendências globais, mas também valoriza elementos regionais, criando uma fusão entre tradição e inovação.

A mesa de doces, tem sido profundamente influenciada por novas tendências que refletem transformações culturais, sociais e econômicas. Essas tendências dialogam com valores emergentes da sociedade atual, como a busca por autenticidade, consciência ambiental, sofisticação estética e inovação tecnológica.

Minimalismo

Destaca-se como uma das principais correntes estéticas contemporâneas. Baseado no princípio do menos é mais, esse estilo valoriza a simplicidade, a elegância e a

FACULDADE DE TECNOLOGIA DE PRESIDENTE PRUDENTE

funcionalidade, priorizando composições visuais limpas, com uso reduzido de elementos decorativos, paletas de cores neutras e organização harmônica. Segundo Hollis (2015), o design minimalista busca eliminar excessos para destacar o essencial favorecendo uma estética mais refinada e atemporal.

No contexto brasileiro, essa tendência tem sido incorporada aos eventos como forma de transmitir sofisticação e equilíbrio visual, conforme apontam estudos sobre design e ambientação de eventos. (Giacaglia, 2010).

Sustentabilidade

Nos casamentos contemporâneos a escolha de materiais reutilizáveis, na redução do desperdício de alimentos, no uso de embalagens ecológicas e na valorização de fornecedores locais e produção artesanal.

De acordo com o SEBRAE (2020), o setor de eventos no Brasil tem incorporado práticas sustentáveis como diferencial competitivo, atendendo a um público cada vez mais consciente e exigente. Além disso a sustentabilidade nas organizações, envolve não apenas aspectos ambientais, mas também sociais e econômicos, promovendo práticas mais responsáveis e éticas. (Barbieri, 2011).

A personalização intensa se estabelece como uma das características principais dos casamentos contemporâneos. Ao invés de apenas seguir modas, os noivos se empenham em desenvolver experiências que reflitam sua personalidade, trajetória e princípios.

Nesse contexto, a mesa de doces e bolos passam a incluir elementos autoriais, como guloseimas personalizadas, monogramas, objetos significativos e arranjos que narram a história do casal. De acordo com Rocha (2006), o consumo atual está intimamente relacionado à criação de significados, com os produtos e serviços como forma de expressão simbólica. Dessa maneira, a personalização nos eventos acentua o caráter da identidade e o emocional das comemorações.

Tecnologia

A tecnologia inovadora tem ampliado as opções estéticas e sensoriais, ferramentas como iluminação dramática, projeções mapeadas, painéis de LED e recursos interativos estão sendo integrados à decoração, incluindo a mesa de doces.

FACULDADE DE TECNOLOGIA DE PRESIDENTE PRUDENTE

Essas tecnologias possibilitam a criação de cenários envolventes e dinâmicos, intensificando a experiência dos convidados. Segundo Santaella (2013), a cultura digital altera a maneira como as pessoas percebem e interagem com seu entorno, influenciando diretamente as práticas sociais e estéticas.

Figura 14 - Mesa casamento mosaico ano 2025



Fonte: Reisman.com.br (2026).

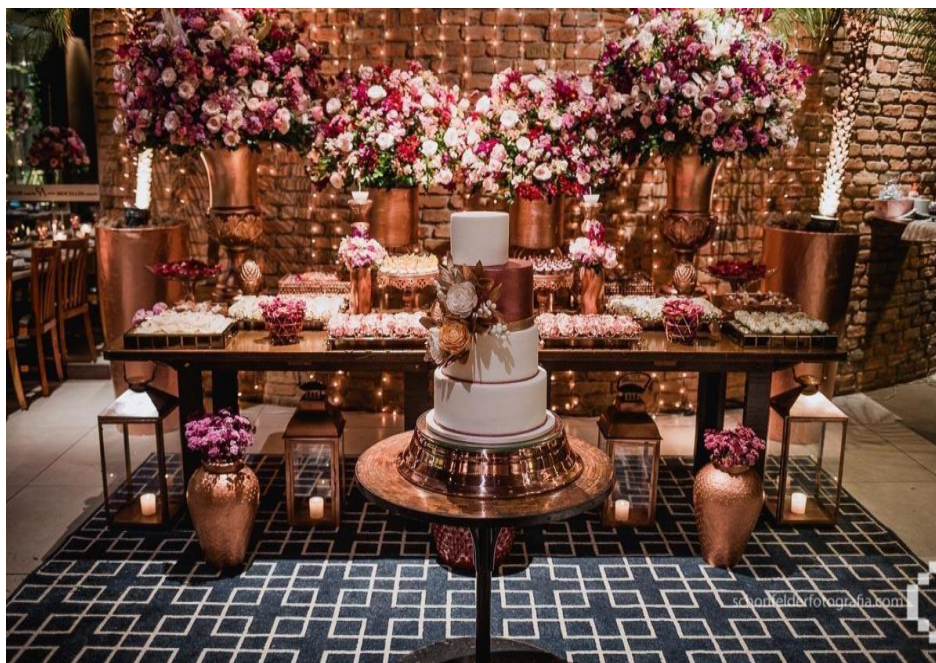
Figura 15 – Mesa de Bolos e doces minimalista



Fonte: Reisman.com.br (2026).

FACULDADE DE TECNOLOGIA DE PRESIDENTE PRUDENTE

Figura 16 - Mesa casamento com iluminação tecnológica



Fonte: Casamentos.com.br (2026).

3 CONSIDERAÇÕES FINAIS

A conclusão desse estudo, evidencia diante da evolução histórica da decoração de mesas de festas (doces, bolos entre outros) passaram por uma ressignificação importante, deixando de cumprir exclusivamente uma função gastronômica para assumirem um papel central na composição estética e simbólica dos eventos. A transição de estilos mais tradicionais para propostas altamente personalizadas demonstra não apenas a evolução do setor de eventos, mas também mudanças nos comportamentos sociais e nas expectativas dos noivos.

Notou-se que a inclusão de tendências como a valorização da personalização e a variedade de doces demonstra uma crescente busca por autenticidade, identidade e vivência. A continuidade de elementos tradicionais, principalmente nos bolos, reafirma o valor da tradição como símbolo cultural, mesmo que reinterpretada sob novos ângulos.

Dessa maneira, pode-se concluir que as mesas de doces e bolos atuam como componentes chave na formação da narrativa visual e emocional dos casamentos modernos. Seu desenvolvimento acompanha as mudanças da sociedade, destacando a

FACULDADE DE TECNOLOGIA DE PRESIDENTE PRUDENTE

conexão entre o consumo, estética e experiência pessoal, solidificando esses aspectos como protagonistas na vivência simbólica e sensorial dos eventos sociais.

No âmbito dos eventos, isso se manifesta na valorização de ambientes visuais impressionantes e altamente compartilháveis. Além do mais, redes sociais como Instagram, têm um papel crucial na difusão dessas tendências, servindo como vitrines globais de inspiração e referências estética. Enfim, a visibilidade oferecida por essas plataformas digitais contribui para a contínua renovação das práticas de decoração e para a elevação das expectativas dos consumidores.

REFERÊNCIAS

BARBIERI, J. C. **Gestão ambiental empresarial**. São Paulo: Saraiva, 2011.

BARBOSA, Livia. **Sociedade de Consumo**. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Editor, 2004. (Coleção Passo a Passo).

BAUMAN, Zygmunt. **Modernidade líquida**. Rio de Janeiro: Zahar, 2001.

BURKE, P. **Cultura popular na Idade Moderna**. São Paulo. Companhia das Letras, 2008

CAMARGO, Juliana. **Tendências de decoração para mesas de doces em casamentos**. *Blog Casando com Estilo*, 2023. Disponível em: <https://casandocomestilo.com.br/mesa-de-doces>. Acesso em: 05 out. 2025.

CANCLINI, N. S. **Consumidores e cidadãos**. Rio de Janeiro: UFRJ, 2010.

CASTRO, A. C. **Decoração de casamento: estilo rústico chique dá charme à mesa de doces**. Revista Claudia, 2015. Disponível em: <https://claudia.abril.com.br/> Acesso em: 07 maio 2026.

CASAMENTOS.COM. **Fotografias de decoração de mesas de bolos** 2026. Disponível em: <https://www.casamentos.com.br/> . Acesso em: 10 maio. 2026.

COULANGES, F de. **A cidade antiga**. São Paulo: Martin Claret, 2005.

FREYRE, Gilberto. **Casa-Grande & Senzala: formação da família brasileira sob o regime da economia patriarcal**. 48. ed. rev. Recife: Global, 2003.

GARCIA, R. **Dez diversões da época em que a criança ainda brincava na rua**. Veja São Paulo, 20 mar. 2017. Disponível em: [Dez diversões da época em que criança ainda brincava na rua | VEJA SÃO PAULO](#) Acesso em: 11 out. 2025.

FACULDADE DE TECNOLOGIA DE PRESIDENTE PRUDENTE

GIACAGLIA, M. C. **Organização de eventos: Teoria e prática.** São Paulo: Pioneira, 2010.
HOLLIS, R. **Design gráfico: uma história concisa.** São Paulo: Martins Fontes, 2015.

LAKATOS, Eva Maria; MARCONI, Marina de Andrade. **Fundamentos de metodologia científica.** 7. ed. São Paulo: Atlas, 2017.

LE GOFF, J. **A civilização do Ocidente medieval.** Lisboa: Estampa, 1990.

LIPOVETSKY, Gilles. **A felicidade paradoxal: ensaio sobre a sociedade de hiperconsumo.** São Paulo: Companhia das Letras, 2007.

MEIRELLES, C. **Etiqueta sem frescura.** São Paulo: Globo, 2014.

OLIVEIRA, Carla Regina. **A estética nos casamentos contemporâneos: entre o ritual e o espetáculo.** *Revista Brasileira de Estudos da Presença*, Porto Alegre, v. 10, n. 2, p. 1–20, maio 2020. Disponível em: <https://seer.ufrgs.br/presenca/article/view/102345>. Acesso em: 05 out. 2025.

PEREIRA, P. L. **Décor sentimental: uma tendência apaixonante em decoração de casamento.** 2022. Disponível em: https://www.casamentos.com.br/artigos/decor-sentimental-tendencia--c9209?utm_source=chatgpt.com. Acesso em: 09 maio 2026.

PINE, B. J.; GILMORE, J. H. **A economia da experiência: trabalho é teatro e cada empresa é um palco.** São Paulo: Campus, 1999.

SANTOS, Maria Aparecida dos. **Decoração de eventos: teoria e prática.** 2. ed. São Paulo: Editora Senac, 2015.

SEBRAE. **Tendências do mercado de eventos no Brasil.** Brasília: Sebrae, 2020.

SILVA, M. **Casamentos de antigamente: tradição e afeto nas décadas de 70 e 80.** *Revista Memória Brasileira*, São Paulo, v. 18, n. 2, p.45-52, jul./dez. 2022.

SLATER, d. **Cultura do consumo e modernidade.** São Paulo: Nobel, 2002.

SCHMITT, Bernd H. *Experiential Marketing: how to get customers to sense, feel, think, act, relate to your company and brands.* New York: Free Press, 1999.