

ALIMENTO MILENAR

MANTÉM FRESCOR E NOTORIEDADE

Francês ou doce. Rústico ou especial. Caseiro ou integral. Sírio ou italiano. Ele é popular no mundo inteiro e celebrado internacionalmente no dia 16 de outubro, data instituída pela União de Padeiros e Confeiteiros, em Nova York, no ano 2000. Mas qual o segredo para uma simples e equilibrada combinação de ingredientes enriquecer a cultura alimentar da humanidade com a simbologia da partilha e do afeto?

Milenar e ao mesmo tempo tão contemporâneo: a combinação que garante o ponto perfeito desse alimento único, capaz de aliar inovação com sabor e tradição. Esbanjando versatilidade e engajamento com os avanços tecnológicos e produtivos, acompanha as transformações nos perfis de consumo e a evolução nos hábitos focados numa alimentação cada vez mais equilibrada e saudável.

Sim. O pão atravessa milênios movimentando a economia com vigor e jovialidade resistentes ao tempo, apostando na reinvenção para garantir a sustentabilidade e a expansão do segmento da panificação. “Dispomos de uma série de tecnologias a que os padeiros de outras gerações não tiveram acesso”, afirma o padeiro e panificador **Rodrigo Suñer**, no comando da **Primo Maggio**, padaria especializada em pães artesanais de fermentação natural.

O empreendedor refere-se ao maquinário moderno disponibilizado atualmente para os panificadores, como as câmaras de fermentação com temperaturas controláveis, que retardam ou aceleram a fermentação conforme as condições climáticas ou demandas, os fornos controlados por smartphones e os equipamentos de ultracongelamento, além da diversidade de insumos disponível no mercado.

“Por outro lado, as inovações tecnológicas não podem andar dissociadas do investimento na formação de profissionais da produção”, ressalta o padeiro, sinalizando a importância do treinamento e capacitação da equipe nos processos da panificação. Rodrigo Suñer também evidencia a força da comunicação nesse contexto. “O avanço das conexões por redes sociais não presenciais permite uma troca de informação e conhecimento em uma nova proporção”, assinala.

Tudo isso em um processo criativo que vai além da produção em escala industrial, assinado por quem imprime marcas sensoriais nas iguarias que produz antes mesmo do nascer do sol: o padeiro. “Mas o fazer pão começa no campo, no trabalho do agricultor em fecundar a terra e debulhar o trigo, como cantou Milton Nascimento”, pontua o panificador. “Costumo dizer: sem bom trigo, não há bom pão”, reforça Suñer.

FERMENTAÇÃO NATURAL E LENTA REVIGORA SETOR

A preferência pela tradicional crocância, indulgência e praticidade do pão quentinho saindo do forno é inegável na histórica trajetória dos hábitos de consumo, mas a constante busca por novos e complexos sabores impulsiona o potencial mercado dos pães especiais, que tem conquistado os mais exigentes paladares.

“O mineiro é conservador e prefere os pãezinhos doces, as roscas, o pão de queijo e o pãozinho francês”, acredita o panificador **Quintino Correa Reis Filho**. Mas, à frente da padaria artesanal **Passeli Boulangerie**, aponta o pão de fermentação natural como uma novidade que está transformando a cultura de produção e consumo.

A retomada e o crescimento de técnicas artesanais revigoraram o ramo da panificação, agregando valor

Variedade de insumos e sabores na padaria Primo Maggio amplia o mix de produtos panificados

Foto: Léo Homssi/Converso Comunicação



A panificação artesanal é a especialidade da Passeli Boulangerie

Foto: Caalu Passos/Quack Comunicação



profissional aos padeiros e impulsionando o desenvolvimento de padarias especializadas. Nesse cenário promissor, fortalecido pela variedade de insumos e sabores que amplia o mix de produtos panificados, ganham tanto o consumidor quanto o empreendedor.

A saúde também é favorecida com o fortalecimento das técnicas de fermentação natural e lenta. Os benefícios são associados ao teor nutricional elevado dos pães e à facilidade de absorção de nutrientes pelo organismo, além da tendência à redução dos índices glicêmicos proporcionada pela associação do prolongamento da fermentação com a alta hidratação das massas.

“O consumidor está cada vez mais atento às questões relacionadas à origem dos produtos que consomem, aos processos envolvidos na produção e a um modelo de vida mais harmônico”, pondera Suñer. “A pandemia tem servido como alerta, tanto para nosso modo de viver, quanto para nossas escolhas alimentares”, acrescenta.

MARCANTE PRESENÇA NA HISTÓRIA DA HUMANIDADE

Do cultivo do trigo nos primórdios da civilização à descoberta ancestral da fermentação, o pão é emblemático ao configurar uma histórica importância enraizada na evolução da sociedade. Os vestígios de preparação desse alimento universal, carregado de

significado para o corpo e para a alma, remontam de mais de 14 mil anos, antes mesmo da difusão das práticas agrícolas.

Esse dado faz parte do estudo concluído por arqueólogos da Universidade de Copenhague, em 2018, fundamentado em escavações realizadas na Jordânia. Lá se produzia um tipo de pão sem fermento, a partir de uma espécie selvagem de trigo. Historiadores relatam que uma mistura à base de farinha dura e seca deu origem aos primeiros pães, há cerca de 6000 anos a.C., na Mesopotâmia.

A fermentação foi descoberta pelos egípcios, há aproximadamente 4000 a.C., quando os pães eram utilizados como moeda e forma de pagamento de salários. Entre mitos e curiosidades, vale destacar que o pão mais popular na França é a baguete, e não o francês, como muitos acreditam. Outro dado pitoresco é a estimativa de consumo anual de 120 quilos de pão por pessoa na Rússia, evidenciando a população que mais come pão no mundo, seguido pelo Chile, com 93 quilos por pessoa. A expansão da panificação no Brasil foi consolidada a partir do século XX, com a chegada dos italianos. A popularização do pãozinho cresceu proporcionalmente ao aumento do consumo, e o alimento passou a compor a refeição dos brasileiros com expressiva importância. Anteriormente, o beiju e a farinha de mandioca protagonizavam a base da alimentação em território nacional.

Uma trajetória de amor pela panificação

Conheça a história de dois personagens que se renderam aos encantos da produção artesanal de pão com profissionalismo, talento, criatividade e muito afeto



Foto: Cady Passos/ Quack Comunicação

Paixão pelos pães

"Sou engenheiro eletricista, mas a panificação sempre foi uma paixão. Desde 2016, eu e minha esposa Patrícia Passeli temos uma panificação artesanal. Sempre viajamos muito por outros países e era um sonho montarmos uma padaria de pães artesanais, aos moldes do que vimos na Europa. Minha esposa foi para a França e aprendeu a técnica de fermentação natural. Trouxemos um consultor francês, em 2016, e montamos uma estrutura básica. Em 2017, eu me dediquei exclusivamente ao novo negócio e investi em equipamentos como forno, câmaras frigoríficas e um pouco mais de tecnologia em nosso espaço. Fornecíamos exclusivamente para pedidos de clientes finais feitos por WhatsApp. Em 2018, começamos a vender para o mercado corporativo e, em 2020, abrimos uma loja na Pampulha e um café. Agradeço à minha esposa Patrícia Passeli que, talvez mais com paixão do que razão, nos lançou nesta empreitada".

Quintino Correa Reis Filho - Passeli Boulangerie



Foto: Léo Homssi/ Converso Comunicação

Centro das memórias afetivas

"Venho de uma família de imigrantes intimamente ligada à alimentação. O pão sempre esteve à mesa, desde a primeira refeição até o último bocado, encerrando o jantar. O fazer pão, portanto, está relacionado às minhas memórias afetivas, tanto em casa quanto nos estabelecimentos de que minha família esteve à frente. Por muitos anos, foi um hobby e representou um momento de transformar ingredientes simples, como farinha, água e sal, em algo a ser compartilhado e ofertado àqueles que se sentavam à mesa. Com o tempo, senti a necessidade de ampliar e compartilhar essa experiência. Assim começou minha trajetória profissional na panificação, há cerca de uma década. Foram diversos cursos de capacitação, troca de informação com vários padeiros e panificadores, testando novas receitas e, principalmente, comendo muitos pães. Receitas brasileiras, como o nosso cotidiano pão francês, e receitas de outros lugares, com técnicas diversificadas, como o Bao, um pãozinho chinês, cozido no vapor".

Rodrigo Suñer - Primo Maggio



Gostoso igual
risada
de criança

Para deixar o mês da criança ainda mais doce, adquira os produtos Gellak e faça a alegria dos seus clientes. Temos várias opções de sorvetes, picolés e açais, com qualidade 100% mineira e sabores irresistíveis, para atender a todos os gostos!

Garanta já os nossos campeões de vendas e aumente ainda mais os lucros do seu estabelecimento.

Peça agora!



Confira nossa linha completa no site
www.gellak.com.br

@gellakoficial
@gellakoficial
(31) 3773-2132 | 9 9895-3077

