

O padeiro é homenageado no dia 8 de julho, dia de Santa Isabel padroeira dos panificadores□

Um cheirinho de pão saindo do forno anima qualquer pessoa de manhã. E um bolo bem apetitoso? Na próxima segunda-feira (08) é comemorado o Dia do Padeiro. A data foi escolhida por ser a da padroeira dos panificadores, Santa Isabel, que distribuía pães aos pobres portugueses e transformou o alimento em rosas (o milagre de Santa Isabel*). Atualmente 481 pessoas em Goiás trabalham nas padarias do Bretas atuando como padeiros, confeitadores e ajudantes. Apenas em Goiás são 167 pessoas que colocam a mão na massa diariamente. São eles os responsáveis pela produção de 128 itens, como pães, roscas, bolos, quitandas e tortas.

Somente as padarias da rede de supermercados Bretas produzem 1,8 toneladas de pão francês por dia, além de 46 variedades de tipos de pães doces e salgados. Os pães mais preferidos dos goianos é o francês, seguido do pão de queijo, do pão de forma e do pão de francês integral.

O pão é um alimento que reúne história, religiosidade e sabor. Estudos apontam que este alimento surgiu na Mesopotâmia há 12 mil anos com o cultivo do trigo e os primeiros pães eram achatados, secos e amargos. Foram os egípcios os primeiros povos a utilizarem os fornos para assar pães e, no Brasil, o alimento substituiu o beiju, no século XIX.

A encarregada de padaria do Bretas, Lúcia Ferreira Santos, 35 anos, ficou fascinada pelo mundo da panificação. Ela entrou na rede supermercadista como operadora de caixa, e quando viu a transformação da farinha de trigo, ovos e fermento em pão quis aprender a profissão.

“Toda vez que ia buscar água para beber na padaria, observava a massa bonita, que enchia os meus olhos. Via muitas comidas formosas e coloquei na minha cabeça que tinha que aprender. E, em três meses de Bretas, consegui uma vaga na padaria”, conta. Lúcia revela que em casa nunca cozinhava. “Nem receita de pré mistura de bolo dava certo. Entrei no ramo com a cara, coragem e a vontade de aprender”, brinca.

Paixão pela massa

Written by Administrator

Monday, 08 July 2019 00:00 - Last Updated Thursday, 08 August 2019 16:33

Hoje, Lúcia está há cinco anos na padaria e coordena sete pessoas na unidade do Bretas do Parque das Laranjeiras, em Goiânia. Ela sabe preparar tudo na padaria, aprendeu com os colegas dentro da loja do Bretas. “Gosto de fazer tudo, de colocar a mão na massa e fazer bolos, tortas e pães.”

Uma história parecida é a da Alcina Gomes de Aguiar, 49, encarregada da padaria do Bretas em Campinas, no qual é a responsável por uma equipe de cinco profissionais. Desde cedo Alcina, aos 14 anos, começou a trabalhar em casa de família e aprendeu a cozinhar por necessidade. “Fazia bolos e pães de acordo com a solicitação do patrão. Se tem receita e dedicação, a gente aprende”, conta. Em seguida, a vida mudou de rumo. Ela se tornou promotora terceirizada em uma unidade do Bretas e a paixão pela panificação nasceu. Logo que saiu do emprego conseguiu uma vaga como balconista da padaria. Ela queria mais e se dedicou à confeitaria e há quase um ano foi promovida a encarregada. “Gosto muito da minha profissão. Não adianta fazer um alimento de mau humor, não fica gostoso e não presta. A gente passa nossas emoções pra o produto,” revela o seu segredo.

Números

O setor de panificação emprega 21 mil pessoas diretamente em Goiás. Em todo o Estado há 2.100 padarias, panificadoras, confeitarias e indústria similares, destas 650 estão localizadas em Goiânia. Os dados são do Sindicato das Indústrias de Panificação e Confeitaria do Estado de Goiás (SindiPão).