

Dia do Panificador

Uma tradição na mesa dos brasileiros



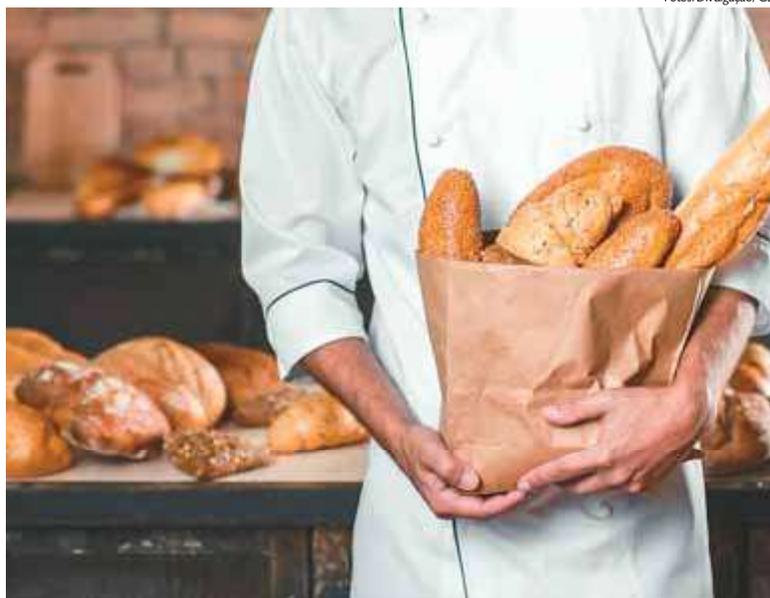
pão é um dos alimentos mais consumidos do planeta. Prova disso são os números desse setor, que segue em crescimento. Conforme os dados mais recentes, as indústrias de biscoitos, massas alimentícias, pães e bolos faturaram US\$ 245,5 milhões em 2021 apenas em exportações. A alta foi de 25% em relação ao ano anterior. Em volume, o incremento chegou a 27%, conforme a Associação Brasileira das Indústrias de Biscoitos, Massas Alimentícias e Pães & Bolos Industrializados (Abimapi).

O mercado interno também tem surfado em boas ondas quando o assunto é faturamento. É o que indica a Associação Brasileira da Indústria de Panificação e Confeitaria (Abip). Hoje são mais de 70 mil padarias em funcionamento no Brasil, movimentando uma importante parcela da economia com a geração de empregos e recolhimentos de tributos. Em Santa Cruz do Sul, o setor é tradicional, com dezenas de empresas. Algumas inclusive estão atividade há quase um século, mas também com novos estabelecimentos que oferecem desde as famosas cucas alemãs, passando por bolos, tortas, biscoitos até salgadinhos para festas. Nos últimos tempos, acompanhando uma tendência, cresceu a quantidade de profissionais que passaram a se dedicar à produção de pães artesanais e com fermentação natural, que, além de diferenciados,

Setor de panificação segue fortalecido, movimenta uma importante parcela da economia e inova com produtos diferenciados, mas ao mesmo tempo preserva tradições passadas entre diferentes gerações das famílias

estão em sintonia com o conceito de alimentação mais saudável. Embora não existam estatísticas locais ou regionais sobre volume de negócios, as informações nacionais ajudam a ter uma noção do desempenho do mercado. Em 2021, o setor faturou, de acordo com a Abip, R\$ 105,85 bilhões no País, aumento de 15,3% em relação a 2020. Cerca de 2,5 milhões de trabalhadores fazem parte do setor de panificação, sendo 920 mil com empregos diretos e 1,6 milhão de profissionais indiretos, segundo dados de 2020. Estima-se que 41 milhões de brasileiros entrem em padarias todos os dias para comprar pão, o que reforça as boas perspectivas para 2022.

Para dar conta dessa demanda, entram em ação os profissionais que literalmente colocam a mão na massa, os panificadores. Seja produzindo ou administrando os empreendimentos, eles trazem o conhecimento e a experiência necessários para suprir as necessidades do público em diferentes momentos do dia. Presentes em padarias convencionais, supermercados e indústrias, os profissionais são homenageados neste dia 8 de junho, data conhecida como Dia do Panificador.



Fotos: Divulgação/GS

Para saber

O Dia do Panificador foi criado para homenagear a Santa Isabel de Portugal, conhecida popularmente como a "padroeira dos padeiros". De acordo com a lenda, durante o século 14, o país enfrentava uma intensa crise e a população passava fome. Para ajudar os menos afortunados, a rainha de Portugal, Isabel de Aragão, distribuía anonimamente pães para os pobres. Certo dia, quando ela se preparava para a distribuição, o rei D. Dinis I interceptou-a e exigiu que mostrasse o que escondia no seu avental. A rainha respondeu que levava rosas, mas o rei não acreditou e pediu para Isabel revelar o conteúdo misterioso. Ao abrir o avental, várias rosas caíram ao chão e os súditos presentes (que iam receber os pães) começaram a gritar: "Milagre! Milagre".

Fonte: Faculdade do Norte Novo de Apucarana



Obrigado por sua dedicação interminável! Seu trabalho deixa nossos dias mais alegres e deliciosos de serem vividos.

Parabéns pelo Dia do Panificador!

Fepel
Embalagens e Máquinas

R. Sen. Pinheiro Machado, 1269 - Centro, Santa Cruz do Sul | 51 3711-8176 | 51 3719-4014 | fepelembalagens01@gmail.com

PADARIA & CONFEITARIA

Santa Delicias

CERTIFICADO
MELHORES DO ANO

Padaria Santa Delicias

10 ANOS

Rua Fernando Abott, 115
Instagram: @delicias.santa
Facebook: Santa Delicias
Telefone: 51 99851.9894 ou 3711.7249

Aposta nos congelados

Há seis anos, o empreendedor Júnior dos Santos descobriu as oportunidades na área da panificação. Ele iniciou como vendedor em uma empresa do segmento e hoje responde pela Pani Distribuidora juntamente com o sócio Valmir Pedretti, de Bento Gonçalves. No dia a dia, Santos presta atendimento direto aos clientes, com os quais procura manter uma relação de profissionalismo e amizade. Ele também ressalta a importância desse comprometimento, uma vez que trabalha com um produto alimentar que estará na mesa dos consumidores em diferentes momentos do dia.

Os produtos da Pani Distribuidora são congelados e destinados a padarias. A lista inclui desde o tradicional pão francês, de milho e integral, além de uma linha de salgados fritos como risoles, coxinha, pastéis e bolinha de queijo. Há ainda os assados, como pastel de nata, folhados, empanados, polentas recheadas e espetinhos, além das novidades para micro-ondas, como hambúrguer e baguete.

Dejair Machado

Curiosidades

➔ Natural

Hoje estão em alta os pães com fermentação natural, especialmente os preparados a partir do levain, um fermento que pode facilmente ser feito em casa com a mistura de água, farinha e uma boa dose de paciência. Afinal, são pelo menos três dias de preparação do fermento, mais cerca de 24 horas até que o pão esteja pronto.



➔ Francês

Embora existam diferentes teorias sobre a origem do pão francês, um fato é certo: de francês, o pãozinho só leva o nome. Ele é tipicamente brasileiro e a grande estrela na mesa de milhões de lares de todo o País. Por ano, 1,7 milhão de unidades são produzidas nas padarias, fazendo do pão tipo francês o carro-chefe do segmento. Sozinho, ele é responsável por 48% do volume de todo o pão produzido por aqui. A receita clássica leva farinha de trigo, água, sal e fermento – como ingredientes bases – e melhorador, açúcar e gordura, em geral vegetal – como ingredientes enriquecedores. Desde 2013, a norma técnica ABNT NBR 16170 estabelece os critérios para padronização de qualidade do pão francês. Ao todo, os padeiros devem observar 13 atributos na produção para garantir que o cliente tenha sempre um pãozinho fresco, saudável e gostoso, não importa em qual lugar do Brasil ele esteja.

➔ Centeio

A massa de pão, fermentada naturalmente ou não, pode ser enriquecida com os mais diversos insumos, como sementes, cereais e grãos. Uma das farinhas mais utilizadas na preparação de pães é a de centeio. O centeio é rico em fibras e minerais e é um aliado do sistema imunológico. É também pobre em glúten e de digestão mais fácil do que o trigo, por exemplo. Em geral, o pão de centeio é salgado. Algumas receitas levam açúcar ou mel para auxiliar na fermentação do pão.

➔ Sementes

Elaborados com sete, nove e até 12 tipos de grãos diferentes, esses pães são ricos em fibras. O preparo é simples: basta adicionar sementes a uma base de pão simples. Entre os mais utilizados estão a aveia, a linhaça e a chia, que possuem propriedades nutritivas e funcionais ajudando a reduzir níveis de colesterol, controle da pressão arterial e prevenção de doenças.

➔ Preto

O pão preto é uma alternativa aos pães preparados com farinha refinada. Normalmente, ele é feito com sementes de abóbora, girassol, linhaça, gergelim e farinha de centeio e/ou de trigo. É um pão levemente adoçado. Alguns dos ingredientes utilizados em seu preparo são cacau, açúcar mascavo e mel. Por isso, os diabéticos devem ficar atentos e consumir o pão preto com moderação.

➔ Australiano

É uma variação do pão preto e caiu nas graças dos paladares brasileiros recentemente. Ele é ainda mais doce que o pão preto, podendo levar melado na receita. Apresenta uma crosta macia e um interior denso. É polvilhado com fubá ou farinha de milho.



Vilmar e a neta Antônia da Silva Gonçalves, de 6 anos, compartilham o gosto pelos produtos da padaria familiar

Receita de família

A tradicional cuca, iguaria que faz parte da história de Santa Cruz do Sul, foi a responsável pela consolidação da padaria Santa Delícia. Há 25 anos, a descendente de alemães Neida Wiedenhoft da Silva, munida de muita inspiração, preparou algumasucas na cozinha de sua casa. Depois de prontas, o marido Vilmar Verdum da Silva, junto com Dienifer, a filha mais nova do casal, saiu para vendê-las de porta em porta. Essa rotina se repetia diariamente e, assim, asucas da Neiva iam ficando cada vez mais conhecidas e solicitadas. Passados cinco anos, a demanda era tanta que eles resolveram abrir um ponto de vendas no Bairro Arroio Grande, marcando o início oficial da padaria.

Aos poucos o leque de opções foi aumentando, com os pães, salgados, tortas e bolos. Tudo preparado a partir das receitas

da Neiva. Sandro, outro filho do casal, que durante alguns anos foi chefe de confeitaria de uma rede de supermercados e estudante de Direito, auxiliava a mãe na preparação de tudo.

O crescimento indicava o novo caminho. Há oito anos, a padaria trocou de endereço e se instalou no centro da cidade. Vilmar, Dienifer e Léia, a filha mais velha, cuidam da administração e atendimento aos clientes. Sandro divide seu tempo entre o escritório de advocacia e a produção, que também conta com duas funcionárias. E, após mais de duas décadas desde a venda da primeira cuca, a padaria segue à risca as receitas que se tornaram tão conhecidas do público. Mesmo com novos produtos e opções, o legado deixado pela Neiva garante a tradição do estabelecimento.

Empresa especializada na produção e comercialização de produtos congelados



- ✓ Folhados
- ✓ Pão de Queijo
- ✓ Polentas Recheadas
- ✓ Espetinhos
- ✓ Salgados de Micro-ondas
- ✓ Pão Francês
- ✓ Pão de Milho Integral
- ✓ Coxinha
- ✓ Pastéis
- ✓ Bolinha de Queijo
- ✓ Pastéis de Nata

Pani
delícias

51 98532-8551
www.panidelicias.com.br