

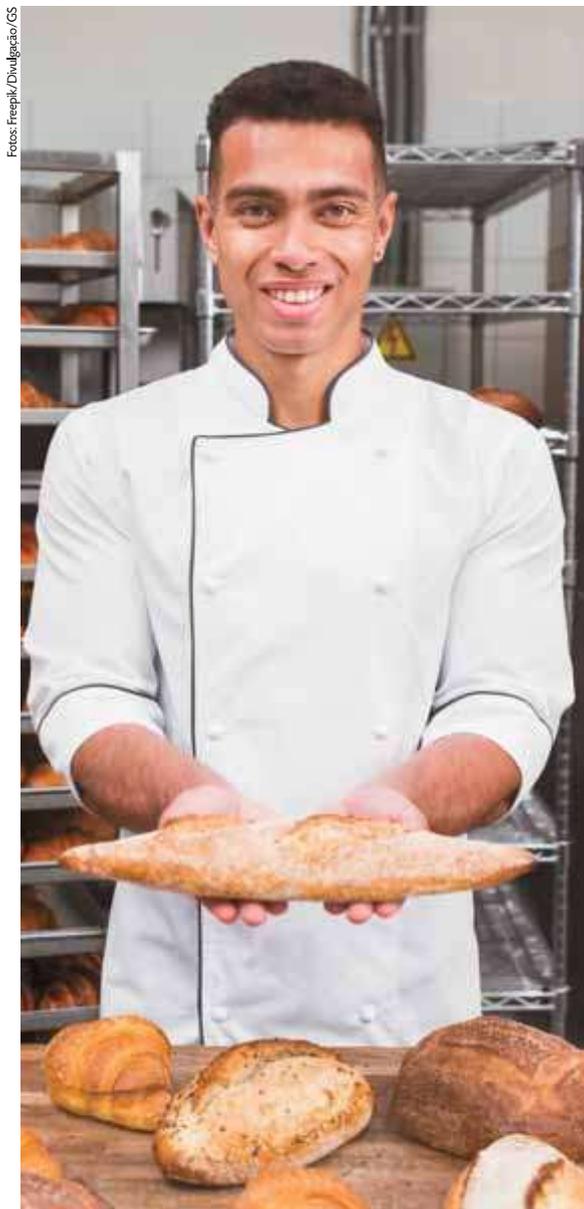
Dia do Panificador

GAZETA DO SUL Segunda-feira, 8 de julho de 2024

O dia a dia com mais sabor

O pão, provavelmente, é um dos alimentos mais consumidos pelo homem. Suas origens remontam ao período neolítico (entre 10.000 a.C. e 4.000 a.C.). Massas estavam presentes já no Egito e na Grécia antigos. A receita básica é simples: basta unir farinha de grãos ou cereais, água e fermento. Com esses ingredientes, é possível elaborar uma infinidade de opções. Com o passar do tempo, condimentos, ervas e recheios passaram a ser utilizados para incrementar o alimento que faz parte do cotidiano de boa parte da população. E não é de hoje que as padarias fazem sucesso. Estima-se que haviam cerca de mais de 400 padarias em Roma, na época do imperador Júlio Cesar, onde, segundo aspectos históricos, quanto mais o imperador realizava a distribuição de pães entre a população, maior era sua popularidade.

No Brasil, as padarias são caracterizadas como o segundo maior canal de distribuição de alimentos, oferecendo um mix extremamente variado de itens, do pão a produtos industrializados, muito diferente das tradicionais e antigas padarias. Segundo a Associação Brasileira da Indústria de Panificação e Confeitaria (ABIP), entre 2000 e 2014, aconteceu a grande revolução na panificação nacional, quando as padarias precisaram se reinventar, aprimorando sua gestão, oferecendo novos produtos aos clientes, alinhados às suas mudanças de consumo.



Fotos: Freepik/Digitalização/GS

Popularidade comprovada

Da mesma forma que os registros históricos ajudam a entender os motivos que fazem do pão um produto tão popular, destacam-se aspectos culturais e comerciais em torno deste alimento que movimentam uma importante parcela da indústria. Presente em 98,7% dos lares brasileiros, o pão, seja o de padaria ou industrializado, segue liderando as vendas. Segundo dados do Sebrae, o consumo per capita do brasileiro é de 22,61 quilos de pães por ano, movimentando cerca de R\$ 85 bilhões e gerando em torno de 700 mil empregos.

Hoje estima-se que 76% dos brasileiros consomem pão no café da manhã e 98% adquirem algum produto de padaria. Em meio a dados tão grandiosos estão empreendimentos, muitos deles de origem familiar, e profissionais que se dedicam ao preparo de diferentes variedades – inclusive as saudáveis – para suprir as demandas de um mercado crescente. São os panificadores que hoje comemoram o dia em sua homenagem.

Curiosidades

O pãozinho é um item que não costuma faltar na mesa do brasileiro. No café da manhã, no lanche da tarde ou até mesmo no jantar: lá está ele. Importante para a alimentação, o pão é encontrado nas mais variadas formas e nos mais diversos sabores. Além disso, dependendo da região, o mesmo pão pode ser conhecido por nomes diferentes como "cacetinho", "pão de sal", "pão francês", "carioquinha", "pão d'água", "pão careca", "massa grossa" ou tantos outros.

Por trás desse ícone da alimentação, há o panificador, figura que garante o pão de cada dia. E é em homenagem a esse profissional que são apresentadas, a seguir, algumas curiosidades do universo da panificação.

O pão é o alimento mais tradicional em todo o mundo, mas sua invenção data de 12 mil anos atrás, na Mesopotâmia, onde hoje é o Iraque.

Os primeiros pães não se pareciam com os atuais. Eram chatos, duros e secos, sendo necessárias várias imersões em água quente antes de se consumir.

No antigo Egito, o pão era considerado como dinheiro, podendo um dia de trabalho valer até três pães.

As primeiras padarias também surgiram no antigo Egito, na cidade de Gizé, 3.000 a.C. Nesse local, encontram-se os monumentos da Esfinge e da Grande Pirâmide.

Para os cristãos, o pão é um alimento divino que representa o corpo de Cristo durante a celebração da cerimônia da Santa Ceia.

No judaísmo, o fermento é considerado impuro, por isso, em algumas celebrações, o pão é feito sem o ingrediente. Nessa tradição, ele é conhecido como "pão ázimo".

No Brasil, apesar do pão ter chegado por conta dos portugueses, ele só se popularizou com a ajuda dos imigrantes italianos, no século XIX.

As primeiras padarias do Brasil foram abertas em Minas Gerais e, posteriormente, no restante do sudeste.

O país que mais consome pão é a Rússia, com o equivalente a 10 quilos por pessoa mensalmente.

8 de julho é o Dia do Panificador/Padeiro;

16 de outubro é o Dia do Pão.

Fonte: www.academiaassai.com.br



Fazendo com Amor!



[@padariajamaica](https://www.instagram.com/padariajamaica)

PANIFICADORA Jamaica

☎ 51 3711-2129
📍 Rua Tenente Coronel Brito, 605
Centro Santa Cruz do Sul

☎ 51 3719-4358
📍 Rua Coronel Oscar R. Jost, 710 -
Verena Santa Cruz do Sul

8 DE JULHO

dia do padeiro

NOSSA HOMENAGEM A QUEM TORNA
NOSSOS DIAS MUITO MAIS SABOROSOS

Pritsch 



- ✓ **AMBIENTE CONFORTÁVEL PARA SEU CAFÉ!**
- ✓ **ACEITAMOS PEDIDOS PARA FESTAS!**

CRISTAL

Pães - doces - salgados - café

Faça sua encomenda

99774-6003 | (51) 3713-4093

www.panificadoracristalscs.com.br

@panicristalscs

Av. João Pessoa nº 756, SCS

**O SABOR ESTÁ NAS MÃOS E NO
CARINHO DE QUEM FAZ!**

Feliz Dia do Panificador!

Pães bem conhecidos



Pão francês

Apesar do nome, o encontrado nas padarias brasileiras é bem diferente do francês. A história conta que ele surgiu quando autoridades nacionais iam para a França e ficavam encantadas pelo pão produzido lá. Então, quando voltavam, descreviam em detalhes o sabor do pão para os padeiros, que tentavam constantemente reproduzir a receita.

Croissant

De origem francesa, este tipo de pão supercalórico é feito basicamente de farinha de trigo e manteiga, formando uma massa folhada. Muito tradicional no café da manhã, pode ser encontrado com recheios variados.

Baguete

Este é o preferido dos franceses, até mais do que o próprio pão francês de lá. Seu nome significa "bastão" e sua origem, ao contrário do que se possa pensar, foi na Áustria.

Pão sírio

De origem árabe, também é conhecido como pão pita. Tem formato arredondado e fino.

Pão italiano

O pão italiano pode ter formatos variados como arredondado e até alongado, lembrando uma baguete. Sua característica principal é que a casca é dura (mais que o crocante do pão francês). A provável explicação para isso é a elaboração utilizando fermento natural, conhecido por conferir esta característica no produto final.

Pão de centeio

De origem judaica, é feito com farinha de trigo e farinha de centeio. É rico em fibras, por isso bastante utilizado em dietas.

Pão australiano

Apresenta sabor levemente adocicado e, além disso, é rico em fibras e vitaminas. Sua cor escura vem da adição de cacau à doçura da presença do mel.

Bisnaguinha

Esse é o preferido entre as crianças, sendo muitas vezes consumido até mesmo recheio. É um pãozinho pequeno bem macio e prático para lanches rápidos. Mas cuidado: é rico em calorias também.

Pão de batata

Leva como ingrediente base, além do trigo, a batata. O resultado final fica macio e levemente doce. É bastante comercializado na versão recheada, sendo o mais tradicional o que leva requeijão cremoso.

Pão ázimo

Feito em Israel, não leva fermento. É preparado apenas à base de farinha de trigo, água, grãos e cereais (opcional).

Ciabatta

A ciabatta tem sua origem na Itália. É um pão branco com formato achatado e tem farinha de trigo polvilhada por toda a sua extensão.

Pão integral

Pão integral é aquele que possui farinha de trigo integral ao invés da branca. Ele pode assumir vários formatos como o pão francês, pão de forma, pão sírio, entre outros.

Fonte: Massa Madre Blog

A data

Conta a história portuguesa que, no ano de 1333, sob o reinado de D. Diniz, casado com D. Isabel, houve uma fome terrível. Para melhorar a situação, ela empenhou suas joias para poder comprar trigo de outras regiões e, assim, poder manter seu costume de distribuir pão aos pobres.

Em um dos dias de distribuição, o rei apareceu inesperadamente. Com medo de ser censurada, ela escondeu os pães em seu avental. O rei percebendo o gesto perguntou: "Que tendes em seu avental?". A rainha respondeu em voz trêmula: "São rosas, meu senhor". O rei, não acreditando, pediu para vê-las. Isabel abriu os braços e, para surpresa de todos, caíram ao chão rosas frescas e perfumadas. O rei não se conteve e beijou as mãos da esposa enquanto as pessoas que receberiam os pães gritavam "Milagre, milagre!". Atualmente, comemora-se no dia 8 de julho, o dia de Santa Isabel. Por isso, neste dia é comemorado também o dia do panificador.

Fonte: Universidade Federal do Rio Grande do Sul (Ufrgs)



DIA DO PANIFICADOR - 8 DE JULHO.
Também conhecido como Dia do Padeiro, nossa homenagem aos profissionais que se dedicam a produzir uma delícia popular milenar: O PÃO!



Padaria Imigrante, dando sabor a sua vida!

Matriz: Rua Tiradentes, 1418 - Vera Cruz - (51) 3718.3208
Filial: Rua 28 de Setembro, 1309 - Goiás, Santa Cruz do Sul - (51) 9 8098.4784

