

8 DE JULHO – DIA DO PADEIRO

## Sabor da tradição que atravessa gerações

Nesta quarta-feira, 8 de julho, comemora-se o Dia do Padeiro ou Panificador. É também Dia de Santa Isabel, considerada a padroeira deste profissional.

A história do Dia do Padeiro remonta à figura de Santa Isabel, rainha de Portugal no século XIV, conhecida por sua generosidade e caridade. Durante um período de fome severa, ela utilizou suas próprias joias para comprar trigo e distribuir pão aos necessitados. Em uma dessas distribuições, ela escondeu pães em seu avental, sendo surpreendida pelo rei Dom Diniz. Ao ser questionada sobre o que levava, respondeu

que eram rosas. Ao abrir o avental para mostrar, os pães se transformaram em rosas, um momento tido como milagroso e que solidificou sua reputação como protetora dos padeiros.

A arte da panificação é tão antiga quanto a civilização humana. Desde os primórdios na Mesopotâmia, onde o trigo era moído e assado em pedras quentes, até a introdução do fermento pelos egípcios, a produção de pães evoluiu ao longo dos milênios. Os gregos e romanos expandiram seu consumo e técnica, com as padarias públicas se tornando comuns na Roma Antiga. Na Idade Média, po-

rém, as padarias desapareceram das ruas, com a produção de pães voltando a ser um trabalho caseiro. Somente no século XVII, na França, a panificação se modernizou, transformando o país no epicentro da produção de pães.

No Brasil, a história do pão é intrinsecamente ligada à chegada dos imigrantes italianos no século XIX. Antes disso, o consumo era limitado, com a farinha de mandioca e o biju dominando a dieta brasileira. Com os italianos, veio o conhecimento e a paixão pela panificação, expandindo o consumo e a produção de pães pelo país.



## Produtos Becker, mais de 40 anos de história

Em Dois Irmãos, a família Becker é sinônimo de pão e outras delícias à mesa. O empresário João Guilherme Becker (foto) recorda como tudo começou:

– Em 1979, nossa família veio morar em Dois Irmãos. Foi nessa época que minha mãe, Loni Becker, iniciou a fabricação dos tradicionais pães de milho, dando início a uma história de dedicação e amor pela panificação. Desde criança, eu gostava de ajudá-la no trabalho, aprendendo, dia após dia, os segredos da produção artesanal.

Hoje, são 47 anos de trabalho em panificação e um orgulho sem tamanho pelo ofício e sua tradição familiar.

– A rotina de um padeiro começa cedo: por volta das três horas da madrugada já iniciamos a preparação das massas, para que



os clientes encontrem pães sempre fresquinhos logo nas primeiras horas do dia. O maior prazer da profissão é servir as pessoas, levando à mesa de cada família um produto de qualidade, preparado com carinho e ingredientes selecionados – afirma João.

Além das receitas tradicionais, a empresa Produtos Becker dispõe de uma variedade de pães para agradar a todos os públicos, o que se comprova na pesquisa Os Melhores do Ano, do JDI.

– Não existe um pão mais importante que outro: cada um tem seu significado e conquista seu espaço. Entre os mais procurados, estão o tradicional pão de milho e o pão francês, verdadeiros favoritos dos clientes. Mas nossa padaria oferece uma grande variedade de pães produzidos na própria casa, como pão de milho, pão de aipim, pão de sanduíche, pão de leite, pão integral, pão sem glúten, pão sovado, pão francês, pão doce e pão de linhaça, sempre mantendo o compromisso com a qualidade e o sabor que fazem parte da nossa história – conclui o padeiro e empresário.

MEIO AMBIENTE

## Graxaim-do-mato é flagrado passeando por área residencial de loteamento

Recentemente, o JDI captou imagens de um graxaim-do-mato (*Cercopithecus thomasi*) passeando pelo novo loteamento residencial de Dois Irmãos, o Parque do Vale, próximo ao bairro União.

Também conhecido como cachorro-do-mato, raposa-caranguejeira, lobinho, lobete, rabo-fofo, guancito, fuscinho ou mata-virgem, a espécie é um canídeo endêmico da América do Sul.

O animal passeava tranquilo, porém gerou curiosidade. Procurando entender mais sobre a espécie, o JDI entrou em contato com a bióloga e chefe do Departamento de Meio Ambiente, Valessa da Rosa. Confira o que ela disse:

### É comum encontrar graxaim-do-mato na região?

**Valessa** – Sim. É uma espécie ocorrente em Dois Irmãos e em toda a região do Vale do Sinos. Entretanto, por possuir hábitos discretos e predominantemente noturnos, costuma ser avistado com mais frequência em áreas de mata,



lavouras, campos e na transição entre ambientes naturais e urbanos, como loteamentos próximos à vegetação.

### Qual seu habitat e costumes?

**Valessa** – Vive em fragmentos florestais, campos e áreas rurais. Tem hábitos principalmente noturnos e crepusculares, é onívoro (alimenta-se de frutos, insetos, pequenos vertebrados e carca-



ças) e desempenha importante papel no controle de populações de animais e na dispersão de sementes.

### Como identificar um graxaim-do-mato?

**Valessa** – Possui porte médio, pelagem cinza-amarronzada, pernas mais escuras, focinho fino, orelhas triangulares e cauda longa e bastante peluda, ge-

ralmente com a ponta escura.

### Como preservar e como o município contribui para sua conservação?

**Valessa** – A preservação depende da manutenção dos fragmentos de Mata Atlântica, da criação de corredores ecológicos, da redução de atropelamentos e de evitar perseguição ou alimentação dos animais silvestres. Em Dois Irmãos, a conservação ocorre por meio da proteção das áreas de vegetação nativa, fiscalização ambiental, ações de educação ambiental, recuperação de áreas degradadas e incentivo à conectividade entre os fragmentos florestais, permitindo o deslocamento seguro da fauna nativa, assim como placas de trânsito em locais de ocorrência de animais ou registros de atropelamentos. O registro desse indivíduo próximo a um loteamento demonstra que a espécie utiliza áreas de transição entre a cidade e a mata, reforçando a importância da conservação desses remanescentes florestais.