

Castro Daire

PADARIA E PASTELARIA DE LAMELAS – CASTRO DAIRE

SABORES COM TRADIÇÃO...

O gosto pela arte da panificação e pastelaria é uma herança familiar com muitos anos, que marca o percurso desta família de Lamelas. Narciso Pinto começou a trabalhar no ramo com apenas 11 anos de idade, seguindo os passos de seu pai. Em Outubro de 1981 fundou a sua própria empresa, a qual passaria a sociedade – Padaria e Pastelaria de Lamelas, Pão e Bolos Regionais, Lda -, em 1998.



Família Pinto



Bolo Podre - O bolo típico de Castro Daire

Padaria e Pastelaria de Lamelas – Castro Daire

Sabores com tradição...

O gosto pela arte da panificação e pastelaria é uma herança familiar com muitos anos, que marca o percurso desta família de Lamelas. Narciso Pinto começou a trabalhar no ramo com apenas 11 anos de idade, seguindo os passos de seu pai. Em Outubro de 1981 fundou a sua própria empresa, a qual passaria a sociedade – PADARIA E

PASTELARIA DE LAMELAS, PÃO E BOLOS REGIONAIS LDA, em 1998.

A família Pinto começou por trabalhar só em padaria, mais tarde, com ajuda de alguns familiares (que também já trabalhavam nesta área, nomeadamente em Lisboa), muita força de vontade e os

conhecimentos que se foram adquirindo ao longo dos anos, enveredam, também, pela área da pastelaria. “Por opção pessoal, António e Natália Pinto realizaram apenas os estudos obrigatórios e decidiram dar continuidade à arte desenvolvida na família. **“Tínhamos aquele “bichinho”, um gosto muito especial por esta área e resolvemos ajudar a evoluir a empresa que os nossos pais possuíam. A minha irmã ficou com a parte administrativa da empresa (tendo tirado alguns cursos de especialização) e eu fiquei com a parte do fabrico, nomeadamente a área da pastelaria** explica António Pinto. Tentaram incutir uma faceta mais moderna à empresa, evoluindo tecnológica e qualitativamente. (TENDO ACTUALMENTE UMA PAGINA NA INTERNET) E O SISTEMA DE H.A.C.C.P. INSTALADO NA EMPRESA.

Actualmente, a empresa tem cerca de 30 funcionários e 15 carros de distribuição a nível do concelho, distrito de Viseu, Vila Nova de Paiva, Tondela, Tarouca, Lamego, Régua, Baião, Cinfães e S.Pedro do

Sul. Fazem, quase, uma cobertura total dos concelhos limítrofes a Castro Daire. Para além disso, estão a servir, desde 1999, alguns pontos de venda da padaria dos Intermarchés (de Castro Daire, Régua, Baião e o EcoMarché de Cinfães. Em Oliveira de Frades e S. Pedro do Sul servem, apenas, alguns produtos e não-diariamente). **“Servimos os Intermarchés com produtos finais/cozidos e produtos em massa (transportados em carros refrigerados), que depois eles próprios cozem e transformam nas suas instalações”**. Em termos gerais, produzem panificação e pastelaria para particulares, instituições e fornecem restaurantes, cafés e hotéis. São confeccionados diariamente cerca de 40.000 pães e 3000 bolos entre outros produtos de padaria e pastelaria.

Dentro da área panificadora têm uma larga variedade de produtos: pão saloio pão d’avó, pão regional, pão de centeio, pão de trigo, pães de mistura, broa de milho tradicional, broa de mistura, triga-milha (um produto típico da zona),

entre outras coisas. O objectivo é fabricar com base no tradicional, chamar a atenção do potencial cliente para os produtos tradicionais. **"Tentamos, no entanto, ir de encontro às preferências/gostos dos clientes, sem nunca deixar de acompanhar, ao mesmo tempo, a evolução do ramo"**, refere Natália Pinto. Dentro da área da pastelaria, têm o bolo-podre de Castro Daire (o bolo mais característico da região), as bôlas de carne, bôlas de sardinha, bolos de casamento, baptizados, o pão de ovos, pão-de-ló todo o tipo de pastelaria sortida.

A padaria/pastelaria de Lamelas é uma empresa com sistema de autocontrolo implantado (que, aliás, é obrigatório), isto é, um sistema de controlo da cadeia de produção e venda. São feitas análises periódicas aos produtos e controlados os frios. Além disso, **"realizamos cursos de formação do pessoal, e para nós próprios, a nível de higiene e segurança no trabalho"**. O próximo passo é, sem dúvida, a obtenção do certificado de qualidade.

Apesar de estarem situados numa região **"um bocadinho ingrata"**, procuram acompanhar as tecnologias mais recentes no ramo da padaria/pastelaria. **"Somos pessoas dinâmicas, os meus pais sempre o foram. Quando ainda não havia luz, eles já tinham geradores. O meu pai começou por vender pão num burro, depois numa bicicleta, numa moto até chegar às carrinhas"**, frisa António Pinto. Hoje em dia, a empresa dá alimento a cerca de 30 famílias, sendo um marco muito importante no concelho.

Uma das maiores dificuldades sentidas pela empresa é, encontrar, na região, mão-de-obra qualificada. Por esse motivo, **"já pensamos dar formação, entrando em contacto com o centro de emprego e a associação comercial e industrial. Só ainda não o fizemos porque as pessoas não demonstram interesse por este sector, nomeadamente os jovens"**, lamenta Natália Pinto. A nossa interveniente defende a criação, por parte do governo, de escolas

profissionais para os jovens que não têm aptidões para os estudos, mas que são necessários em vários sectores, inclusivamente para benefício do progresso do próprio país. Trabalhar na área da panificação/pastelaria requer, efectivamente, gosto pela arte, imaginação e todo um processo de busca contínua de ideias e técnicas.

“O único segredo que existe é a experiência adquirida ao longo dos anos. Basta olhar para a massa, apalpar/sentir a massa... Quando tenho uma massa a amassar, sei, de imediato, o pão que vai dar”,

confessa Narciso Pinto. Apesar de se pensar que é fácil produzir pão, isto não corresponde bem à realidade. O fabrico do pão depende das condições internas e externas inerentes: da mão da pessoa, da temperatura das instalações, da humidade, entre outros aspectos..

O sector da panificação/pastelaria implica muito empenho pessoal, gosto pelo ofício e um forte suporte tecnológico. **“Nunca admiti que a evolução me ultrapassasse. Aliás, apesar do imenso trabalho que sempre tive, e de**

antigamente não termos os acessos de hoje, nunca deixei de ir a exposições ao Porto”. A linha de máquinas que têm, actualmente, na fábrica, era algo com o qual o seu fundador já sonhava há muito tempo. Foi bastante complicado encaixá-la na empresa porque a linha ainda não estava, totalmente, experimentada a nível nacional. No momento, funciona a 100 por cento e produz 12 mil pães por hora. **“Fazemos 400 quilos de farinha numa hora, enquanto que antigamente fazíamos 100 quilos de farinha numa hora e com o dobro do pessoal”**.

Em termos futuros, a família Pinto pretende que a sua arte continue a ser um negócio equilibrado e, sobretudo, sinónimo de prosperidade em terras de Castro Daire. **“Fizemos, agora, um grande investimento e adquirimos umas instalações novas no centro de Castro Daire (frente á fonte dos peixes) , onde vamos ter um posto de venda com fabrico próprio (para além do posto que temos no mercado municipal)**, conclui António Pinto.