

146

SETEMBRO | OUTUBRO 2021

# apadaria portuguesa

Revista da Associação do Comércio e da  
Indústria de Panificação, Pastelaria e Similares

**DIA MUNDIAL DO PÃO**

**16 OUTUBRO**

  
O MELHOR BOLO-REI  
DE PORTUGAL  
DE VIII CONCURSO ACIP  
**Participe!**



Rui Tarelho  
2.º Secretário do Conselho Diretivo da ACIP

## A Força do Associativismo

Estimados Associados,

Numa era de enormes dificuldades e inúmeras dúvidas sobre como o mercado se irá comportar, importa dizer que o esforço extra de cada empresário será uma condição essencial à sobrevivência, nesta economia cada vez mais instável, em constante mutação e sucessivamente sufocada por impostos e financiamentos.

Este esforço que todas as empresas têm feito, todas as estratégias e planos criados em bastidores, bem como todas as adaptações e dinâmicas instauradas em cada uma dessas empresas, são uma necessidade imediata e diária, que fazem deste desafio de gestão uma verdadeira montanha russa, em que a única certeza é que, no final de tudo, os compromissos têm que ser realizados e a empresa tem que sobreviver.

É aqui que o associativismo pode ter uma palavra a dizer, pois a união faz a força, e todos juntos podemos alcançar algo mais útil e relevante do que numa batalha isolada.

A ACIP tem lutado por estes direitos e condições, apresentando sempre aos seus associados as informações mais relevantes e apoios diversos. Numa nova etapa desta ACIP, e com esta nova direção, os desafios vão mais além do que alguma vez foi planeado em antigas direções. Esta nova equipa está verdadeiramente empenhada em lutar por interesses comuns e cumprir com o seu plano. A dinâmica dentro do grupo tem sido brutal e as motivações são permanentes.

Todo este esforço será muito mais eficaz e rentável, se conseguirmos unir todos os associados numa batalha de interesse partilhado para o setor de panificação. Existe muito a defender e muitas ideias a implementar, que só serão possíveis com união e disponibilidade.

Enquanto empresário deste setor e elemento desta nova direção, apelo aos associados e empresas que se queiram associar, para serem participativas, para falarem com a ACIP e deixarem-se envolver neste grupo que irá lutar pelo equilíbrio do nosso setor. Precisamos urgentemente de falar a mesma língua e identificar as reais carências e preocupações do setor em conjunto, para que se possam delinear as estratégias para as diferentes metas.

É mesmo caso para dizer que temos de mostrar a “Força do Associativismo”.



**Dia Mundial do Pão**

**16 outubro**





## Um dos maiores museus do Pão em todo o Mundo

*Em plena região da Serra da Estrela encontramos um ponto de interesse digno de visita, o Museu do Pão de Seia, que representa a história de todo o ciclo do Pão, desde as suas origens e importância ao longo dos séculos. É uma pequena/grande viagem ao maravilhoso mundo do Pão! Assim, a ACIP decidiu assinalar o Dia Mundial do Pão com uma visita ao Museu do Pão de Seia.*

O Museu do Pão é um museu privado que pretende recolher, preservar e exhibir os objetos e o património do pão português nas suas vertentes etnográfica, política, social, histórica, religiosa e artística.

O projeto do Museu do Pão remonta a 1996, surgindo na sequência de sinergias criadas entre historiadores, empresários e docentes. Desde esse ano de 1996 e até à sua abertura, a 26 de setembro de 2002, procedeu-se à recolha do espólio, seja através de compra em antiquários, alfarrabistas e leilões, seja através de doações.

Essa recolha de espólio continua sempre, na medida em que se pretende a constante renovação do Museu, condição indispensável para a plena

prosecução dos seus objetivos.

O espaço do Museu resultou da reconstrução e ampliação de um edifício pré-existente e, nos longos trabalhos da mesma, utilizaram-se materiais típicos da região, como a madeira e a pedra, para integrar plenamente o imóvel na paisagem serrana envolvente.

O resultado foi um complexo museológico com mais de 3.500 m<sup>2</sup> de área coberta, constituindo-se assim este Museu do Pão como um dos maiores, senão o maior, Museu do Pão em todo o mundo.

Neste museu, os mais novos poderão não só observar o ciclo do pão e o seu processo de fabrico, mas também manipular a própria farinha, aliando a componente pedagógica à lúdica.



Os mais graúdos podem apreciar a arquitetura e o espaço envolvente, saborear e comprar os produtos regionais à venda na loja do museu e deslumbrar a vista que a varanda do bar do museu proporciona.

Em todo o seu esplendor, o Museu do Pão mostra como é que o pão era feito de forma tradicional e que utensílios eram usados. Também há várias peças de arte inspiradas no pão: de azulejos a vidro, passando por arte sacra, trabalhos em madeira, postais antigos, pinturas ou peças em cerâmica.

Nas próximas edições da nossa revista "a padaria portuguesa", iremos apresentar, em pormenor, cada uma das quatro salas temáticas do museu. Para já, divulgamos a entrevista que o Museu do Pão cedeu à nossa revista.

### **Porquê um museu sobre o pão?**

A cultura do Pão, com grande probabilidade, não é algo que muitas pessoas considerem do ponto de vista cultural. Contudo, o Pão é uma parte fundamental da dieta alimentar em praticamente todas as culturas do mundo e é um tema transversal e universal, muito relevante da nossa cultura gastronómica.

O facto de haver milhares de documentos e registos antigos que fornecem uma descrição bastante abrangente do Pão nas suas várias formas (arte, social, político, religioso e também a existência de milhares de peças relacionadas com o Pão), levou a que o entusiasmo em torno do tema ganhasse forma para construir aquele que é hoje uma das maiores referências da museologia em Portugal e o maior complexo dedicado ao tema em todo o mundo: o Museu Nacional do Pão, em Portugal.

Inaugurado em setembro de 2002, em Seia, na Serra da Estrela, o Museu Nacional do Pão é hoje um símbolo do povo e de um bem universal e recolhe continuamente, preserva e exhibe objetos e património do Pão português nas suas várias vertentes. A transversalidade do tema faz do Museu Nacional do Pão um verdadeiro ícone independente de idade, género, raça ou credo e é uma experiência de partilha, contacto com a natureza e enriquecimento da alma.

### **Porquê em Seia?**

As nossas raízes em Seia, na Serra da Estrela, fizeram de nós aquilo que somos hoje. Foi aqui que tudo começou e acreditamos e defendemos que a natureza daquilo que é real e genuíno, é intemporal e transversal. Na origem do Museu Nacional do Pão está a famosa broa da Serra da Estrela, que o antecede enquanto projeto.

Sendo aqui as nossas origens, em Seia, descentralizar a cultura, trazendo-a para o interior, era uma inevitabilidade e a localização óbvia para um projeto integrador da comunidade como é o Museu Nacional do Pão. O sucesso que estes vinte anos nos trouxeram acabam por ser também uma bandeira para a região do interior do país, provando que é possível gerar dinâmica mesmo em geografias mais distantes do litoral.

### **O que podemos conhecer no Museu do Pão?**

O Museu Nacional do Pão oferece uma experiência multissensorial através da visita às quatro salas temáticas do museu, um bar-biblioteca, uma mercearia tradicional e um restaurante. É nas salas temáticas que se explica a história do Pão em exposições que revelam a história da agricultura, o processamento dos cereais, a moagem, a cozedura





e exibem utensílios antigos, mas também a arte do pão e a sua influência na política e nas questões sociais e religiosas.

O Museu oferece ainda um espaço temático especialmente dedicado aos visitantes mais novos, numa sala encantada pelos gnomos da tribo dos Hérminos, protetores dos primeiros habitantes dos montes Hermínios, que convidam a uma viagem imaginária e mitificada ao passado do pão, cheia de movimento, luz, cor e fantasia. No exterior, é possível desfrutar de um carrrossel temático, acessível a todos, saborear uma refeição no restaurante do museu e visitar a mercearia, plena de objetos que fazem reviver memórias e onde o cheirinho a pão quente acabado de cozer é uma constante.

#### **Quantos visitantes recebe o museu por ano?**

O Museu Nacional do Pão recebe anualmente mais de 80.000 visitantes.

#### **Qual é a maior atração do Museu do Pão?**

A simpatia com que os visitantes são recebidos e a promessa de uma viagem às memórias do passado, para todas as idades. Esta é a maior atração intangível do Museu, que na prática complementa uma experiência verdadeiramente multissensorial e culturalmente enriquecedora durante a visita a todos os espaços do Museu Nacional do Pão, sem exceção.

#### **Como surgiu o "Pão São"?**

O "Pão São" é uma iniciativa conjunta do Museu Nacional do Pão com a Fundação Portuguesa de Cardiologia para uma alimentação mais saudável, resultando num alimento com dez vezes menos teor de sal do que a quantidade prevista na lei e que se tornou um verdadeiro caso de sucesso em Portugal. Um projeto que superou as melhores ex-

petativas, lançado em 2007, e que contou com uma receita tradicional de pão à qual juntámos os ingredientes necessários que o tornassem mais saudável sem negligenciar o sabor. É também neste projeto que revelamos de forma efetiva e tangível a nossa responsabilidade social.

#### **Que projetos têm para o futuro?**

Para o futuro continuaremos a apostar na divulgação do Pão como bem universal e na promoção da sua história e cultura. Quando, a 26 de setembro de 2002 inaugurámos o Museu Nacional do Pão estávamos longe de imaginar o que viria a seguir e as emoções que despertaríamos com um projeto na altura tão disruptivo, apesar de tocar um tema tão universal. Mesmo sendo os museus, desde sempre, importantes instrumentos de preservação da memória cultural de um povo, há quase duas décadas apenas uma pequena parte da população os visitava. Para muitas pessoas, o Museu Nacional do Pão foi o primeiro museu que alguma vez visitaram! Ao longo destes 19 anos recebemos milhares de pessoas que, de visita à Serra da Estrela, nos visitavam mesmo não tendo sido esse o propósito da viagem. Mas aqui encontraram muito mais do que uma viagem ao maravilhoso mundo do Pão; encontraram-se a si mesmas. Daqui levaram um emocionado e inesperado regresso às origens por entre moinhos, alfaias, sacas de pão e histórias de vida. Daqui levaram uma experiência que lhes ficará cravada no peito para sempre.

Já na época natalícia que se aproxima, e como sempre gostamos de fazer, presentearemos os nossos visitantes com muitas novidades e com a habitual magia que conferimos ao espaço nesta época do ano. O Museu do Pão é já uma das grandes referências em todo o país para celebrar esta quadra de forma especial e onde o público gosta sempre de voltar.