

150

MAIO/JUNHO 2022

5,00€ |  |  |  | [www.acip.pt](http://www.acip.pt)

# apadaria portuguesa

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



**Festival  
Pão de Portugal**



Deborah Barbosa  
Tesoureira do Conselho Diretivo da ACIP

## Impacto Ambiental no Setor

Caros Associados,

Muito se tem ouvido falar do impacto ambiental na economia e na vida das pessoas. Vemos e sentimos diariamente o impacto das alterações climáticas. Muita informação e contrainformação sobre o tema é transmitido através da comunicação social.

A publicação de legislação é recorrente e os prazos para a implementação de medidas que promovam a racionalização de consumos são cada vez mais comuns. O facto é que o impacto está muito além daquilo que é a nossa sensibilidade no dia a dia.

Ainda há muito desperdício no setor da panificação e pastelaria e a baixa produtividade das atividades também dificulta a adoção de melhorias no processo produtivo. Mediante os sucessivos aumentos dos custos de produção, nomeadamente matérias-primas, combustíveis e energias, torna imprescindível reavaliarmos a atividade do setor e desenvolver metodologias internas para minorar esse impacto.

Os próximos anos avizinham-se muito difíceis, com entraves que ainda desconhecemos. Nesse sentido, é fundamental uma reflexão sobre os pontos a melhorar no desempenho da atividade com vista a atingir uma maior eficiência e eficácia. Temos de ser criativos na perspetiva de que o nosso mundo nunca mais será igual, após tudo o que passamos nos últimos anos. A mudança fará parte da nossa atividade e é preciso abraçá-la, o quanto antes.

Convidamos todos para darem um novo olhar sobre a preservação ambiental, que ao contrário do que muitos pensam, começa dentro de portas.

Com confiança, reagiremos e continuaremos a ser o setor que mais emprega em Portugal e que produz um dos produtos mais consumidos: o nosso pão de cada dia.

Um bem-haja a todos.



*A celebração do Pão Nacional regressou, nos dias 3, 4 e 5 de junho, com cerca de 70 variedades para degustar, showcooking e muita animação musical.*

## Festival Pão de Portugal regressou a Albergaria-a-Velha

**A** Quinta da Boa Vista/Torreão recebeu a nona edição do Festival Pão de Portugal, numa organização do Município de Albergaria-a-Velha. No espaço de venda, os visitantes tiveram a oportunidade de experimentar e comprar cerca de 70 variedades de pão de todo o País, bem como os melhores complementos para acompanhar. Houve ainda uma área de restauração para degustar pratos em que o pão foi o ingrediente principal e a "padaria" do festival, com confeção ao vivo.

A tradição do fabrico de pão em Albergaria-a-Velha é centenária e é, ainda hoje, uma área de grande expressão no Concelho. Não existindo na região somente o pão tradicional, tendo a produção e o seu progresso estado sempre presentes no quotidiano da população, fazer deste local a Capital do Pão revelou-se uma escolha natural e fundamentada para o Executivo Municipal – quer pelos séculos de História, quer pelos mais de 350 moinhos referencia-

dos nas várias freguesias e que tornam Albergaria-a-Velha no concelho da Europa com mais moinhos de água.

Além das atrações fixas do festival – o espaço de venda, restauração e padaria – houve ainda espaço para um programa de atividades recreativas, culturais e desportivas, para todas as idades, ao longo dos três dias.

As sessões de showcooking têm sido uma das atividades mais concorridas ao longo das várias edições do festival. Este ano, os chefs convidados foram Hélio Loureiro e Emídio Concha de Almeida, assim como a participação da "Tertúlia dos Temperos". Para quem gosta mesmo de "meter as mãos na massa", houve ainda oficinas de confeção de pão na zona de padaria, que laborou todos os dias. O Dia da Criança foi também assinalado durante o Festival Pão de Portugal com várias atividades para os mais novos.

