

153

NOVEMBRO/DEZEMBRO 2022

apadaria portuguesa

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

5,00€ |  |  |  | www.acip.pt



Feliz Natal



Armando Rato
1.º Secretário do Conselho Fiscal da ACIP

Um dos Maiores Desafios da Atualidade

Caros Associados,

Assistimos a uma forte mudança em toda a conjuntura económica mundial. Se o impacto da pandemia no nosso sector foi muito grande e ainda prevalece, com a invasão russa na Ucrânia no início deste ano, vimo-nos em dificuldade recorrente. A inflação dos preços dos combustíveis e da energia, a escassez das matérias-primas, sobretudo devido à guerra na Ucrânia, e também de recursos humanos disponíveis para trabalhar nesta área são, neste momento, as principais preocupações dos empresários do sector. E é sobre a dificuldade na contratação de mão de obra qualificada que hoje vos quero falar.

Fazemos parte do grande motor da economia nacional, que é o Turismo, e a enorme dificuldade de contratação de profissionais qualificados nas áreas da Hotelaria e da Restauração é transversal. Seja por força do que constatamos ser a moderna forma de vida dos jovens profissionais dos nossos dias, seja pela falta de adaptação do sector na criação de condições para atrair trabalhadores, seja pela desadequação entre as qualificações dos trabalhadores e as oportunidades de trabalho existentes pelo aumento acentuado da educação da população portuguesa... Os novos profissionais são diferentes ou, pelo menos, distintos dos da minha geração. Não são piores nem melhores, são apenas diferentes, com um novo modelo de carreira profissional e um novo modelo de vida familiar/pessoal, que acaba por influenciar a forma de estar na vida profissional.

Constatamos que a sua atual preocupação não se prende, efetivamente, com a construção de uma carreira ou a ascensão no posto de trabalho, são claramente mais exigentes e ao mesmo tempo desprendidos, tendendo, por força disso, a "trocar" de emprego mesmo por propostas de salários com diferenças irrisórias, abdicando da estabilidade profissional que tinham, mesmo que isso signifique embarcar numa experiência de curto prazo. E fazem-no, porque têm plena consciência de que com esta falta de recursos, facilmente regressam ao mercado de trabalho. Este é um dos sectores com maior volatilidade, onde os empresários investem na formação dos seus colaboradores, acabando depois por perdê-los.

Mas sabemos igualmente que, no que diz respeito à formação, que há um grande trabalho a ser desenvolvido. É aqui que nós, como associação, poderemos desempenhar um papel fundamental na criação das mudanças que o sector necessita. É necessário criar condições que proporcionem o desenvolvimento das competências dos trabalhadores, que respondam às reais necessidades do atual mercado, potenciando assim o reconhecimento de uma nova geração de profissionais. É necessário definir e criar as condições laborais que levem estes novos profissionais a optarem pela permanência no sector, contribuindo para a sustentabilidade e crescimento contínuo deste mesmo sector da nossa economia.

Nós queremos ser os primeiros a criar esta mudança tão necessária, mas não podemos esquecer que as empresas estão totalmente sufocadas e descapitalizadas. Precisamos de apoios, precisamos que nos ouçam e nos ajudem a ultrapassar este flagelo com que nos deparamos diariamente. Acredito afincadamente que sobre este assunto, a ACIP desempenhará um papel fortíssimo na defesa dos interesses dos seus associados, junto das entidades que nos governam.

Boas Festas!

Arato



Decorreu no passado dia 29 de outubro, o IX Concurso ACIP – “O Melhor Bolo-Rei de Portugal”, que superou todas as expectativas, ao reunir 74 inscrições que resultaram em 220 bolos participantes.

IX Concurso ACIP “O Melhor Bolo-Rei de Portugal”

Este ano o Natal chegou mais cedo à ACIP com a realização do IX Concurso ACIP – “O Melhor Bolo-Rei de Portugal” que já elegeu as melhores iguarias de Natal de 2022.

Assim, para ter o Melhor Bolo-Rei de Portugal na sua mesa de Natal, este ano terá de ir até à Damaia, Amadora, à Padaria da Né, a grande vencedora na categoria de Bolo-Rei.

Mas, se aprecia um Bolo Rainha, então terá de se deslocar ao centro do país, a Coimbra, para o comprar na Pastelaria Visconde, que se sagrou vencedora na categoria Bolo Rainha. Por outro lado, se a sua preferência recai num Bolo-Rei Escangalhado, terá de se dirigir à Padaria Fazendense, em Almeirim, para degustar esta iguaria.

Mas, se na sua mesa de Natal não puder faltar uma Trança de Natal, então terá mesmo de ir até Leiria, para a adquirir nas Pastelarias Brisanorte.

E uma Inovação para a sua Consoada? Quer ter um bolo diferente, mas também com um espírito natalício? Então, a melhor Inovação deste ano pode encontrá-la na Pastelaria Moinho Novo, em Tentúgal, Montemor-o-Velho.

Estes foram os vencedores do IX Concurso ACIP – “O Melhor Bolo-Rei de Portugal”, que decorreu no passado dia 29 de outubro, na Expoalimenta, na Exponor, em Matosinhos. Já os segundos classificados foram os seguintes:

Atelier do Doce, de Alfeizerão, Alcobça – categoria Bolo-Rei

Padaria Mais que Pão, de Silves, Fundão – categoria Bolo Rainha

Flor da Gafanha, na Gafanha da Nazaré, em Ílhavo – categoria Bolo-Rei Escangalhado

Confeitaria Rainha 5, em S. João da Madeira – categorias Trança de Natal e Inovação

Por sua vez, os terceiros classificados foram:

A Pousadinha, em Tentúgal, Montemor-o-Velho – categoria Bolo-Rei

A Mina da Estação, em S. João da Madeira – categoria Bolo Rainha

Confeitaria Rainha 1, em Arouca – categoria Bolo-Rei Escangalhado

A UPAL – União Panificadora da Amadora – categoria Trança de Natal



Pastelaria S. Sebastião, Vila de Prado, em Vila Verde – categoria Inovação

Com o principal objetivo de promover, dinamizar e dignificar o setor, este evento teve ainda como propósito impulsionar, enobrecer e proteger as principais e mais antigas iguarias natalícias portuguesas.

Prémios, Patrocinadores e Painel de Jurados

Os prémios de cada categoria contemplavam produtos e equipamentos de panificação e pastelaria gentilmente oferecidos pelas empresas patrocinadoras do concurso: Bee Creative, Bensil, Cerealis, Ceres, Cergold, Credin, Delta, Derovo, Docefruta, Fastfer, Felino, Ferneto, Icel, Irca, Lallemand, Licor Beirão, Litotipo, Madeiras Afonso, Nogueira, Norte Eurocao, Prodipani, Prodite Zeelandia, Puratos, Ramalhos, Salva, Urbinfor e Utilfornos.

A Astropor (oferta dos pratos para os bolos), a Águas do Luso (oferta de águas) e a Julieta Aparício (oferta dos aventais para os membros do Painel de Jurados) apoiaram o nosso evento.

A ACIP aproveita ainda para agradecer reconhecidamente a colaboração prestada por todas as empresas já referidas na realização do IX Concurso ACIP – “O Melhor Bolo-Rei de Portugal”, que comprovaram o elevado profissionalismo e rigor que as caracterizam. Por último, mas igualmente com uma grande importância neste evento, a ACIP gostaria de agradecer a todos os elementos do Júri:

António Pires – Escola Superior de Hotelaria e Turismo do Estoril

Jorge Antunes – Irca

André Gomes – Urbinfor Zona Norte

António Martins – Docefruta

Daniel Viana – Moagem Ceres

Daniel Vidal – NIT

David Gomes – Escola Hotelaria e Turismo Coimbra

Diogo Oliveira – Ramalhos

Fábio Bernardino – Chef de Cozinha

Hélder Diz – Utilfornos

Hugo Martins – Clube Richemont

Joana Brás – Pastelaria Vénus

Joana Martins – Formadora e consultora na restauração

Joana Sousa – Chef Pastelaria da Escola de Hotelaria e Turismo do Porto

João Eustáquio – Chef de Cozinha

Joaquim Sampaio – Tecpan

Jorge Castro Guedes – Diretor Artístico da Seiva Trupe

Julieta Aparício – Fardas

Luís Guimarães – Delta

Luís Rodrigues – Cerealis

Marco Gomes – Chef Executivo Restaurante Oficina

Miguel Rios – Bensil

Óscar Costa – Docefruta

Oswaldo Piúza – Formador de Pastelaria no CFPSA/ Presidente de júri da Worldskills Portugal

Paula Alves – Pastelaria Alcoa

Paulo André – Chef e proprietário do restaurante fine dining Rio by Paulo André

Paulo Chagas – Formador Panificação

Paulo Costa – Ramalhos

Paulo Matos – Proprietário e Chef do Restaurante “DouroExcellence” em Lamego

Pedro Teixeira – Credin

Ricardo Pinto – Madeiras Afonso

Rui Vigo – Salva

Sandro Meireles – Vinha Boutique Hotel

Sandro Silva – Chef Pasteleiro – Formador e

Consultor de Pastelaria

Tiago Pimentel – Felino

O produto sobranter foi entregue à instituição de caráter social, ReFood – Aproveitar para Alimentar.

