

# Quem quer pão? Brasil tem 70 mil padarias

Hoje também é comemorado o Dia da Pizza; culinária italiana caiu no gosto dos brasileiros

QUÉZIA SILVA  
ESTAGIÁRIA

**T**razida ao Brasil por imigrantes italianos no início do século 20, a pizza em pouco tempo conquistou o coração de todos. Atualmente, a paixão por esse alimento é tão grande aqui no Brasil que uma data especial foi criada. Hoje (10), comemora-se o Dia Nacional da Pizza. Logo no início da sua invenção, a pizza era um tipo de alimento bem simples, barato e que tinha a função de matar a fome dos mais necessitados.

Segundo dados da Associação de Pizzarias Unidas do Brasil (APUBRA), existem cerca de 70.839 pizzarias em todo o país. A região sudeste concentra 50% dos estabelecimentos, já a Bahia é o 4º estado que mais tem pizzarias abertas no Brasil. Regionalmente, o estado possui 30,8% das pizzarias no Nordeste. Ainda de acordo com a APUBRA, o Brasil é o segundo país onde mais se come pizza, ficando atrás somente dos Estados Unidos.

Tradicionalmente, a pizza italiana tinha em seu recheio

molho de tomate, queijo, peixes fritos e toucinho. No entanto, depois que ela chegou aqui no Brasil, com o passar do tempo, outros ingredientes foram sendo incrementados para ficar com a cara do povo brasileiro. Hoje, no ranking dos sabores mais pedidos estão: calabresa, portuguesa, marguerita, frango com catupiry, muçarela, napolitana, brigadeiro, Romeu e Julieta, creme de aveia com frutas e Califórnia. Mas, cada canto do país tem o seu próprio toque de sabores que dá originalidade à iguaria. Atualmente, a iguaria faz parte de festas de aniversário, reuniões de colegas de trabalho e também há quem goste de apreciar esse prato sozinho em casa acompanhado por um bom vinho.

No entanto, não é só de pizza que os brasileiros vivem. Outro tipo de massa muito apreciada aqui é o bom e velho pão. Não somente ele, mas também tortas, doces, salgados e biscoitos fazem parte da rotina de muita gente. Quem costuma ir à uma padaria e vê aquelas delícias na vitrine, muitas vezes não conhece quem as produz. Todos os dias os padeiros levantam cedo para poder fazer



Foto-Romildo de Jesus

## PROFISSÃO

Estima-se que 41 milhões de pessoas vão as padarias comprar pão todos os dias

com as próprias mãos o alimento que leva sustento a milhares de famílias.

## DIA DO PADEIRO

Diante disso, com o intuito de homenagear essa importante função, no último sábado (8), foi celebrado o dia do panificador ou padeiro. De

acordo com a Associação Brasileira da Indústria de Panificação e Confeitaria (ABIP), cerca de 41 milhões de brasileiros entram todos os dias em padarias para comprar pão, isso só reforça a importância que tem o padeiro na vida das pessoas. Ainda segundo a ABIP, existem mais

de 70 mil padarias espalhadas pelo Brasil.

Não é somente no mundo da moda que há tendências. Na gastronomia saber os tipos de alimentos que as pessoas mais procuram garante uma boa rentabilidade para quem deseja investir no ramo. Este ano, a tendên-

cia na área da panificação é produzir alimentos naturais e que sejam de alguma forma amigáveis ao meio ambiente. Com isso, fazer pães, tortas, doces e salgados sempre inovando com base nesses critérios é fundamental para atrair cada vez mais novos clientes e manter os que já existem.

André Santos tem 38 anos e é padeiro há 20. Antes de começar sua jornada numa padaria, ele já trabalhava com pães, salgados e sobremesas em casa mesmo. "Para mim, especificamente, sempre foi um prazer trabalhar neste ramo. Já fui gerente de padaria, supervisor e hoje estou como técnico de panificação. A melhor parte dessa profissão é saber que tudo que a gente faz alimenta alguém, é saber e sentir que esse alimento mata a fome. Trabalhar como padeiro é aprender e ensinar todos os dias", comenta orgulhoso. André ainda conta que aprendeu o que faz hoje de maneira afetiva, em casa. "Aprendi a ter aptidão com a minha mãe. Desde pequeno sempre observei ela preparando pães e salgados. Ela é minha maior inspiração", afirmou.

## Evento de veículos premium seminovos registrou êxito absoluto

O "Salvador Super Carros", Salão do Automóvel do Nordeste, aconteceu com sucesso neste final de semana, no Armazém Convention, em Lauro de Freitas, região metropolitana de Salvador. O evento automotivo dos mais prestigiados teve a participação do dinâmico empresário Fabrício Bahia, diretor das lojas de carros seminovos Premium Bahia Motors e Salvador Automóveis, executivo referência de seriedade, credibilidade e experiência neste segmento de carros de luxo. A exposição aberta aos visitantes teve a participação de veículos automotores das famosas marcas Volvo, Audi, Jeep, Dodge, Nissan, Audi, vários blindados da linha superesportiva, as famosas motos Harley Davidson, quadriciclos e jetskis, além dos diversificados modelos automotores elétricos. O empresário Fabrício Bahia registra que os inúmeros



## REFERÊNCIA

Evento aconteceu neste fim de semana em Lauro

visitantes viram modelos exclusivos de impecáveis seminovos com moderna tecnologia, design e conforto, todos em excelente estado de conservação. Finalizando, Fabrício Bahia ressaltou que eventos desta natureza impulsiona o mercado de seminovos

com procedência e apresenta as mais novas tecnologias do segmento automotivo com oportunidades para os visitantes adquirirem veículos premium com ampla segurança, garantia e vantagens econômicas financeiras.

## PM e Bombeiros resgatam turista que se acidentou na Chapada Diamantina

O Grupamento Aéreo (Graer) da Polícia Militar e o 11º Batalhão de Bombeiros Militar (BBM/Taberaba) resgataram um turista que se acidentou durante trilha na Cachoeira da Altina, no Vale do Pati, na região da Chapada Diamantina. Ocorrência acon-

teceu na manhã deste domingo (9).

O turista Thiago Almeida Lacerda, 41 anos, se acidentou e relatou dores nas vértebras L4 e L5, próximas da região lombar. Guias e outros colegas de trilha rapidamente acionaram as equipes do

Corpo de Bombeiros, através do 193, que deslocaram para o resgate.

Ele foi imobilizado e levado para a região de Igrejinha, no Vale do Capão. Por se tratar de uma área de difícil deslocamento, os militares acionaram o suporte aéreo do Graer.

## Em Tempo

alexferraz10@gmail.com

Alex Ferraz

### NEYMAR

As últimas notícias dão conta que Neymar está em pleno ocaso: sua movimentada (para dizer o mínimo) vida pessoal virou motivo de preocupação no PSG. As notícias que chegam do Brasil causam mal-estar nos bastidores do clube francês, que ainda não sabe quando poderá contar com o camisa 10 para os treinos de pré-temporada. É isso. Nunca jogou sério, jamais serviu de verdade ao Brasil. Mas com muita esperteza virou um bilionário. Sorte dele. Como diz o povo, Deus benza!

## É assim que políticos ficam milionários da noite para o dia

FHC, Bolsonaro e Lula. Todos tiveram que alimentar o cofre dos políticos que dominam o Congresso em nome do "povo." Somente agora, nas negociações para aprovação da essencial reforma tributária, foram liberados 5,25 bilhões de reais em emendas.

Agora, vejamos o que

diz levantamento inédito do Portal da Transparência:

De acordo com reportagem do portal G1, levantamento ainda inédito do Portal da Transparência Brasil sobre a divisão das chamadas "Emendas PIX" em 2023 aponta para uma discrepância na divisão de recursos entre municípios e aportes

milionários para cidades de até 10 mil habitantes.

Enquanto há cidades que devem receber mais de R\$ 4 mil per capita, outras devem ter menos de R\$ 1 por habitante.

Esse tipo de emenda, criado em 2019, ficou conhecido pela dificuldade na fiscalização dos recursos.

### Ainda sobre emendas (I)

Continua a reportagem: "Os valores são transferidos por parlamentares diretamente para estados ou municípios sem a necessidade de apresentação de projeto, convênio ou justificativa – por isso, não há como saber qual função o dinheiro terá na ponta."

### Ainda sobre emendas (II)

Por causa da falta de um plano de aplicação dos recursos, essas emendas ganharam o apelido de "Emendas PIX". Oficialmente são chamadas de "transferência especial". Não há outra forma de governar? Não nesse contexto brasileiro. Mas, a meu ver, fica claro que tanto dinheiro acaba enriquecendo "alguéns", e não é o povo.

### Assaltos a ônibus

Até o momento em que escrevo, já foram assaltados 340 ônibus em Salvador neste ano. E são patéticas as ressalvas da polícia em geral quando fala numa redução (sic) de 11 por cento nos casos...

## Artigo

Agenor Sampaio Neto \*

## Washington Trindade: 100 anos depois

**P**or ocasião do Seminário Entre o logos e o mito: Taurino Araújo, a Hermenêutica da Desigualdade, a estética e a potência da palavra na arte de formular um pedido, realizado na UEFS, tive a oportunidade de homenagear o ministro Washington Luiz da Trindade (Salvador, 14 de julho de 1923 — 2 de janeiro de 2014), que completaria centenário de nascimento este ano.

Reconhecimento à memória de um indivíduo notável que contribuiu significativamente em suas áreas de atuação e influência duradouras, inspirando-nos a seguir em frente e buscar a excelência em nossas próprias carreiras e atuações, dignas de reconhecimento e de celebração.

Orientador do meu Mestrado na UFBA (2008) o saudoso Washington foi e é um guia intelectual máximo de várias gerações. Washington Trindade foi um jurista superlativo, professor e magistrado, cujo legado deixou uma

marca significativa no campo do Direito através da "um eterno diálogo com a Justiça" a ser observado pelos Poderes Executivo, Legislativo e Executivo e, sobretudo, pelos poderes político, econômico e ideológico, com vistas à concretização da dignidade da pessoa humana.

Graduou-se em Direito pela Universidade Federal da Bahia em 1946 e foi, sucessivamente, e sempre por concurso público, promotor público, juiz de Direito, assistente técnico-jurídico do Ministério do Trabalho, juiz do Trabalho e professor universitário. Foi presidente do Tribunal Regional do Trabalho da 5ª Região de 1985 a 1986 e ministro convocado do Tribunal Superior do Trabalho (1979), vindo a aposentar-se em maio de 1992.

Era membro efetivo do Instituto Baiano de Direito do Trabalho – IBDT (1997), da Academia Nacional de Direito do Trabalho – ANDT (1996), da Cadeira nº 15 da Academia de Letras Jurídicas da Bahia (1984) e da Associação dos Magistra-

dos da Bahia – AMB (1973). Autor de diversos artigos e livros como "Leasing: Negócio jurídico fiduciário" (1974), "O superdireito nas relações de trabalho" (1991), "Riscos do Trabalho" (1990), além do clássico "Compêndio de Direito do Trabalho marítimo, portuário e pesqueiro" (1983).

Considerado um dos maiores pensadores do direito brasileiro, Professor Emérito da Faculdade de Direito da Universidade Federal da Bahia e Livre-Docente da Faculdade de Direito da mesma Universidade, titulação equiparada a Doutor em Direito, os Fóruns da Justiça do Trabalho de Jacobina e de Maracás levam o nome de Washington Trindade.

Logo, lembrar o transcurso de seu centenário de nascimento, não é mais que uma forma singela de celebrar suas conquistas e contribuições para a história jurídica e acadêmica do país, em relação à qual deixou imorredouro legado de conhecimento, amizade, sabedoria e ética. Requiem aeternam.

### Agenor Sampaio Neto \*

Professor da Universidade Estadual de Feira de Santana (UEFS). Doutor em Família na Sociedade Contemporânea (UCSAL). professor agensorsampaio@gmail.com

## Tribuna da Bahia

Rua Djalma Dutra 121, Sete Portas Salvador Bahia - CEP 40.255-000

FUNDADOR: ELMANO SILVEIRA CASTRO. EM 21 DE OUTUBRO DE 1969

Conselho Editorial

Presidente: **Antônio Walter Pinheiro** Vice-Presidente: **Marcelo Sacramento** Diretor de Redação: **Paulo Roberto Sampaio** Propriedade: **Site-Editora**

Diretoria: 3322-6959  
Redação: 3321-2161  
Publicidade: (71) 3322-6377  
Fax: (71) 3321-5322  
Assinatura: (71) 3322-7266

Representações:  
Feira de Santana: (75) 3623-6141/5728  
Brasília - DF: 61 3543-0071 / 3253 5051  
São Paulo - SP: Tel.: (11) 2985.9444  
Norte/Nordeste Tel: (85) 3264-0406

Secretário de Redação: Gerson Brasil  
Chefe de Reportagem: Leidiane Brandão  
Editora de Cidade: Tatiana Ribeiro  
Gerente Comercial: Ricardo Paiva  
Gerente Administrativo Financeiro: José Carlos do Carmo

### REDAÇÃO

Editor de Política: Guilherme Reis  
Editor Raio Laser: Raul Monteiro  
Editor de Esportes: Luiz Britto

e-mail: [tribuna.tribuna@terra.com.br](mailto:tribuna.tribuna@terra.com.br)

As informações nacionais e internacionais são fornecidas pela Agência Folha Os artigos assinados são de responsabilidade de seus autores e não refletem necessariamente a opinião do jornal

Assinatura Anual R\$560,00 - Semestral R\$280,00 - Trimestral R\$140,00