

REVISTA **AIPAN**

€ 3,00 - TRIMESTRAL - DEZEMBRO 2018 - EDIÇÃO ESPECIAL

EDIÇÃO ESPECIAL
NATAL 2018

CONGRESSO INTERNACIONAL DE PANIFICAÇÃO

RESUMO E CONCLUSÕES

EM NOME DO PÃO

SAIBA TUDO SOBRE A MARCA E COMO SE CANDIDATAR

CONTRATAÇÃO DE TRABALHADORES ESTRANGEIROS

AÇÚCAR E EDULCORANTES NA PASTELARIA



ASSOCIAÇÃO DOS
INDUSTRIAIS DE PANIFICAÇÃO,
PASTELARIA E SIMILARES DO NORTE





CERES



DIFERENTES FORMAS DE FESTEJAR O NATAL

**PORQUE PARA NÓS
CADA CLIENTE É ESPECIAL**



MOAGEM CERES A. DE FIGUEIREDO & IRMÃO S.A.
Rua Pinheiro de Campanhã, 188 · 4300-414 Porto - Portugal
Tel. + 351 22 589 98 10 · Fax + 351 22 589 98 20

encomendas@moagemceres.pt · geral@moagemceres.pt

moagemceres.pt · amparo.pt · facebook.com/moagemceres





César Ferreira
Presidente da Mesa da
Assembleia Geral da AIPAN

O setor da padaria vive um período de estabilidade nas suas vendas, em resultado do crescimento económico verificado em Portugal nos últimos três anos. O aumento do salário mínimo nacional e a redução da taxa de desemprego possibilitaram às famílias um melhor poder de compra, o que contribuiu decisivamente para as empresas se equilibrarem internamente, a nível de financeiro e organizacional. Lembramo-nos bem que antes deste período o número de insolvências estava a aumentar, tendo muitas empresas necessidades de financiamento para fazerem face a todas as suas responsabilidades.

A maior dificuldade do setor está no controlo dos custos. Sem uma intervenção mais ativa dos responsáveis, continuaremos a ver a rendibilidade da nossa atividade diminuída pelo acréscimo contínuo dos impostos e taxas, principalmente sobre as energias, bem como do custo das próprias energias. As rendas da energia são um debate constante da nossa sociedade mas ainda nenhum Governo conseguiu encarar o problema de frente e superar os “lobies” dos setor energético.

É importante a união dos padeiros em prol da defesa do nosso setor, uma vez que, a este último período de crescimento económico, seguir-se-á, mais cedo ou mais tarde, a recessão económica, e é necessário sabermos que não estamos preparados para ela porque, nos últimos anos, apenas tivemos oportunidade de colocar a cabeça de fora e respirar, mas não construímos a âncora que nos pudesse manter à superfície.

Mais um ano a terminar e outro pronto para começar. Vamos refletir e encarar a nova realidade de forma aberta e consequente para os objetivos que nos movem, que são os de servir todos os dias as mesas dos portugueses com o bem essencial que é o pão, sem colocarmos em causa a melhor qualidade e o seu ADN de produto saudável.

Votos de um Bom Natal para todos e de um excelente ano de 2019.

O Presidente da Assembleia Geral da AIPAN

César Ferreira

SUMÁRIO

- 01 EDITORIAL, SUMÁRIO E FICHA TÉCNICA
- 02 CONGRESSO INTERNACIONAL
- 03 DISCURSO DE ABERTURA
- 06 O PROMOTOR
- 07 O PROJETO - O FUTURO DA TRADIÇÃO
- 08 PANIFICAÇÃO TRADICIONAL PORTUGUESA
- 10 O PROGRAMA
- 11 ALMOÇO TEMÁTICO
- 14 OS ORADORES - PARTICIPANTES DO CONGRESSO
- 26 CONCLUSÕES
- 28 O RECONHECIMENTO
- 30 MARCA “EM NOME DO PÃO”
- 34 CONCURSO “PRODUTOS DE PANIFICAÇÃO DE BASE TRADICIONAL”
- 36 AÇÚCAR E EDULCORANTES NA PASTELARIA
- 40 31ª EDIÇÃO DA FESTA DA BROA DE AVINTES
- 42 CONTRATAÇÃO DE TRABALHADORES ESTRANGEIROS
- 44 O PROJETO - SELO PÃO
- 45 IBA-UM CHEIRO PORTUGUÊS
- 48 CONCURSO DOÇARIA COM MEL
- 49 VÓLEO DISTINÇÃO EUROPEIA
- 50 CALENDÁRIO FISCAL
- 52 FEIRAS E VIAGENS
- 53 LOJA AIPAN/NOVOS ASSOCIADOS/CURIOSIDADES
- 54 PROTOCOLOS / PARCEIRIAS
- 56 RECEITAS

FICHA TÉCNICA

REVISTA AIPAN
Nº 21 / MÊS DEZEMBRO
PERIODICIDADE TRIMESTRAL

PROPRIEDADE AIPAN - ASSOCIAÇÃO DOS INDUSTRIAIS DE PANIFICAÇÃO, PASTELARIA E SIMILARES DO NORTE

PRACETA COMERCIAL DO CHANTRE,
LOJA 1 URBANIZAÇÃO DO CHANTRE
4470-134 MAIA
TEL. 228 315 124 - FAX 228 315 149
TELM. 919 354 843
E-MAIL: GERAL@AIPAN.PT
WWW.AIPAN.PT

EDITOR: AIPAN
DIRECTOR: ANTÓNIO FONTES
SEDE DA REDACÇÃO: AIPAN

COLABORADORES: ALEXANDRE VILAÇA
ANTÓNIO FONTES / CÉSAR FERREIRA
GORETI CARVALHO / LIZETE ALVES
MANUEL DUARTE / MÓNICA QUINTA
MÓNICA REBELO

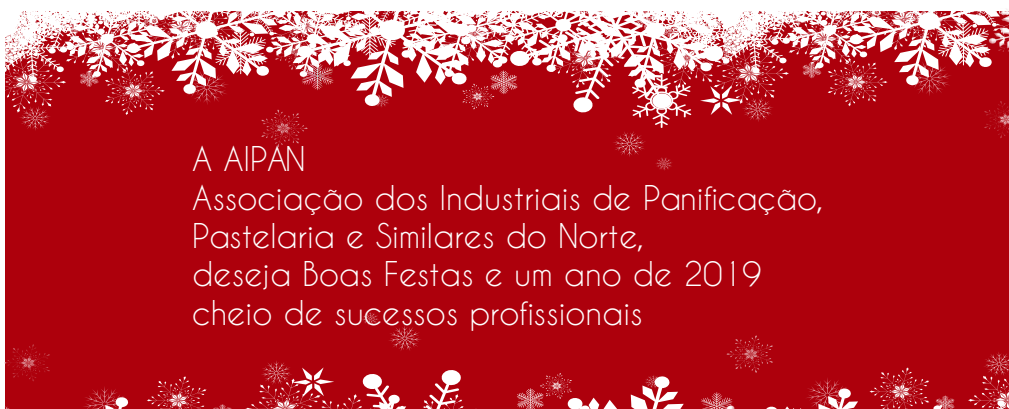
(O conteúdo de publicidade é da única responsabilidade dos anunciantes / Os artigos assinados são da responsabilidade dos seus autores.)

DESIGN/PAGINAÇÃO DICE.PT

EXECUÇÃO GRÁFICA E IMPRESSÃO
GRAFICAMARES LDA

TIRAGEM 1000 EXEMPLARES
DEPÓSITO LEGAL 327351/11

Isenta de Registo na EIC ao abrigo do disposto do Decreto Regulamentar nº 8/95, de 9 de Junho, artigo 12º, 1.ª a)



CONGRESSO INTERNACIONAL DE PANIFICAÇÃO

<https://congressodopao2018.com/>





António Fontes
Presidente de Direção da AIPAN

Lançámos este projeto, a que demos o nome de “O FUTURO DA TRADIÇÃO”, que mereceu o cofinanciamento do programa Norte 2020, a pensar nos desafios da indústria portuguesa de panificação, e em especial a da região Norte, e que culmina neste Congresso Internacional. Confrontada, quer por novos hábitos de consumo quer pela aparente facilidade com que hoje se faz pão quer, ainda, por estarmos a trabalhar com farinhas e matérias primas que pouco ou nada têm a ver com aquelas que, durante séculos, eram produzidas à base dos cereais que dava a seara portuguesa.

Apraz-me registar que estejam connosco as outras duas associações empresariais representativas do sector – a ACIP e a AIPL, sinal de trabalho em rede e que todo o sector interiorizou como inadiáveis as ações de eficiência coletiva que garantam futuro às nossas

empresas, acrescentem inovação àquilo que sabemos fazer bem, levem os consumidores a valorizar a qualidade da tradição e tornem mais evidente o nosso compromisso com a promoção da Saúde e dos estilos de vida saudáveis. (...)

Estamos aqui para fazer uma reflexão alargada sobre o futuro de uma atividade económica muito relevante na vida dos portugueses, a ponto de fazer parte do património identitário do país. (...)

Durante séculos, o pão português foi fabricado com os cereais que a nossa terra deu e tantos moinhos moeram. (...) Foi a riqueza do cereal português que permitiu a moleiros sabedores entregar a sucessivas gerações de padeiros as melhores farinhas. Harmonizados, a riqueza nutricional desses cereais e o saber fazer manual dos nossos padeiros elevaram que o pão português à condição de alimento de eleição. E com isso fomos inovando ao sabor do gosto e das necessidades do nosso povo, criando e experimentando receitas com as farinhas e os cereais disponíveis em cada região, a ponto de a variedade se ter tornado numa das maiores riquezas da panificação portuguesa e a proveniência geográfica passar a ser fator de escolha do consumidor exigente. (...)

Entre nós, conseguimos-nos diferenciar de região para região pela forma como amassamos, como gerimos o tempo de fermentação e como fazemos a cozedura. É esse saber fazer que sempre nos distinguiu e engrandeceu a nossa panificação.

Pela qualidade geral e pela diversidade do que produzimos

(...), o pão tradicional português diferencia e enriquece a oferta gastronómica das regiões e do país. Por isso, faz parte da nossa identidade cultural e da nossa História.

A indústria portuguesa de panificação, que passou por momentos muito difíceis durante o ajustamento económico e financeiro da primeira metade da década, ainda está a recuperar da crise. (...)

Subsistem os constrangimentos associados aos custos de contexto, da energia à fiscalidade, passando pelas rendas de muitos estabelecimentos há dezenas de anos instalados nos centros das nossas cidades, o que faz delas verdadeiras “lojas históricas”.

É perigosa a dependência cerealífera do exterior (...) falando-se hoje já em fragilidade e ameaça à nossa soberania alimentar.

Temos de suprir rapidamente insuficiências há muito detetadas em matéria de formação e de capacitação para a competitividade de empresários e trabalhadores.

A grande maioria das nossas empresas não tem dimensão para acelerar processos em áreas críticas, como a inovação, a investigação e desenvolvimento e o marketing, aspetos fundamentais para competir com a distribuição e engrandecer a panificação portuguesa.

(...) A digitalização da economia, com as vendas online, o take away e os tempos modernos de consumo de pão (...) têm levado a uma progressiva diminuição do consumo de pão fresco, o pão do dia, em que assenta a oferta da

esmagadora maioria dos tradicionais canais de venda.

Por isso, temos de unir esforços em torno do desenho e operacionalização de uma estratégia que reforce os nossos atributos coletivos, enalteça a qualidade e a confiança do pão fabricado ao gosto português, dê valor à tradição e promova a inovação - para que possamos continuar a surpreender o consumidor e oferecer-lhe diariamente um pão de qualidade e saudável, com as propriedades nutricionais de sempre, acessível, independentemente de horários, da bolsa, da região e dos gostos de cada um.

Só assim, como acontece na restauração, poderemos continuar a criar emprego e a conseguir sustentar os impactos negativos de uma concorrência (...) que, com o passar dos anos, está a contribuir para adulterar o gosto e a dieta dos portugueses com produtos feitos à base de farinhas aditivadas, algumas delas de questionável proveniência, e com recurso a massas congeladas (...) - como se o pão de qualidade e as soluções de conveniência do tipo faça você mesmo fossem compatíveis. (...)

Apesar disso, em 2016 a indústria portuguesa de panificação teve vendas superiores a 585 milhões de euros, o que representou um ligeiro acréscimo de 0,8% relativamente ao ano anterior - ainda assim muito abaixo do que globalmente vendeu o conjunto das nossas indústrias alimentares, cuja subida atingiu os 2,8%.

Estimamos que estejam a funcionar neste momento em Portugal 10.260 unidades industriais onde se amassa, fermenta e coze pão diariamente ou quase diariamente, empregando cerca de 85000 mil pessoas(...)

É esta indústria que hoje aqui prepara o seu futuro, tirando partido do que há séculos sabe fazer bem e do valor alimentar que historicamente os portugueses atribuem ao pão. (...) Com as alterações climáticas a condicionar cada vez mais a atividade agrícola, a diminuição acentuada das áreas de cultivo de cereais em Portugal, o crescente aumento das importações e, principalmente, a entrada das principais marcas da moderna distribuição alimentar no negócio da panificação, o fabrico artesanal e tradicional é uma oportunidade de voltarmos a ter futuro, que temos de agarrar.

As padarias de proximidade estão aí, de novo. Com uma oferta variada, uma execução artesanal ou industrial que respeitam a Natureza e a saúde do consumidor, vieram recentrar a importância do pão numa alimentação saudável e elevar a 'gourmet' o produto fabricado ao gosto português.

Saibamos fazer opções, retirar ensinamentos da História e aprender com os especialistas estrangeiros que já passaram por situações similares, nomeadamente em França, e que hoje nos honram com a sua presença neste congresso. Estou seguro de que nos vão deixar importantes pistas de trabalho e ajudar a defender a panificação tradicional portuguesa.



FELIZ
NATAL
E PRÓSPERO ANO NOVO



Proдите Zeelandia

keep **exploring.**

O PROMOTOR

AIPAN

A AIPAN, Associação promotora do congresso internacional “Panificação tradicional Portuguesa”, que se realizou a 4 de abril de 2018, na cidade da Maia, Porto.

A AIPAN – Associação de Industriais de Panificação, Pastelaria e Similares do Norte foi fundada em 1974, tem sede na cidade da Maia e representa mais de 600 associados, sendo que a sua abrangência geográfica cobre os distritos de Braga, Bragança, Viana do Castelo, Vila Real, Porto, Aveiro e Viseu.

No sentido da mais ampla participação dos empresários e profissionais de panificação nacional num congresso de dimensão internacional, a AIPAN contou com o apoio - na promoção e divulgação do evento - de associações suas pares para as restantes geografias do território continental português, nomeadamente a ACIP e a AIPL.

QUALIFICAR, INOVAR E INFORMAR - UMA ESTRATÉGIA PARA O SETOR DA PANIFICAÇÃO NACIONAL

Desde a sua fundação na década de 70 que a AIPAN tem vindo a desenvolver um trabalho de persistente promoção e valorização do pão enquanto alimento essencial numa alimentação saudável. Quer por via da relação com parceiros e associações congéneres internacionais, com os quais a partilha de informação é relevante, quer por via do trabalho

desenvolvido com as associações nacionais e com organismos públicos, apostando na formação dos profissionais do setor que representa e no desenvolvimento de projetos de promoção de hábitos alimentares saudáveis, a AIPAN assumiu para si um trabalho de verdadeira responsabilidade social ao longo dos últimos 40 anos. Um bom exemplo de uma parceria bem-sucedida é o projeto “Coma pão pela sua Saúde”, desenvolvido com o contributo da Sociedade Portuguesa de Hipertensão (SPH) e da Universidade Fernando Pessoa (UFP).

Qualificar os empresários, desenvolver novos produtos e informar o consumidor sobre a oferta de qualidade do setor tem sido a estratégia da AIPAN.



APOIOS



O PROJETO

O FUTURO DA TRADIÇÃO

Com o objetivo de consolidar a sua estratégia, a AIPAN promoveu e realizou o projeto denominado **“O futuro da tradição”**, que visa a valorização da Panificação Tradicional Portuguesa. Uma iniciativa cofinanciada pelo programa Norte 2020, com efeito agregador num setor em que se enquadram perto de 10 mil operadores económicos, na sua esmagadora maioria micro e pequenas empresas de base familiar. Os propósitos são, essencialmente, levar os cidadãos e a opinião pública a interiorizar a importância do pão na alimentação saudável e contribuir para o desenho e operacionalização de estratégias de crescimento do consumo de pão.

DESIGNAÇÃO: O FUTURO DA TRADIÇÃO

OBJETO: INOVAÇÃO E AÇÃO NO SETOR DA PANIFICAÇÃO

OBJETIVO: ESTE PROJETO PRETENDE DESENVOLVER E PROMOVER AÇÕES DE EFICIÊNCIA COLETIVA QUE CONTRIBUAM PARA OS SEGUINTE OBJETIVOS:

- DEFINIÇÃO DE TENDÊNCIAS PARA O SETOR DA PANIFICAÇÃO
- REFORÇO DA CAPACIDADE DE INOVAÇÃO DAS EMPRESAS DA PANIFICAÇÃO
- RECONHECIMENTO DA TRADIÇÃO DO SETOR

Passando a estar mais vigilante quanto ao comportamento do mercado, tanto na perspetiva do consumo, como dos próprios modelos de negócio e dos processos, será possível contribuir

para o(a):

- Alinhamento do setor com novos hábitos alimentares e tendências de escolha seletiva de produtos mais cuidados de cariz tradicional
- Qualificação das empresas de base tradicional com produtos inovadores, de modo a atingir novos públicos, mais jovens, mais “gourmet”, mais urbanos, mais distantes, entre outros
- Reforço da produção de pão tradicional, em substituição de produtos embalados provenientes do mercado externo, procurando que este projeto reforce a substituição de importações de produtos de panificação

Atividades consideradas:

1. Estabelecer tendências para o setor
2. Reforço da capacidade de inovação
3. Reconhecer a tradição



O CONGRESSO INTERNACIONAL

“PANIFICAÇÃO TRADICIONAL PORTUGUESA”

A TEMÁTICA (NA GENERALIDADE)

Valorizar e debater a panificação tradicional portuguesa.

O congresso internacional “Panificação tradicional Portuguesa” teve lugar no Fórum da Maia, na cidade da Maia (Área Metropolitana do Porto), no dia 4 de abril de 2018.

O evento juntou cerca de 400 participantes, num espaço de reflexão e debate prospetivo com empresários, gestores e técnicos, decisores institucionais, historiadores e investigadores, médicos e nutricionistas, bem assim como profissionais ligados a várias áreas da fileira alimentar e especialistas estrangeiros envolvidos em projetos de valorização do pão fabricado por processos tradicionais.

Um dos objetivos do evento foi dar a conhecer publicamente os resultados do “O futuro da tradição”, projeto promovido pela AIPAN.

A NECESSIDADE E PERTINÊNCIA DO EVENTO

A importância do pão na Europa, em Portugal em particular, tendo em conta a sua herança e tradição, bem como a sua diversidade, é uma riqueza a preservar e a desenvolver. A diversidade cultural e a tradição são suficientemente ricas para uma oferta de grande dimensão. Sendo o pão a base da alimentação de muitas dietas, enfrenta hoje, fruto da inovação de outros produtos, uma forte concorrência ao nível alimentar e nutricional.

Um estudo realizado no ano de 2016 sobre o consumo de pão em toda a Europa incluindo 17 países na União Europeia reúne alguns destaques:

- O consumo de pão per capita caiu de 67Kg em 2004, para 63Kg em 2016.
- O consumo de pão fresco, em particular, diminuiu de 51Kg/pessoa em 2004 para 46Kg/pessoa em 2016.
- As autoridades de saúde recomendam o consumo de pão,

embora os números de consumo permaneçam abaixo do nível recomendado.

- Os consumidores mais jovens comem menos pão, mas mais fora de casa.
- Os homens costumam comer mais pão do que as mulheres, mas as mulheres comem uma maior variedade de pão.
- Regista-se um aumento na procura de produtos de panificação regionais e locais.
- A qualidade, o sabor, a autenticidade com receitas locais que caracterizam o pão na UE são pontos valorizados pelos consumidores.

A dimensão cultural do pão faz com que o setor da panificação represente um forte setor económico na Europa.

Em Portugal, segundo dados de um estudo da Informa D&B divulgado pela Lusa em Agosto 2017, as vendas de produtos de panificação e pastelaria industriais em Portugal aceleraram 2,4% em 2016, face ao ano anterior, para 645 milhões de euros (mais 40 milhões de euros do que em 2012). O setor da panificação em Portugal é constituído atualmente por cerca de 10.260 empresas (37% Norte, 34% Centro, 16% Lisboa, 1% Açores, 2% Madeira, 6% Alentejo e 4% Algarve) e gere cerca de 120.000 empregos, incluindo estabelecimentos de fabrico artesanal.

As tendências de consumo e a inovação tecnológica têm alterado a indústria alimentar na Europa e no mundo criando forte pressão sobre os consumidores pela alteração dos seus hábitos tradicionais, mas também nas empresas que procuram alternativas à sua atividade tradicional. O setor da panificação e pastelaria está também a ser pressionado a mudar, mantendo-se atento às tendências mais recentes.

A necessidade de uma reflexão alargada sobre o futuro de uma atividade económica muito relevante na vida dos portugueses, a ponto de fazer parte do património identitário do país, justificou a necessidade e pertinência do evento.

Naturpan[®] Rustik

100% Natural

*O Pão à moda d'Antigamente
com massa fermentada natural*



PANIFICAÇÃO TRADICIONAL PORTUGUESA

CONGRESSO INTERNACIONAL

LOCAL: FÓRUM DA MAIA

DATA: 4 DE ABRIL DE 2018

Período da manhã

8:30 - Receção dos participantes

9:00 - Sessão de abertura

António Fontes | Presidente AIPAN

António da Silva Tiago | Presidente da Câmara Municipal da Maia

Moderadoras do Congresso | Mónica Quinta e Olga Sousa

9:30 - O setor da panificação na economia e sociedade portuguesa

Paulo Nunes de Almeida | Presidente da AEP

10:15 - O pão na alimentação

Pedro Graça | Diretor do Programa Nacional para a Promoção da Alimentação Saudável

Manuel de Carvalho Rodrigues | Presidente da Sociedade Portuguesa de Hipertensão

Helena Real | Secretária-Geral da Associação Portuguesa de Nutrição (APN)

11:15 - Coffee break

12:00 - O pão ao longo da história

Ana Soeiro | Diretora Executiva da QUALIFICA/oriGIn PORTUGAL

Mouette Barboff | Antropóloga e escritora, especialista no tema do pão

12:45 - Almoço temático - O pão como base da alimentação

Período da tarde

14:30 - A visão do Governo

Manuel Caldeira Cabral | Ministro da Economia

14:45 - O valor do pão tradicional no mercado Francês

Christian Rémésy | Investigador em nutrição humana

Gérard Brochoire | Mestre do pão, Assessor Técnico da Confederação Nacional da Padaria Francesa

15:30 - A importância do processo tradicional na saúde

Amândio Pimenta | Mestre do pão

Mário Rolando | Mestre do pão

Barbara Elisi Caracciolo | Doutorada em medicina, investigadora, blogger, escritora, empresária

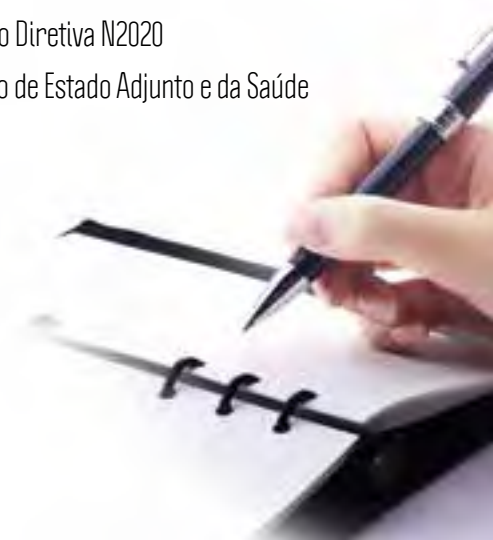
16:30 - Coffee break

17:00 - O futuro da tradição (Conclusões)

17:30 - Encerramento

Henrique Capelas | Comissão Diretiva N2020

Fernando Araújo | Secretário de Estado Adjunto e da Saúde



ALMOÇO TEMÁTICO

TUDO O PÃO PORTUGUÊS À MESMA MESA

SABORES FRIOS

Tábua de broa de milho e pão alentejano a acompanhar com presunto, charcutarias fatiadas e queijos curados.

Tábua de regueifa e broa de milho a acompanhar com patês de atum e aves, queijo fresco e compota de abóbora.

OUTRAS COMBINAÇÕES

Pão de três cantos com pota com molho verde.

Ceviche de peixes da lota com pão alentejano.

COMPLEMENTOS A TODOS OS SABORES

Salada de alface, tomate e couve branca.

Migas alentejanas com espinafres.

Açorda alentejana.

Bola de carnes gordas.

Bola de sardinha.

Bolo do caco com manteiga de alho.

Pão com chouriço.

SABORES QUENTES

Perna de porco com mel e mostarda em cama de pão.

Mini francesinhas da Invicta

Mini Hambúrguer em pão de grão-de-bico.

Mini rojões da pá em pão de lenha.

Bacalhau lascado em cama de grelos e grão com migas de broa de cevada.

Pão alentejano com alheira e 4 queijos.

Lasanha de carnes em pão saloio.

Bifanas da Invicta em pão de lenha.

Bruschetta napolitana em cacete.

OS SHOTS

Creme de legumes com croûton de pão de Mafra.

SABORES DOCES

Taças de fruta laminada.

Mini Rabanadas de cacete.

Pudim de pão.

Pão-de-ló.

Pão de Rala.

Fatias de broa de Avintes com neve de açúcar e mel.

O BAR

Cocktails de fruta ao momento

Sumo de laranja

Água sem gás

Café expresso "o copinho"

Vinhos Caves "Combinação dos Sentidos"

Verde branco Terras do Minho

Maduro tinto Távado Douro

A AIPAN agradece a todos os padeiros que estiveram presentes no congresso e que contribuíram para o sucesso do almoço temático, trazendo pão de todos os cantos de Portugal continental e ilhas, enriquecendo a variedade de pão tradicional português em exposição e consumido por todos durante o almoço.



O PÃO COMO BASE DA ALIMENTAÇÃO



salva



Soluções personalizadas para Padaria e Pastelaria.



Sérgio Pereira (Responsável Comercial de Portugal, Ilha da Madeira e Açores)
Contacto: 00 351 911 199 615
E-mail: sergio.pereira@salvagroup.net

OS ORADORES

PARTICIPANTES DO CONGRESSO

Este capítulo dá a conhecer aos leitores os principais destaques da intervenção dos oradores participantes no congresso.



António da Silva Tiago | Presidente da Câmara Municipal da Maia

Breve apresentação:

Presidente da Câmara Municipal da Maia, licenciado em Engenharia Civil pela Faculdade de Engenharia da Universidade do Porto (FEUP) e pós-graduado em “Alta Direção” pela AESE - Associação de Estudos Superiores de Empresa.

Ao longo da sua vida profissional desempenhou vários cargos ao nível da administração de empresas, públicas e privadas, reunindo experiência no associativismo empresarial.

Da sua intervenção destaca-se o seguinte: (texto adaptado)

É com grande satisfação que o município acolhe este evento, um congresso dedicado ao pão, um

alimento de elevada importância, não só pelo seu papel na nossa alimentação, mas sobretudo pelo aspeto histórico e cultural. Faz todo o “sentido que o pão seja historicamente invocado como o alimento de partilha e de comunhão”.

Este momento é uma oportunidade para uma jornada produtiva em conclusões e compromissos de futuro, a bem da dignificação da profissão e do desenvolvimento desta atividade empresarial, que cria e sustenta muitos postos de trabalho e gera riqueza para as comunidades onde se integra.



António Fontes | Presidente AIPAN

Breve apresentação:

Empresário e industrial na área da panificação, com grande participação e experiência associativa empresarial, é atualmente, e nos últimos 10 anos, o Presidente da AIPAN.

Da sua intervenção destaca-se o seguinte: (texto adaptado)

Os principais desafios que a indústria portuguesa de panificação, e em especial, a da região Norte, enfrenta são os novos hábitos de consumo e a aparente facilidade com que hoje se faz pão, e o facto de se trabalhar com farinhas que pouco ou nada têm a ver com aquelas que, durante séculos, eram

produzidas à base dos cereais que dava a seara portuguesa.

É importante desenhar e operacionalizar uma estratégia que reforce atributos coletivos, enalteça a qualidade e a confiança do pão fabricado ao gosto português, valorize a tradição e promova a inovação.

Com a entrada das principais marcas da moderna distribuição alimentar no negócio da panificação, o fabrico artesanal e tradicional

é uma oportunidade para o setor voltar a ter futuro.

O reaparecimento de padarias de proximidade com uma oferta variada, com produção artesanal ou industrial respeitando a saúde do consumidor, recentrou o pão como alimento saudável.



Paulo Nunes de Almeida | Presidente do Conselho Geral da AEP – Associação Empresarial de Portugal

Breve apresentação

Licenciado em Economia, gestor e empresário, estando há vários anos dedicado à causa associativa, o atual Presidente do Conselho Geral da AEP – Associação Empresarial de Portugal e Presidente da Fundação AEP e membro do Conselho Geral da CIP – Confederação Empresarial de Portugal, partilhou com os presentes o impacto do setor da panificação na economia e sociedade portuguesa.

Da sua intervenção destaca-se o seguinte: (texto adaptado)

Portugal precisa de crescer economicamente de forma mais significativa. Entre 2000 e 2017, o país apresentou o pior registo em termos de crescimento económico acumulado, em coerência com a

previsão de um abrandamento do ritmo do crescimento económico. Atualmente, entre 2018 e 2019, Portugal deve crescer abaixo da média europeia.

O crescimento sustentável deve ser orientado por via de um maior investimento e de um maior dinamismo esperado para as exportações, acima do desempenho esperado para as importações.

A setor agroalimentar é de extrema importância no crescimento sustentado na economia portuguesa. É também um setor estratégico na Estratégia Nacional para a Especialização Inteligente, de considerável impacto na valorização recursos endógenos e coesão territorial, com novos players no mercado com ligação ao sistema científico e tecnológico com aumento de inovação e diferenciação, notoriedade e reconhecimento de qualidade dos produtos nos mercados nacional e internacional e dinamismo das exportações com crescimento a dois dígitos.

O setor da panificação (CAE 107) assume uma importância significativa no contexto das indústrias alimentares: mais de 2/3 do número de empresas, quase metade do pessoal ao serviço e 29% do VAB.

A dimensão das empresas da indústria da panificação concentram a sua estrutura empresarial, sobretudo Norte e Centro do país, fortemente dominada por PME (99,9%), sendo que cerca de 83% são microempresas, em tudo semelhante ao que se passa na média da indústria transformadora e da indústria alimentar.



Pedro Graça | Diretor do Programa Nacional para a Promoção da Alimentação Saudável

Breve apresentação:

Professor Associado da Faculdade de Ciências da Nutrição e Alimentação da Universidade do Porto (FCNAUP), membro do Conselho Científico da ASAE e ponto focal português da OMS e Comissão Europeia na área da alimentação.

Da sua intervenção destaca-se o seguinte: (texto adaptado)

Ninguém pode negar as razões nutricionais para o sucesso do pão. O pão é um alimento basilar da alimentação humana, presente desde o início da humanidade, enquanto civilização, e presente em todas as culturas e em todas as mesas. O pão é um alimento acessível e democrático.

De fácil elaboração, pronto a comer, é um alimento nutricional que contém calorias, hidratos de carbono, gorduras e ácidos gordos, proteínas e aminoácidos, vitaminas e minerais. É por isso, um alimento com propriedades nutricionais muito interessantes.

Magnésio e vitamina D estão presentes numa pequena camada do grão, camada externa. Estão muito perto da casca do grão. Tipo de solo, grão e modo de produção tem influência na quantidade destes elementos. Quanto mais orgânica ou biológica, melhor.

Sabe-se hoje que as técnicas de fermentação podem servir para preservar o magnésio e diminuir o ácido cítrico, que impede a absorção do magnésio. Quanto mais lenta a fermentação, melhor.

Fitoquímicos são alguns elementos mais recentes em estudo, com propriedade antioxidante, capazes de modelar a nossa saúde, nomeadamente, a inflamação.

O pão é um produto que deve ser consumido todos os dias. O mais tradicional é que oferece melhor sabor e melhor saúde.

Há aqui a oportunidade para os nutricionistas juntamente com os produtores de pão estudarem ou definirem qual os melhores métodos e processos de construção do pão, para se obter um pão mais rico, mais nutritivo, tendo em consideração o aspeto económico da atividade da panificação.

Da parte da nutrição existe todo o interesse em trabalhar com os produtores do pão a obtenção de um pão com qualidade, com sabor e com as propriedades mais relevantes, mantendo um equilíbrio com a produção, com o produtor, o panificador e com o consumidor.

Desde que começou o Programa Nacional para a Promoção da Alimentação Saudável, o pão tem sido alimento fundamental e para o qual se tem trabalhado para o valorizar.



Manuel de Carvalho Rodrigues | Presidente da Sociedade Portuguesa de Hipertensão

Breve apresentação:

Presidente da Sociedade Portuguesa de Hipertensão, licenciado em Medicina pela Faculdade de Ciências Médicas da Universidade Nova de Lisboa e especialista em Cardiologia pela Ordem dos Médicos, com alargada experiência em clínica hospitalar, docência a ciência médica.

Destaques da Intervenção (texto adaptado)

O pão é um mau alimento? Por definição, obviamente que não. Depende muito dos hábitos alimentares dos consumidores, neste caso, portugueses, onde a realidade dos últimos anos nos

diz que cada vez mais os portugueses não têm cuidado, e, em especial, na quantidade de sal que ingerem, área de particular relevância para a ação da Sociedade Portuguesa de Hipertensão (SPH).

Um contributo de maior importância, onde a SPH se orgulha de ter participado, foi na elaboração da chamada "Lei do Sal", em 2008, que tomou forma no Decreto-Lei n.º 75/2009, criada com o intuito de ter um impacto significativo na diminuição do consumo de sal pelos portugueses, fortes consumidores de pão, baixando o teor de sal, para um máximo de 1,4g por cada 100g de pão, após confeção.

Este foi um passo marcante para a qualidade do pão e para o sabor do pão. Sabemos que o sal é importante para o desenvolvimento do próprio produto e isto não pode ser descurado. Abaixo de uma determinada quantidade de sal não será possível produzir pão com qualidade.

Mas, mesmo assim, estamos confiantes de que poderemos ainda fazer melhor e envolver os principais agentes num novo limite de quantidade de sal: 10 a 12g de sal por 100g será possível e poderá estar ao alcance.

Recorde-se que em Portugal, no que diz respeito ao sal, consome-se o dobro do recomendado pela Organização Mundial da Saúde e recentes estudos revelam que, passado uma década, a diminuição do sal no pão contribuiu para uma diminuição de 1g no consumo diário per capita.

Não haja dúvida: o sal é o maior inimigo da saúde! Continuamos a morrer de hipertensão. Um em cada três portugueses morre de hipertensão. Por isso, temos que ir mais longe, temos que ir novamente para a legislação para haver impacto na saúde pública, sem descurar a proximidade que deve ser estabelecida entre os todos os players.

Novo



Imagine e crie!

Descubra a solução perfeita para as suas criações salgadas!
Excelentes resultados na sustentabilidade de ingredientes salgados. Ideal para os mais diversos formatos.



AB | MAURI

Av. Salvador Allende, nº99
2770-157 Paço de Arcos | Portugal
Tel. 214 258 800 | Fax 214 258 899
geral@abmauri.com | www.abmauri.pt

ENTRE E REGISTE-SE



A proximidade entre a AIPAN e a SPH tem sido, e continua a ser, um fator importante para se concretizarem todas as mudanças necessárias que tenham por objetivo melhorar a saúde dos portugueses nesta matéria do sal.

Que o futuro seja promissor na questão do sal. Privilegiar o pão tradicional, ao mesmo tempo que se privilegie uma lei do sal mais responsável para a saúde pública, é importante.



Helena Real | Secretária-Geral da Associação Portuguesa dos Nutricionistas

Breve apresentação:

Nutricionista, mestre em Saúde Pública e doutoranda em Ciências do Consumo Alimentar e Nutrição, é, atualmente, Secretária-Geral da Associação Portuguesa dos Nutricionistas.

Destaques da Intervenção (texto adaptado)

No que diz respeito ao pão, e até sobre outros alimentos, existe muita má informação que é preciso desmistificar. Nesta era da informação, em que existe um acesso universal à internet, existem muitos conteúdos aos quais falta rigor técnico e científico.

Com o objetivo de criar e disponibilizar informação credível, a Associação Portuguesa de Nutrição (APN) tem vindo a desenvolver um conjunto de materiais técnico-científicos, compêndios com um conjunto de informação que permite aos profissionais da área da saúde e à população em geral acesso a conteúdos úteis, válidos e credíveis.

Estes compêndios estão disponíveis no site da APN através de e-books, que facilmente poderão ser acedidos ou descarregados.

No caso particular do pão, um mito muito frequente, muitas vezes utilizado no nosso dia-a-dia, é que “o pão engorda”. Obviamente, a partir de certas situações, e por questões de saúde, algumas pessoas terão de ter cuidado com o tipo e quantidade de pão que consomem. Mas o problema, muitas vezes, não é o pão que se consome, mas sim o que se consome com o pão, lembrando sempre que a palavra de ordem é a moderação.

De forma a clarificar estas e outras questões, a APN apresenta o e-book “Melhor Grão, Melhor Pão - uma análise nutricional sobre o pão”, onde pretendemos abordar o pão, tanto a nível técnico, como social.

Neste livro traçamos diferentes definições de pão e o seu contexto histórico e cultural. Exploramos as suas propriedades nutricionais e apresentamos conteúdos técnicos e científicos que abordam a composição do grão, génese do pão, processos produtivos e hábitos de consumo, explorando a versatilidade do pão como alimento, que facilmente se adequa a receitas e refeições.

É importante realçar que o pão é um alimento nobre integrante e indissociável da nossa cultura e gastronomia mediterrânica, amplamente estudada e reconhecida como promotora de boa saúde.



Ana Soeiro | Diretora Executiva da QUALIFICA/oriGIn PORTUGAL

Breve apresentação:

Engenheira Agrónoma, é, atualmente, Diretora Executiva da QUALIFICA/oriGIn PORTUGAL e Vice-Presidente para a Europa do Movimento Internacional oriGIn e integra os Grupos de Trabalho Europa e IGs para produtos não alimentares. É também autora e responsável técnica de publicações nacionais e estrangeiras sobre produtos tradicionais e sistemas de qualificação (IGs).

Destaques da Intervenção

O pão faz parte da História, da nossa História. Com aspeto diferente, modos de produção diversos e

com cereais diferentes dos que hoje conhecemos, a história do pão perde-se entre egípcios e mesopotâmicos, milhares de anos a.C.. Está associada a áreas geográficas, ao “saber fazer” local e às variedades locais.

Hoje em dia, a Propriedade Intelectual permite estabelecer padrões de “qualidade” para produtos, valorizar o saber-fazer, a reputação, os territórios de origem, a biodiversidade e o património cultural imaterial, por via do Registo de Indicações Geográficas e de Denominações de Origem.

Exigências para a qualificação do nome de um “pão”: um agrupamento de produtores, definir o produto e as suas matérias-primas, definir a área geográfica de produção, descrever o modo de produção local, leal e constante, rotulagem específica, contar a sua história e a da sua produção na área geográfica, e estabelecer um plano de controlo eficaz e económico.

Atualmente, verificamos a inexistência de legislação nacional de aplicação atualizada. Atrasos e falta de resposta, dossiês com má qualidade técnica, atrasos na decisão europeia, confusão com sistemas de certificação de produtos, produtores pagam custos de controlo elevados, erros técnicos enormes e confusão de conceitos, são alguns dos constrangimentos com os quais lidamos diariamente.

Da nossa parte, existe interesse da QUALIFICA para colaborar com a AIPAN e os seus associados para valorizar os produtos que se enquadram como produtos tradicionais portugueses.



Mouette Barboff | Antropóloga e escritora, especialista no tema do pão

Breve apresentação:

Antropóloga, é doutorada em Etnologia-Antropologia Social, pela École des Hautes Études en Sciences Sociales, de Paris. As suas investigações sobre o ciclo do pão caseiro em Portugal deram origem à sua tese de doutoramento. É considerada uma especialista do tema do pão de nível e mérito internacional.

Destaques da Intervenção (texto adaptado)

Os pães regionais são parte importante de uma tradição que permanece, graças aos padeiros e

às padeiras por todo o país. São específicos duma região ou duma cidade, conforme o contexto ecológico, geográfico, económico, histórico, reconhecidos pela forma, conteúdo, volume, cor, textura do miolo e aspeto da cõdea. Critérios que definem um sabor particular conforme os hábitos culinários locais.

Pães festivos e rituais são numerosos em Portugal, e são indissociáveis da tradição portuguesa ligada às crenças e aos costumes. Aparecem nas igrejas, nas festas religiosas, padroeiras e nas feiras, ao longo de todo o ano, entre as quais, a Festa dos Tabuleiros, a Festa do Espírito Santo, a Festa das Fogaças, a Festa da Santíssima Trindade, o Charolo de São Gonçalo, a Festa das Papas no dia de S. Sebastião, a Festa de S. António, entre outras.

O recurso a técnicas tradicionais na amassadura, fermentação e cozedura é a realidade do pão tradicional em muitas localidades do país, de norte a sul. É uma atividade, fundamentalmente, das mulheres, em muitas aldeias e vilas de Portugal, e muitas vezes, também comunitária. Tem um valor social inestimável. Esta riqueza tem que se manter. Não pode desaparecer.



Manuel Caldeira Cabral | Ministro da Economia

Breve apresentação:

Ministro da Economia, com um Mestrado em Economia Aplicada pela Faculdade de Economia da Universidade Nova de Lisboa e doutorado em Economia pela Universidade de Nottingham, é especializado na área da Economia Europeia e Internacional, com destaque para os fluxos de comércio internacional.

Destaques da Intervenção (texto adaptado)

Portugal é um país especial e que se distingue pelas coisas especiais que tem. E, com toda a certeza,

uma das coisas mais especiais que tem, é o pão. Sei bem a diferença que faz no nosso quotidiano a diversidade e a qualidade do pão.

O meu percurso académico e profissional levou-me a várias regiões do mundo, e sei bem como é difícil encontrar pão que satisfaça os nossos critérios. O pão português é do melhor do mundo.

Este evento é, por isso, interessante, por reafirmar a qualidade do nosso produto e a importância que têm as pequenas e médias empresas, os industriais e os artistas da panificação, pessoas, que nas suas localidades, fazem a diferença todos os dias.

Trocar experiências, discutir os problemas do setor, e trazer pessoas de fora que estudam os fenómenos do pão, não só a nível económico, mas também a nível cultural, social, científico e nutricional, é importante acontecer para continuar a melhorar e a prosperar.

A economia vive hoje um bom momento, com mais confiança. É importante utilizar os instrumentos disponíveis para investir e repensar os negócios, tendo em vista o crescimento, valorizando ainda mais o que se faz bem no nosso país.

Particularmente para o setor da panificação, um dos maiores desafios é criar um negócio interessante e lucrativo, mas que seja também interessante para o futuro, uma arte para a qual é preciso dar continuidade. E isto é ir para além do próprio negócio.

Um bom exemplo é o que tem sido feito na área da saúde e nutrição, com especial relevância na questão do sal. Este exemplo é muito interessante e muito importante, pois teve por base um compromisso entre todas as partes interessadas.

No ministério, tem sido trabalho a parte do custo de energia, uma área de vital importância para os empresários em Portugal, e, em especial, para este setor, para os quais somos sensíveis. Garantimos, recentemente, e pelo terceiro ano consecutivo, uma descida nas tarifas do gás e também uma descida na eletricidade, embora ligeira, mas que acontece pela primeira vez nos últimos 18 anos.

Queremos valorizar as nossas empresas, pessoas e produtos. Valorizar o que é diferente, ou o que é único, é uma estratégia importante nos mercados nacional e internacional. E o pão português é um produto que tem este perfil. E este é o maior desafio para todos nós: encontrar caminhos para valorizar este produto e as pessoas e empresas que o fazem.

Hoje, esse trabalho está a ser aqui feito. E melhor qualidade de produto corresponde a maior valorização de todos os seus intervenientes. Os bons padeiros são os melhores ativos destas empresas.

Assumo o compromisso de continuar a trabalhar nesta matéria e este evento é, sem dúvida, a concretização de uma oportunidade para continuar a trabalhar convosco nesta valorização.



Christian Rémésy | Investigador em nutrição humana

Breve apresentação:

Cientista na área da Nutrição, desempenhou o cargo de Diretor de Investigação em Nutrição Humana (1983-2007) no INRA Clermont-Ferrand (Instituto Nacional Francês de Pesquisa Agrícola), principal instituto de pesquisa agrícola da Europa e o número dois do mundo para as ciências agrícolas, onde os cientistas procuram soluções para os principais desafios da sociedade.

Destaques da Intervenção (texto adaptado)

O pão é um alimento essencial para responder às necessidades nutricionais diárias recomendadas. Tem como características principais uma boa tolerância digestiva e boas respostas ao nível metabólico, tais como diminuição da velocidade de digestão do amido, melhoria do índice glicémico

e facilitação de eliminação digestiva do colesterol e sais biliares.

O método Respectus Panis assenta na utilização de farinhas locais sem quaisquer aditivos, quase supressão da amassadura (2 a 3 min a baixa velocidade), diminuição de 50 a 100 vezes na levedura (0,5 a 1 g / kg) ou levedura (1 a 10 g / kg) de sementeira, exposição longa à temperatura ambiente, por exemplo, 18 horas a 18 graus, e diminuição na ingestão de sal (10-15 g / kg).

Devemos estimular os princípios de um novo conceito de panificação: a massa deve sofrer dois tipos de atividades enzimáticas (das enzimas de farinha e de fermentos microbianos), as atividades de hidrólise de farinha devem preceder atividades de fermentação, e a queda no pH da massa final possibilita ativar todas as atividades enzimáticas.

Deve ser feito um caminho para valorizar uma metodologia mais tradicional, de valorização deste alimento.



activa[®]
massa mãe

Para fabricos directos

*mais sabor, boa estrutura do miolo, crosta estaladiça
aromas únicos, melhor conservação*

Os sabores do pão de antigamente



Massa Mãe
de *trigo*

Massa Mãe
de *centeio*

Massa Mãe
de *gérmen*



Gérard Brochoire | Mestre do pão, Assessor Técnico da Confederação Nacional da Padaria Francesa

Breve apresentação:

Mestre do pão, consultor independente em produção e técnicas de padaria. É, atualmente, assessor técnico da Confederação Nacional da Padaria Francesa e Presidente do Fundo de Doação EKIP (fabricantes de equipamentos de padaria).

Tem um percurso de experiência na área da panificação, tanto ao nível da produção, com da formação, sendo autor de vários livros relacionados com a área da panificação.

Destaques da Intervenção (texto adaptado)

(Este mestre do pão partilhou a experiência francesa na panificação tradicional, com uma análise

onde referenciou as suas forças, fraquezas e estratégias de desenvolvimento.)

As estratégias de desenvolvimento do setor da panificação francês assentam nos fatores de acompanhamento das tendências de consumo e monitorização da concorrência, diversificação da oferta de acordo com os diferentes momentos de consumo, consumidores com preferência de consumo da farinha de trigo cultivada em sua região, melhoria na conveniência de embalagens e utilização de ferramentas digitais.

Existe uma mentalidade de futuro que já fala em disponibilizar ofertas adaptadas para idosos (em 2020, pessoas com 60 anos ou mais formarão entre 30 e 40% da população), apresentar produtos “nostalgia”, garantir o tamanho dos rótulos e limitar o ruído ambiente nos locais de venda.

As empresas do setor da panificação francesa caminham para assumir como compromissos: garantir a coerência ambiental e social, refletir sobre o desenvolvimento de uma economia circular, oferecer produtos não vendidos, reciclar os resíduos, utilização de embalagens biodegradáveis e organização de circuitos curtos de aprovisionamento.

O respeito pela tradição, a antecipação das evoluções e a coerência das práticas com a comunicação são uma garantia de sucesso.



Amândio de Vaz Pimenta | Mestre do Pão

Breve apresentação:

Mestre padeiro, com uma longa carreira profissional e empresarial, de experiência e mérito reconhecido. Paralelamente, desenvolveu também um percurso no associativismo empresarial e sindical, e também na área da formação sobre panificação.

Destaques da Intervenção (texto adaptado)

(Inserido no painel sobre a importância do processo tradicional na saúde, Amândio Pimenta partilhou com os presentes a sua experiência e saber)

O pão tradicional é o caminho a ser valorizado. O Método Respectus Panis permite uma abordagem

renovada na panificação para sabor e nutrição.

Vantagens Nutricionais e de sabor do Método: maior hidratação e degradação de fibras, melhor degradação das proteínas do glúten, excelente biodisponibilidade de minerais e micronutrientes, melhor índice glicêmico devido à redução da amassadura e melhor conservação.

Vantagens energéticas e económicas e organizacionais do Método: menos equipamentos a serem amortizados, pouca amassadura, sem necessidade de câmaras de frio, gestão de um ciclo de panificação em cerca de 24 horas.

Desvantagens organizacionais: necessidade de ter uma sala com temperatura controlada a 18°C, armazenamento da massa perto de 20h e risco de aparecimento de viscosidade na massa.



Mário Rolando | Mestre do Pão

Breve apresentação:

Mestre do pão, inicialmente formado em Direito na Universidade de Coimbra, fez vários workshops e seminários sobre pão e pastelaria em Espanha, Itália, Bélgica e Portugal. É mestre em Ciências Gastronómicas, com experiência e mérito reconhecidos na área da panificação, tanto a nível profissional, como a nível da formação.

Destaques da sua intervenção:

Respeito todo o pão. Respeitando o pão, respeitamo-nos a nós. A história humana segue a história dos cereais e a história do pão. Onde houver pessoas, há pão. A humanidade pode ser estudada e compreendida à luz do pão que cultiva, produz, come e deseja.

O pão é um suporte básico de vida. É um alimento completo e dos mais baratos no mercado. Tem proteínas, vitaminas, sais minerais, fibra, lípidos e hidratos de carbono. Não é um castigo ficar a pão e água. É um suporte básico de vida. O pão nutre, se o processo utilizado na sua produção, na sua manipulação, permita que o grão mantenha as suas propriedades todas.

É um dos alimentos com índice de saciabilidade mais elevados. Um pão feito com um processo de fermentação mais longa permite perdurar mais tempo e saciar, e pode ajudar a melhorar a saúde. Um pão feito de forma correta tem propriedades pré-bióticas, ajudando a regular a nosso trânsito intestinal.

Infelizmente, é um dos alimentos que mais se desperdiça. Sobra... vai para fora. Mas se o pão for feito de uma forma tradicional, o pão perdura. O pão é aproveitado. As modas trazem novidades, trazem paladares, mas não trazem um produto melhor para a saúde.

É importante que quem faça o pão compreenda o ciclo da produção agrícola, o ciclo do grão, o ciclo da moagem. Temos que ser capazes de conseguir falar sobre o grão, a farinha e os métodos a montante. Temos que conhecer a realidade da nossa matéria-prima: o grão, antes da farinha.

O grão, e as suas partes, deve ser compreendido e bem aproveitado. O pão integral deve incluir o grão no seu todo.

Onde falhamos ou pecamos? Roubamos tempo ao pão! Não respeitamos a fermentação natural do pão. A vida precisa de tempo e não respeitamos o tempo. A fermentação é tempo.

A utilização de massa-mãe e de processos de fermentação naturais são mais desejáveis de que outros processos induzidos artificialmente. A utilização das técnicas e processos tradicionais oferecem-nos um pão com melhor sabor, cheiro, textura, durabilidade e unicidade.

É por isso que eu defendo o pão tradicional português. Ele traz-nos tudo isto. Ele dá-nos tudo isto. Cabe a nós, padeiros, sermos responsáveis para que tudo aconteça.



Barbara 'Elisi' Caracciolo | Doutorada em medicina, investigadora, blogger, escritora, empresária

Breve apresentação:

Empresária, doutorada em Medicina pelo Instituto Karolinska em Estocolmo, tem um percurso de investigação técnico-científica, com publicação de várias obras nas áreas da saúde e alimentação.

Em 2016, criou a Spigamadre, uma micro-padaria com o seu próprio moinho, que tem o propósito de confeccionar pão a partir de grãos de cereais moídos no momento, para a comunidade local, e a divulgação da sua visão sobre o pão e a saúde.

Destaques da Intervenção (texto adaptado)

É necessário reconhecer os efeitos do cereal fermentado na saúde: epidemia do glúten e dificuldades de digestibilidade dos cereais, são alguns dos mais visíveis.

No que diz respeito à (in)tolerância ao glúten, já existem estudos que demonstram que cerca de 1 ou 2% da população mundial é

afetada pela doença celíaca, 6% da população não celíaca, ou até mais, têm sensibilidade ao trigo, e entre 10 a 15% da população padecem com o síndrome do intestino irritável.

Pesa aqui a digestibilidade dos cereais. Para os grãos serem totalmente digeridos, precisam de ser hidratados, fermentados e bem cozidos. O pão artesanal é hidratado, fermentado e cozido.

O pão Sourdough é um bom exemplo de um pão artesanal que se propõe como uma boa solução: mistura de farinha de cereais e água fermentada por bactérias do ácido láctico e fungos de levedura. Os sourdough naturais contêm sempre alguns tipos de leveduras selvagens e mais de uma estirpe de bactérias.

Deve ser bem pensado pelos empresários e industriais que matérias-primas estão a escolher e a utilizar para produzir o pão. É recomendável apoiar e estimular os agricultores que produzem um cereal mais saudável. Com um cereal mais saudável, teremos uma farinha mais saudável. E assim, através de processos tradicionais, teremos também um pão mais saudável.



Henrique Capelas | Comissão Diretiva N2020

Breve apresentação:

Vogal da Comissão Diretiva da Autoridade de Gestão do Norte2020, é Mestre em Economia e Políticas de Saúde, com várias pós graduações na Área da Gestão de Saúde.

Destaques da Intervenção: (texto adaptado)

Foi com muita honra que colaboramos no financiamento deste projeto. A valorização do pão tradicional português é um fator importante para a valorização de todo um setor da nossa economia e de todos os seus intervenientes, que com uma discussão estendida à questão do sal, confere a este projeto uma dimensão de grande impacto social e na saúde pública.

Portugal tem cerca de 3,4 milhões de hipertensos, que custam ao estado cerca de 170 milhões de euros por ano. Cerca de 30 a 40% destes doentes hipertensos acabam por ter complicações com AVC, cujo tratamento custo ao estado cerca de 10 mil euros por ano.

Perante este cenário, lg de sal a menos no pão deve, seguramente, contribuir para poupar milhões a todos nós, para além da vantagem inegável na saúde de cada um de nós. A medicina é importante para o tratamento de doenças, mas a boa alimentação é importante para as evitar.

Este fórum foi importante e parabéns pela iniciativa à AIPAN, aos seus associados e a todos os presentes, empresários, profissionais, especialistas, académicos e outros demais interessados.



Fernando Araújo | Secretário de Estado Adjunto e da Saúde

Breve apresentação:

Licenciado em Medicina e pós-graduado em Gestão, com experiência na área da administração pública e cargos de direção em diferentes áreas da saúde.

Destaques da intervenção: (texto adaptado)

O pão é, seguramente, um dos alimentos mais antigos e centrais da dieta mediterrânica, classificada recentemente pela UNESCO como património imaterial da humanidade.

Não obstante o seu valor nutricional, o pão é não aconselhado muitas vezes devido à sua quantidade de sal. O consumo excessivo de sal está associado a um conjunto de doenças crónicas, entre as quais, as cardiovasculares, que representam, atualmente, a principal causa de morte da população

portuguesa.

Estudos revelam que os portugueses consomem diariamente, em média, cerca de 7g de sal, cerca de 50% a mais do que é recomendado pela Organização Mundial de Saúde. Em Portugal, em média, consome-se cerca de 30 toneladas de sal, a mais, por dia.

Este quadro contribui para que Portugal tenha uma das mais elevadas tendências de hipertensão na europa: 3 em cada 10 portugueses sofre de hipertensão arterial. Todos os dias morrem 100 portugueses devido a doenças cardiovasculares, sendo que uma considerável parte destas mortes poderia ter sido evitada através da alteração de comportamentos e hábitos de vida, onde se enquadra o consumo do sal.

Atentos e motivados por esta realidade, houve um esforço de juntar vários intervenientes, entre os quais, os representantes deste setor da panificação, com o intuito de começar-se a pensar e a trabalhar numa redução do sal de forma progressiva, estando prevista uma atualização na atual lei em vigor, que consistirá numa nova redução da quantidade de sal por cada 100g de produto acabado, pronto a consumir.

Assim, todos os fabricantes que, voluntariamente e antes de 2021, baixarem o teor de sal no pão, do atual limite máximo obrigatório (1,4 gramas) para um grama apenas por cada 100 gramas de produto final, vão poder exibir um “selo de qualidade”, oficialmente designado por “Selo de excelência: menos sal, mesmo sabor”.

Mais e melhor saúde é matéria coletiva, um esforço de todos que deve começar em cada um de nós. A adoção de comportamentos e estilos de vida saudáveis é fundamental para um melhor sistema de saúde e para melhor saúde de cada um.

As associações aqui representadas têm dado contributos muito importantes para se atingirem estes objetivos, e, no reconhecimento deste papel que têm tido, o governo distingue-as com mérito pelos serviços prestados à saúde pública e ao país.

Continuaremos a contar convosco.

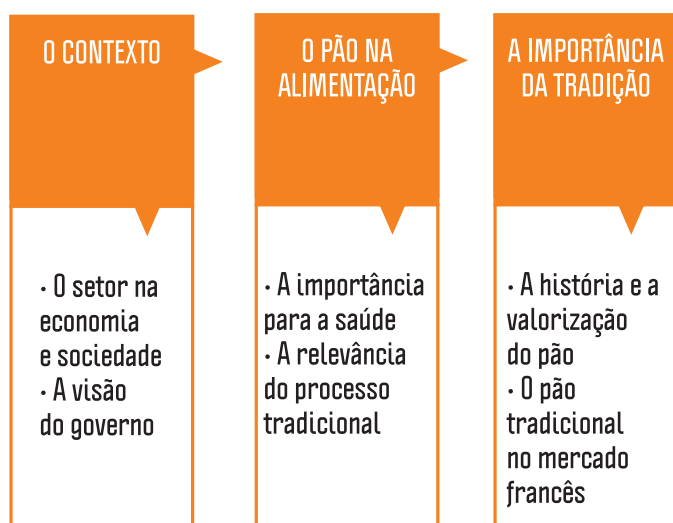


CONCLUSÕES

RESUMO

O evento superou as expectativas de todos os intervenientes, organização, palestrantes e participantes, tendo contribuído para o exercício de reflexão sobre que estratégia coletiva para o setor, assim como foi veículo de conhecimento e inspiração para cada um dos presentes.

As principais conclusões do evento a **PANIFICAÇÃO TRADICIONAL PORTUGUESA** foram apresentadas segundo o contexto, o papel do pão na alimentação e a importância da tradição.



Foram os seguintes os principais tópicos destacados

Sobre O CONTEXTO,

- Setor único, com importância para a economia mas também de elevado valor social, cultural e histórico
- A importância do pão para a alimentação e a sua relevância nos hábitos da população
- Necessidade de apostar em parcerias entre empresas e destas com o sistema científico e tecnológico
- Desenvolver a internacionalização das empresas
- Diferenciação e inovação e agregar valor

- Valorização da profissão (200 centros de formação em França)
- Custo da energia

Sobre O PÃO NA ALIMENTAÇÃO,

- É possível juntar a tradição e a saúde (o sal, o gluten, ...)
- Os cuidados na adição de outros alimentos ao pão
- A importância da fermentação lenta
- A importância do nível de sal no pão
- A diversidade e versatilidade do pão e a sua incorporação na alimentação diária
- A importância da utilização do grão inteiro - melhor grão, melhor pão

Sobre A IMPORTÂNCIA DA TRADIÇÃO,

- O detalhe e simplicidade do processo de fabrico tradicional e a sua importância para o negócio
- A preocupação de que o produto tradicional deve ser também saudável
- A clarificação da distinção da padaria artesanal e industrial (em França), com 95% dos consumidores a afirmarem que escolhem a artesanal, destes 41% pela qualidade do pão e 57% do mercado
- A existência de regulamentação controlo e monitorização



Relativamente ao **FUTURO DA TRADIÇÃO**, foi possível identificar um conjunto de tendências:

SENSORIALIDADE E PRAZER

SAÚDE E BEM-ESTAR

CONVENIÊNCIA E PRATICIDADE

CONFIABILIDADE E QUALIDADE

SUSTENTABILIDADE E ÉTICA

Perante as tendências nacionais e internacionais, um futuro com tradição ou com inovação, assinalaram-se alguns dos caminhos a percorrer pelo setor e seus empresários:

ALINHAR AS
TENDÊNCIAS E
O PÚBLICO ALVO

CENTRAR
O NEGÓCIO
NO CONSUMIDOR

APOSTAR NA INOVAÇÃO
DO PRODUTO E NA
DIVERSIDADE

SEGUIR A HISTÓRIA E A
TRADIÇÃO APOSTANDO
NA ESPECIALIZAÇÃO

ENCONTRAR NOVOS
MODELOS
DE NEGÓCIO

A VALORIZAÇÃO DA TRADIÇÃO



O PRODUTO

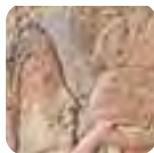
O PROCESSO



O PROFISSIONAL



O RECONHECIMENTO



A HISTÓRIA

O ELEMENTO DISTINTIVO



A IDENTIFICAÇÃO DE ORIGEM



A MARCA



O RECONHECIMENTO

O presidente da Associação dos Industriais de Panificação, Pastelaria e Similares do Norte (AIPAN) anunciou, durante o evento, a criação de uma marca comum às cerca de 3.800 unidades industriais do setor existente a norte de Aveiro.

Segundo António Fontes, a criação de uma marca comum da panificação tradicional da região Norte visa torná-la “ainda mais distintiva” e reforçar as “garantias nutricionais e de qualidade” que se dá ao consumidor com o pão “feito ao gosto português e de acordo com receituários tradicionais”.

A logomarca escolhida inclui a representação gráfica de um forno tradicional e de um pé de trigo estilizado, acompanhada do ‘slogan’ “Em nome do pão”.

Já no pós-evento, em declarações à imprensa, António Fontes frisou o “eco positivo” que a proposta de criação de uma “marca comum forte” suscitou junto do meio milhar de congressistas e das outras duas associações empresariais que apoiaram a realização do evento, a Associação do Comércio e da Indústria de Panificação, Pastelaria e Similares e a Associação dos Industriais de Panificação, Pastelaria e Similares de Lisboa.





Industriais de panificação defendem fabrico artesanal como "oportunidade de futuro"

Presidente da Associação defendeu que é necessário "unir esforços"

...Panificação, Pastelaria e Similares
...uma oportunidade para
...idade ag



Indústria da panificação aposta em estratégia de promoção da padaria tradicional

A indústria da panificação vai apostar numa estratégia de promoção da padaria para a diferenciar-se dos produtos emlatados e a valorizar a importância do produto hoje a AIPAN.

Em comunicado, o presidente da Associação dos Industriais de Panificação, Pastelaria e Similares do Norte (AIPAN), António Diniz, descreve a estratégia denominada "In Future da tradição".

Indústria da panificação define estratégia para valorizar o que é "tradicional"

Setor emprega cerca de 120 mil pessoas e tem a laborar mais de 1 grande maioria pequenas e microempresas de base familiar.



INÍCIO / DINHEIRO

Indústria quer pão tradicional de regresso à mesa

O pão vai estar hoje no centro das atenções de um congresso que decorre na M



eyra

**A MELHOR SELEÇÃO
FAZ-SE NA EYRÁ.**

Farinhas sem glúten

É na Eyra que é feita a seleção dos melhores cereais. Escolhidos, tratados e preparados, com a experiência do passado e a inovação do futuro. Para que tenha os melhores sabores na sua cozinha, a melhor seleção faz-se na Eyra.

Descubra a seleção mais saborosa que temos para si.



Farinha para pão escuro com 5 sementes | Farinha para baguete artesanal | Farinha para todos os usos culinários Doces e Salgados | Farinha para todos os usos culinários Rústica | Preparado de farinha para muffins de chocolate | Preparado de farinha para muffins de limão e papoila | Preparado de farinha para brioches | Preparado de farinha para Madalenas

EYRA.PT



EM NOME DO PÃO

INSCREVA-SE

A AIPAN esteve desde sempre atenta à evolução do setor, da sua valorização e da importância que o consumidor e a forma como este segue as tendências tem influência nas empresas e na sua atividade.

A valorização do setor passa por estratégias e apostas de grande amplitude, mas que de uma forma geral têm o produto como foco de atenção. O reconhecimento junto de um mercado, que é cada vez mais competitivo e apresenta uma maior diversificação da oferta, permitirá valorizar as empresas com carácter tradicional e aproximar das atuais tendências de consumo, que procuram cada vez mais produtos tradicionais, mas que asseguram benefícios para a saúde.

A AIPAN procurou ler e interpretar estes sinais de tendência de mercado e, tendo em conta a especificidade do produto, desenvolveu um modelo ajustado à sua realidade, que permitirá um reconhecimento ao nível do mercado em que cada empresa opera.

O processo de qualificação para o setor da panificação abrange duas tipologias sugerindo-se o desenvolvimento do processo de qualificação na seguinte sequência.

PRODUTO



EMPRESA

Para cada tipologia foi desenvolvida uma Ficha de Qualificação e um Guia de preenchimento.

Para tal, o empresário deve preencher as duas Fichas de Qualificação que fazem parte do Sistema de Qualificação, assumir a responsabilidade pela veracidade dos dados e enviar para a AIPAN, que analisará e decidirá sobre a atribuição do Selo “Em nome do Pão”.

O termo de responsabilidade deve ser assinado pelo gerente/administrador da empresa e pelo padeiro tradicional qualificado, que declaram, sob compromisso de honra, que o produto tradicional em referência

respeita todas as condições, características e critérios de classificação descritos, disponibilizando todas as informações que venham a ser solicitadas pela AIPAN, que tenham como objetivo aferir do cumprimento do aqui disposto.

O Selo “Em nome do Pão” pode ser utilizado nas ferramentas de comunicação da empresa, sendo entre outras:

- Website
- Redes sociais
- Loja
- Estacionário
- Embalagens de produto
- Eventos

A utilização deste Selo deve ter em conta e cumprir com as normas e regras de utilização definidas no Manual de Identidade Visual “Em nome do Pão”.

Quando verificada a sua má utilização deve ser prontamente corrigida, sob pena de ser retirado o direito à sua utilização.

A padaria tradicional

A padaria tradicional é local especializado na produção de pães especiais com fermentação natural, utilizando ingredientes de alta qualidade. Os produtos produzidos são comercializados por venda direta ao consumidor, podendo existir revenda em pequena escala para outros estabelecimentos.

Esta tipologia de estabelecimento tem o seu foco na produção de produtos de panificação de elevado valor agregado, dando assim resposta a um público diferenciado especialmente exigente.

A qualificação de uma padaria portuguesa de base

tradicional obriga a que a empresa integre na sua equipa de colaboradores padeiros qualificados que produzem produtos de panificação também estes qualificados.

Uma padaria tradicional qualificada cria um posicionamento distintivo no mercado que simultaneamente:

- Reforça a posição da empresa elevando a sua diferenciação face a outras padarias concorrentes, através da utilização de um selo que deverá ser alvo de uma forte promoção;
- Permite pela utilização do selo de qualificação uma associação imediata e direta com os valores e critérios de decisão de compra que os segmentos-alvo definem, permitindo atrair e fidelizar os consumidores que estão dispostos a pagar um pouco mais pelo valor que lhes é entregue;
- Diminui a rivalidade concorrencial, obrigando as restantes empresas do setor a investir na procura do reforço na categoria indiferenciada em que operam ou a aderir ao conceito e também se qualificar;
- Permite desenvolver um modelo de negócio que aporte a construção de parcerias e plataformas colaborativas com atores chave do setor, desenvolvendo redes horizontais ou aproveitando os efeitos sinérgicos da especialização de empresas dentro da cadeia de valor, a capacidade comercial das empresas de panificação tradicional ver-se-á reforçada;
- Robustecer a posição no ciclo de vida de mercado dos aderentes, uma vez que o número de concorrentes diretos que partilham de um posicionamento similar é menor.

Dos estudos desenvolvidos no âmbito do projeto “O Futuro da Tradição” e a informação disponível no mercado, o setor da panificação apresenta particularidades quer do ponto de vista do produto quer no que respeita às preferências do consumidor.

As alternativas disponíveis, de produto ou de forma de comercialização, induzem num incremento significativo da concorrência e conseqüente pressão sobre o consumidor que, ainda com crescentes alternativas, procura cada vez mais centrar-se nas suas preferências.

O foco no produto tradicional, com o regresso às origens, traduz uma aposta clara nos produtos com identidade, ainda que com especial destaque na multiculturalidade e diversidade de produtos. Esta visão é um reflexo dos movimentos demográficos mundiais, mas também de um

forte efeito que o turismo tem hoje sobre a mudança de hábitos.

As dinâmicas e tendências de mercado apontam no sentido de haver alterações no comportamento do consumidor, que interessa ter presentes:

- Existe uma tendência para comprar alimentos cada vez menos vezes e comprar mais produtos congelados;
- As pessoas dedicam menos tempo à compra e à elaboração das refeições;
- Assiste-se a uma preferência pela aquisição de alimentos que precisam de pouco processamento;
- Na mesma linha, haverá uma tendência para o prato único ou para alimentos menos estruturados;
- Nota-se um aumento na aquisição de refeições pré-cozinhadas e de refeições embaladas preparadas para consumo imediato;
- Há um impulso na compra de alimentos com ingredientes e produtos naturais, sem molhos e sem temperos.
- Observa-se um aumento no consumo de produtos dietéticos, enriquecidos e concentrados de nutrientes, mas não como um substituto para qualquer uma das refeições;
- Mudando o conceito do natural, aceitando alimentos preparados, desde que preparados com base em produtos naturais reconhecíveis, assiste-se a um aumento decisivo da importância da qualidade na escolha dos alimentos.
- Há uma tendência generalizada em fazer dietas diárias por razões estéticas e de saúde.

Em Portugal, o fabrico do pão respeitando o processo artesanal está a ganhar cada vez mais adeptos. São mais os profissionais da panificação que procuram aumentar os seus conhecimentos nesta área, são mais os conceitos de negócio associados ao pão tradicional e são mais os consumidores que procuram pão com estas características.

Sendo o setor da panificação um mercado maduro e muito concorrencial, pode-se afirmar que o sucesso dos planos de sustentabilidade e dos negócios da panificação deverão passar por estratégias de diferenciação, nomeadamente em processos de posicionamento específicos para padarias e produtos tradicionais, que definem e exigem um conjunto de critérios de qualificação que suportam tal diferenciação.

Portugal irá conhecer, de forma mais ampla, os pães com fermentação longa e assistir-se-á ao retorno do uso da Massa Mãe.

Uma estratégia centrada no desenvolvimento de um modelo de qualificação de um produto tradicional (a que se junta o de uma padaria e o de um padeiro) deverá conseguir criar um posicionamento distintivo ao mesmo tempo que:

- Impõe barreiras à entrada, como sejam a certificação dos 3 níveis avaliados e os critérios de qualificação que lhes estão associados. Contudo, o nível de investimento associado pode não ser significativo, uma vez que existe uma tentativa de simplificação de processos produtivos, exigindo-se menos tecnologia.
- Reforça a posição da empresa ou da marca na categoria e eleva a sua diferenciação sobre outros concorrentes, através da utilização de um selo que deverá alvo de uma forte promoção e ser, por isso, reconhecido.
- Este selo permitirá uma associação imediata com os valores e critérios de decisão de compra que os segmentos-alvo definem, permitindo atrair e fidelizar os consumidores que estão dispostos a pagar um pouco mais pelo valor que lhes é entregue.
- Reduz a rivalidade concorrencial, obrigando as restantes empresas do setor a investir na procura do reforço na categoria indiferenciada em que operam ou a aderir ao conceito.
- Ao poderem desenvolver um modelo de negócio que aporte a construção de parceiras e plataformas colaborativas com atores chave do setor, desenvolvendo redes horizontais ou aproveitando os efeitos sinérgicos da especialização de empresas dentro da cadeia de valor, a capacidade negocial das empresas de panificação tradicional ver-se-á reforçada;
- Considerando que apenas uma minoria das empresas de panificação se interessarão, num primeiro momento, por aderir a novos conceitos ("early adopters") a sua posição no ciclo de vida de mercado tornar-se-á mais robusta, uma vez que o número de concorrentes diretos que partilham de um posicionamento similar é menor. Por outro lado, os custos de entrada poderão ter tendência a subir, se ocorrer uma ação concertada sobre os níveis e critérios de classificação a aplicar no futuro.

A Qualificação

Qualificar significa atribuir um conjunto de qualidades distintas, permitindo que se demonstre que algo possui ou reúne essas qualidades, diferenciando-se e formando uma determinada classe com características particulares.

As qualidades distintas são atributos evidenciados pela aplicação de critérios objetivos.

A qualificação para a obtenção do selo "Em nome do Pão" compreende critérios objetivos e claros, mas também está atenta a características distintas que o consumidor procura.

Tendo em consideração as características do setor procurou-se que o processo de qualificação seja, num primeiro momento, simples, mas credível e que permita com o crescimento do número de produtos e empresas ajustar-se à capacidade da AIPAN em realizar o seu acompanhamento e por outro assegurar que todos os critérios que levaram à qualificação se mantêm ao longo do tempo, pelo que será realizada uma avaliação contínua.

A mais valia para a empresa e para o mercado prende-se não só com a realização de um reconhecimento externo, mas sobretudo pela utilização de uma marca "Em nome do pão" que o consumidor poderá encontrar em outros locais (para já apenas a Norte de Portugal) e desta forma reconhecer a marca e assim, cada vez mais valorizar o produto que a pode usar.

Finalmente destaca-se a divulgação junto do site da AIPAN através de um roteiro que pode ser consultado a cada momento pelo consumidor e ser incluído noutros roteiros turísticos, fazendo com que o valor patrimonial do pão do Norte de Portugal seja conhecido por quem nos visita.

Assim, se entende que o produto tem potencial de ser um produto de base tradicional, Inscreva-se!

Consulte as condições em www.aipan.pt



¹ AIPAN, 2017, "O Futuro da Tradição - Estudo de tendências"

² AIPAN, 2017, "O Futuro da Tradição - Caracterização do Setor"

**+Fácil de
amassar**

**+Tolerante
às aplicações
da fruta**

**+Maior
capacidade
de absorção
de água**

Tegral Bolo Rei

Renovamos a tradição

+Sabor

+Aroma

+Humidade

+Frescura

*Para mais
informações
consulte
o nosso:*

site



canal
youtube



facebook



www.puratos.pt

Puratos S.A. • Av. Dr. Luís Sá, 24 Abrunheira • 2714-509 Sintra • Portugal
Tel: 21.915.83.00 • Fax: 21.925.94.05 • e-mail: portugal@puratos.com

Puratos
Parceiros de confiança na inovação

CONCURSO

PRODUTOS DE PANIFICAÇÃO DE BASE TRADICIONAL

Integrado nas atividades do projeto “O Futuro da Tradição” decorreu no dia 28 de junho de 2018, nas instalações da AIPAN o Concurso “Produtos de Panificação de Base Tradicional”.

A concurso estiveram um conjunto de produtos de

panificação tradicional que cumpriam com os critérios definidos no regulamento do concurso. As empresas participantes apresentaram até 3 produtos a concurso.

Os produtos e respetivas fichas de produto foram rececionados durante a manhã nas instalações da AIPAN e acondicionados/conservados em condições adequadas.



Posteriormente os produtos foram codificados com atribuição de um código aleatório, após retirada de todos os materiais de acondicionamento e/ou etiquetagem com identificação da empresa e colocados na sala de provas ao que se seguiu a preparação das amostras para as provas.





Para as provas foi definido um júri, composto por 5 elementos: 1 Consultor do Projeto “O Futuro da Tradição”, 1 Chefe de cozinha, 1 Embaixador do Pão e 2 membros do Colégio da Panificação Tradicional, que permitiu garantir uma avaliação rigorosa e imparcial dos produtos a concurso.



Às 14h30 tiveram início as provas e a avaliação dos produtos.

A concurso estiveram 24 produtos de 11 empresas associadas da AIPAN que foram avaliados de acordo com 6 critérios: sabor, aroma, aspecto exterior, aspecto interior, textura exterior e textura interior.

A concurso estiveram os seguinte produtos e empresas:

CAMIPÃO - Camipão, S.A.	Bola da Montanha Pão de Milho
CEREPAL - Cerepal - Produtos Alimentares, Lda	Regueifa (Rosca) Carcaça (pão) Broa de Milho
DOUROPÃO, LDA	Broa de Mistura
MONTE DOCE - Monte Doce - Padaria e Confeitaria, Lda	Regueifa da Senhora do Monte
PADARIA CONFIANÇA - Sousa Ferreira, Lda	Broa de Mistura Regueifa
PADARIA PASTELARIA ALBANO & FILHOS - Albano Oliveira da Silva & Filhos, Lda	Broa de Milho
PADARIA RAPOSEIRA - Padaria Raposeira, Lda	Folar de Chaves Pão de Centeio de Chaves
PADARIA SÃO MAMEDE - Armando & Machado, Lda	Broa de Milho Regueifa
PADARIA SERAMOTA - Acácio José Araújo, Lda	Pão Regional (mistura de trigos) Pão de Azeite e Azeitonas Pão de Centeio
PASTELARIA DA SÉ / CASA DAS BÔLAS - Confeitur, Lda	Bôla de Lamego (presunto com fiambre) Bôla de Lamego (presunto e salpicão) Bôla de Lamego (carne de porco em vinha d'alhos)
RIBAPÃO - Ribapão - Sociedade Panificadora, Lda	Broa de Milho Amarela Espanhola Cacete Carnilo

Finalizadas as provas e concluída a preparação da classificação final seguiu-se a apresentação dos três primeiros classificados do concurso e entrega de prémios:

- **1º Prémio: Bôla de Lamego (presunto com fiambre) da PASTELARIA DA SÉ – CASA DAS BÔLAS;**
- **2º Prémio: Folar de Chaves da PADARIA RAPOSEIRA;**
- **3º Prémio: Pão regional (mistura de trigos) da PADARIA SERAMOTA.**

AÇÚCAR E EDULCORANTES NA PASTELARIA

Atualmente, a tendência que se verifica, e que se manterá, é da redução do consumo de açúcar. Quer seja por recomendações da comunidade médica, por imposições legais que se adivinham ou por opção pessoal do consumidor final, torna-se fundamental para a sobrevivência da indústria de panificação e pastelaria que esta se adapte e evolua, de preferência sem esquecer completamente a tradição e heranças culturais do nosso país.

Convém estar consciente que o açúcar tem várias funções numa receita de pastelaria:

- Sabor - apesar de imediatamente pensarmos no sabor doce, o açúcar fornece também a base para a caramelização. Com zero açúcar, um bolo pode ser doce (se utilizados edulcorantes) mas terá um sabor "encruado", sem as nuances de sabor características de um produto de pastelaria dadas pela normal caramelização e processos de browning que acontecem durante as reações de Maillard.
- Textura - o açúcar, ao interferir na formação da rede de glúten, bem como na solidificação das proteínas do ovo, confere uma textura macia e fofa aos produtos.
- Humidade - o açúcar é higroscópico, ou seja, atrai as moléculas de água. Isto significa que a sua presença num bolo irá "capturar" os líquidos que existam dentro do mesmo, resultando num produto mais húmido.
- Levedação - quando o açúcar é batido com a manteiga/margarina, os cristais de açúcar ajudam a reter ar dentro do creme, em pequenas bolhas. Quando o bolo está no forno a cozer, estas bolhas expandem-se, ajudando ao volume do produto final, permitindo a reduzir (ou eliminar, como no caso do pão-de-ló) a necessidade de utilizar levedantes químicos. (no caso de produtos de padaria, em que são utilizadas leveduras vivas, o açúcar desempenha mais uma função, a de alimento à levedura, coisa que edulcorantes artificiais não fazem e que não deve ser esquecido, aquando de substituição de açúcar nas receitas)

Para um pasteleiro com brio no seu trabalho, encontrar os melhores substitutos para o açúcar para as suas receitas, encontrar as proporções certas e sem afetar o resultado final, pode ser um desafio desesperante.

A análise nutricional dos produtos, principalmente os de pastelaria, é o ponto de partida para melhor compreender o que (e quanto) precisa de ser mudado nas receitas. Estabelecer um ponto de partida e o objetivo, torna mais produtivo (e mais rápido) o processo de aperfeiçoamento das receitas. Dependendo dos produtos, reduzir o teor de açúcar nos produtos, pode passar por apenas substituição pura do açúcar por edulcorantes, mas também pode implicar redesenhar mais profundamente as receitas.

Existem vários tipos de edulcorantes, desde os 100% naturais (como o xilitol, o eritritol e a stevia) aos artificiais. Todos os edulcorantes tem um poder adoçante bastante superior ao do vulgar açúcar, o que implica que a sua utilização nas receitas será em quantidades muitíssimo inferiores às quantidades habituais de açúcar. Existe uma variedade de edulcorantes autorizados na comunidade europeia (ver listagem abaixo), no entanto, apesar de todos serem considerados seguros para consumo humano, novas descobertas são feitas quase diariamente quanto a possíveis efeitos secundários de qualquer aditivo artificial, pelo que, por boa regra de precaução, deve-se dar preferência, sempre que possível, a produtos de origem natural.



LISTAGEM DE EDULCORANTES		
Código E	Edulcorante	Descrição
E420	Sorbitol e xarope de sorbitol	açúcar-álcool que ocorre em alguns frutos, mas que comercialmente é obtido por processos sintéticos a partir da glucose; é utilizado como adoçante e substituto do glicerol (E 422), sendo estabilizador, humidificante e impeditivo da cristalização do açúcar; é útil para os diabéticos porque não aumenta o teor de açúcar do sangue e é bem tolerado, todavia em teores excessivos pode ocasionar flatulência, diarreia e cólicas.
E421	Manitol	açúcar-álcool que ocorre em algas e árvores, como o freixo (<i>Fraxinus spp.</i>), de onde se obtém; utilizado como adoçante substituto do açúcar, humidificante e para conferir textura a certos alimentos (moluscos, peixes, etc.); reações de hipersensibilidade têm sido descritas, como náuseas, vômitos e diarreia.
E950	Acessulfamo-K	composto de síntese, contendo azoto e enxofre, tem sabor doce, sendo usado como edulcorante desprovido de valor calórico; estável e solúvel com poder edulcorante até 200 vezes mais que o açúcar; possui leve sabor residual amargo; não metabolizável.
E951	Aspartamo	é o éster metílico do dipéptido aspartil-fenilalanina, com sabor doce de 180 a 200 vezes mais intenso do que o açúcar comum (sacarose); é um edulcorante de baixo valor calórico, desprovido de efeitos adversos, comercializado com a designação de «Canderel».
E952	Ácido ciclâmico e seus sais de sódio e cálcio	composto de síntese contendo azoto e enxofre (ácido ciclo-hexanosulfâmico) tem sabor doce c. 30 vezes mais intenso do que o açúcar comum (sacarose); é um edulcorante desprovido de valor calórico, designado genericamente por ciclamato.
E953	Isomalte	corresponde ao dissacárido isomaltose produzido durante a hidrólise do amido e que pode ser obtido quimicamente a partir da glucose; tem sabor doce com metade da intensidade do açúcar comum (sacarose), sendo usado como edulcorante de baixo valor calórico pois não é facilmente metabolizado pelo organismo humano; não tem efeitos adversos.
E954	Sacarina e seus sais de sódio, potássio e cálcio	composto de síntese contendo azoto e enxofre (D-benzossulfimida) tem sabor doce de 200 a 700 vezes mais intenso do que o açúcar comum (sacarose); é um edulcorante desprovido de valor calórico, mas usualmente considerado nocivo para a saúde.
E955	Sucralose	composto de síntese 4,1',6'-triclorigalactosacarose, derivado clorado da sacarose; é altamente estável e solúvel; tem sabor doce de c. de 600 vezes mais intenso o açúcar; tem sabor muito semelhante à sacarose; não é metabolizada pelo organismo, é um edulcorante desprovido de valor calórico; não tem efeitos adversos.*
E957	Tauratina	proteína de massa molecular c. 20000, presente nos frutos de <i>Thaumatococcus danielli</i> (Marantaceae); tem sabor doce c. 2500 vezes mais intenso do que o açúcar comum (sacarose), sendo usada como edulcorante de baixo valor calórico, embora tenha o inconveniente de ser instável quando aquecida; não tem efeitos adversos.
E959	Neo-hesperidina di-hidrochalcona	glicosídeo de natureza flavonóidica, tem sabor doce, 500 a 1 600 vezes mais intenso do que o açúcar comum (sacarose), sendo de notar que a neo-hesperidina por si só tem sabor amargo, contribuindo para o amargor de porções dos frutos dos citrinos; utiliza-se como edulcorante de baixo valor calórico, não exercendo efeitos adversos.
E962	Sal de aspartame-acessulfame	sal produzido a partir de dois edulcorantes autorizados o aspartame (E 951) e acessulfame-K (E 950).*
E965	Maltitol e xarope de maltitol	açúcar-álcool formado por glucose e sorbitol, utiliza-se como edulcorante para substituir o açúcar comum em alimentos de baixo valor energético ou sem adição de açúcar; em teores excessivos poderá provocar alterações digestivas idênticas às referidas para os E 420 e E 421.
E966	Lactitol	açúcar-álcool formado por galactose e sorbitol, utiliza-se como edulcorante para substituir o açúcar comum em alimentos de baixo valor energético ou sem adição de açúcar; em teores excessivos pode provocar alterações digestivas idênticas às referidas para os E 420 e E 421
E967	Xilitol	é o açúcar-álcool correspondente à xilose, que se obtém como subproduto da sacarificação da madeira ou por hidrogenação da xilose; utiliza-se como edulcorante para substituir o açúcar comum, idênticamente aos E 965 e E 966.

(Apesar de não constarem na lista, para além destes, também autorizados são a Stevia (E960) e o Eritritol (E968), entre outros. Consultar Base de Dados de Aditivos da União Europeia, para verificar restrições de uso)

Tecnicamente, apesar de a maior parte dos edulcorantes naturais não alterarem negativamente o sabor dos produtos, utilizar edulcorantes em pasteleria pode apresentar uma série de desafios.

Em pasteleria, com já referido, a quantidade de açúcar utilizada afeta também a textura e o volume dos produtos, e conseqüentemente a substituição do açúcar por edulcorante (que tem na maior parte dos casos um poder adoçante superior ao do açúcar, e é utilizado em menor quantidade) pode influenciar a textura, o volume e também os tempos de cozedura dos produtos, dando origem a surpresas, principalmente se não se testar as receitas previamente antes de preparar uma encomenda para um cliente.

Fazer substituições de ingredientes não é simples, requer alguma experimentação-e-erro, e algum cuidado informado, uma vez que há edulcorantes com restrições de uso relativamente aos tipos de produtos onde podem ser utilizados, bem como em relação às quantidades máximas permitidas a adicionar. Alguns ingredientes influenciam a textura, outros influenciam a forma como os restantes ingredientes interagem e se ligam; só testando e corrigindo, aperfeiçoando a receita, é que se consegue o produto perfeito.

No entanto, existem já algumas características já conhecidas em relação a alguns substitutos ao açúcar e que poderão ajudar aos profissionais de pasteleria:

- Eritritol: não usar mais que ½ chávena numa receita (para um bolo médio, como referência) para evitar cristalização e para não obter um produto seco. É mais adequado em receitas de produtos que serão consumidos no mesmo dia, uma vez que vai perdendo o sabor doce com o passar dos dias. O seu poder adoçante é cerca de 70% do poder adoçante do açúcar.

- Mel puro: diabéticos devem evitar completamente o mel, pois este possui um alto índice glicémico. Caso se esteja a substituir o açúcar numa receita por mel, lembrar de reduzir aos líquidos adicionados. Para substituir 1 chávena de açúcar, usar ¾ chávena de mel, e reduzir os ingredientes líquidos em ¼ de chávena. Lembrar também que ao aquecer mel puro, os antioxidantes, enzimas e nutrientes são parcialmente destruídos. Preferível utilizar mel apenas em sobremesas cruas ou frias.

- Stevia: é uma boa solução, especialmente para cozinhar com fruta e não é afectada pelas altas temperaturas, ao contrário de outros edulcorantes, sendo um dos melhores

edulcorantes para produtos sujeitos a cozedura, apesar de não conferir o mesmo tipo de textura que o açúcar.

- Xilitol: Algumas pessoas são sensíveis ao xilitol, não sendo facilmente digerível por toda a gente, por isso deverá ter esse facto em consideração. Dito isto, é uma boa substituição de açúcar para produtos cozinhados, o sabor é agradável; NÃO carameliza. Pode ou deve ser utilizado em combinação com outros edulcorantes. (É tóxico para cães, convém dar essa informação aos clientes)

Se o propósito for a redução calórica, pode substituir apenas parcialmente o açúcar por edulcorantes (em vez de completamente), e ir aperfeiçoando a receita até obter a proporção perfeita para a melhor relação substituição/ produto final.

Se o propósito de substituir o açúcar nas suas receitas não for propriamente o de reduzir drasticamente o valor calórico ou índice glicémico, mas apenas a redução de açúcares refinados, então poderá considerar também alternativas naturais mais saudáveis, em vez de edulcorantes:

- Xarope de Agave (sabor semelhante ao mel; elevado conteúdo em frutose)
- Xarope de Ácer (rico em antioxidantes)
- Mel
- Puré de maçã
- Uvas passas
- Açúcar de coco
- Tâmaras
- Xarope de arroz
- Banana
- Extrato de malte
- Melaço

Testar alternativas e aperfeiçoar as suas receitas, apesar de tomar algum tempo, não é tempo desperdiçado, é um investimento em tornar os seus produtos únicos e perfeitos, com características de excelência e diferenciadoras que o seu cliente identificará e valorizará. Pode inclusivamente envolver os seus clientes no processo, dando-lhes a provar o resultado de alguns testes e pedindo-lhes a opinião. Além de os clientes/consumidores gostarem de serem envolvidos em decisões, o seu feedback pode ser fundamental, para além de ser uma forma de os seus clientes verem o seu interesse e empenho na melhoria dos seus produtos e na saúde pública.



BigStar® Panettone

desenvolvimento
inspirado na
tradicional
pastelaria italiana

com gema
de ovo

massa leve
com alvéolos

- massa que permite uma boa distribuição das várias possibilidades de recheio
- pepitas de chocolate
- fruta picada
- frutas secas
- noz caramelizada

miolo húmido e fofo

textura tradicional



preparação direta

tempo curto

disponível  de 15kg

Prodipani®
bakery ingredients 

BRASIL
 Rua Dr. Waldomiro Franco da Silveira, 321
 Bairro: Recreio Estoril, Atibaia | CEP: 12944-110
 ☎ +55 11 4412-4870
 ✉ prodipani@prodipani.com.br

PORTUGAL | sede
 Zona Industrial, Rua D-28
 5370-327 Mirandela
 ☎ 278 200 460
 ✉ info@prodipani.com

PRODIPANI VISEU
 ☎ 232 459 435
 ✉ viseu@prodipani.com

PRODIPANI PORTO
 ☎ 229 606 895
 ✉ porto@prodipani.com

PRODIPANI LEIRIA
 ☎ 244 812 558
 ✉ leiria@prodipani.com

PRODIPANI LISBOA
 ☎ 261 951 280
 ✉ lisboa@prodipani.com

PRODIPANI ALGARVE
 ☎ 282 313 587
 ✉ algarve@prodipani.com

PRODIPANI FUNCHAL
 ☎ 291 639 400
 ✉ funchal@tecpn.pt

EUROPA | BRASIL | ANGOLA



31.^a EDIÇÃO DA FESTA DA BROA DE AVINTES

31.^a Edição da Festa da Broa de Avintes

Decorreu entre os dias 31 de agosto e 9 de setembro a 31.^a edição da Festa da Broa.

Foram várias as iniciativas de cariz gastronómico, cultural, desportivo e musical. Muitos artistas de renome nacional passaram pelo palco da Festa da Broa, tais como TOV, FF, LUCAS & MATHEUS e MATAV. Com cobertura nacional e internacional em termos de comunicação social e destaque para a SIC que realizou transmissões televisivas diretamente do recinto situado na Quinta do Paço. As Coletividades Avintenses, quer na vertente gastronómica quer na vertente da cultura e lazer, colaboraram com centenas de voluntários, sendo os pilares fundamentais da Festa. O objetivo primordial continua a ser dar a conhecer ao mundo o que de melhor há e se faz em Avintes e, dessa forma, criar condições para que várias das instituições locais participantes consigam angariar verbas monetárias suplementares para suportarem os encargos e atividades que anualmente desenvolvem.

Durante estes dez dias de Festa da Broa, estima-se que tenham sido produzidos cerca de 35 mil quilos de broa de Avintes e que o número de visitantes tenha ultrapassado os 75 mil do ano anterior.

Destaque ainda neste evento para um outro doce regional, tradicional de Avintes, que são os “Velhotes” e que assumem também eles quantidades de venda recordistas.

A festa da broa é uma organização da Junta de Freguesia de Avintes com o apoio da Câmara Municipal de Gaia e as Águas de Gaia.

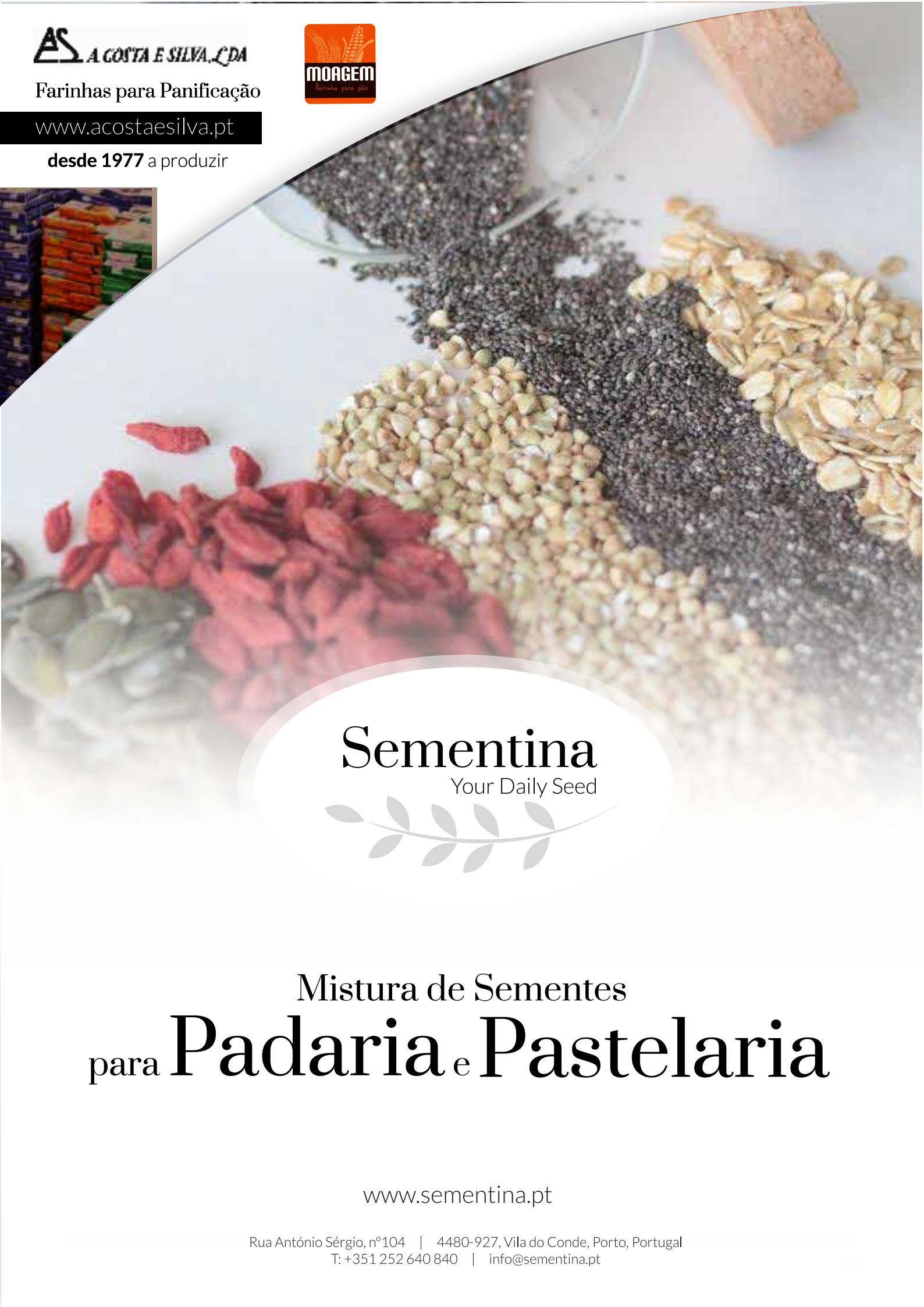


AS A COSTA E SILVA, LDA

Farinhas para Panificação

www.acostaesilva.pt

desde 1977 a produzir



Sementina

Your Daily Seed



Mistura de Sementes
para **Padaria e Pastelaria**

www.sementina.pt

Rua António Sérgio, nº104 | 4480-927, Vila do Conde, Porto, Portugal
T: +351 252 640 840 | info@sementina.pt

CONTRATAÇÃO DE TRABALHADORES ESTRANGEIROS

O trabalhador estrangeiro autorizado a exercer uma atividade profissional subordinada em território português goza dos mesmos direitos e está sujeito aos mesmos deveres do trabalhador com nacionalidade portuguesa.

Com exceção da contratação de cidadão nacional de país membro do Espaço Económico Europeu ou de outro Estado que consagre a igualdade de tratamento com cidadão nacional em matéria de livre exercício de atividade profissional, o contrato de trabalho celebrado com

trabalhador estrangeiro está sujeito a forma escrita, e deve conter entre outras indicações, a referência ao visto de trabalho ou ao título de autorização de residência ou permanência do trabalhador em território português.

O contrato de trabalho deve conter, sem prejuízo de outras exigíveis no caso de ser a termo, as seguintes indicações:

- Identificação, assinaturas e domicílio ou sede das partes;
- Referência ao visto de trabalho ou ao título de autorização



AB | MAURI

deseja-lhe
❖ Feliz Natal ❖
e um Próspero Ano
2019

Entre e registe-se!



www.abmauri.pt

de residência ou permanência do trabalhador em território português;

- Atividade do empregador;
- Atividade contratada e retribuição do trabalhador;
- Local e período normal de trabalho;
- Valor, periodicidade e forma de pagamento da retribuição;
- Datas da celebração do contrato e do início da prestação de atividade.

O contrato de trabalho deve ser elaborado em duplicado, e o empregador deve entregar um exemplar ao trabalhador.

O exemplar do contrato que ficar com o empregador deve ter apensos documentos comprovativos do cumprimento das obrigações legais relativas à entrada e à permanência ou residência do cidadão estrangeiro ou apátrida em Portugal, sendo apenas cópias dos mesmos documentos aos restantes exemplares;

O empregador deve comunicar à ACT - Autoridade para as Condições no Trabalho, mediante formulário eletrónico quer a celebração de contrato de trabalho com trabalhador estrangeiro antes do início da sua execução, quer a cessação do contrato nos 15 dias posteriores.

A violação do disposto nos pontos anteriores, constitui contraordenação grave.

O trabalhador deve anexar ao contrato a identificação e domicílio da pessoa ou pessoas beneficiárias de pensão em caso de morte resultante de acidente de trabalho ou doença profissional (conforme minuta).

Anexo DECLARAÇÃO

_____ (nome do trabalhador (a)), cidadão de nacionalidade _____,
nascido (a) em _____ a _____, titular do _____ (documento de identificação),
com validade até _____, contribuinte fiscal nº _____, beneficiário da segurança social nº
_____, residente na _____, vem nos termos do nº. 2 do art.º 5.º do Código
do Trabalho (Lei nº. 7/2009, de 12 de 3 Fevereiro) e para os devidos efeitos declarar que será beneficiário da pensão em
caso de morte resultante de acidente de trabalho ou doença profissional, o meu _____ (relação de parentesco)
de nome _____, residente na _____, NIF _____,
NISS _____, portador do _____ (título de autorização de residência ou
permanência do trabalhador em território português) emitido pelo Serviço de Estrangeiros e Fronteiras de Portugal em
_____.

_____, em _____ de _____ de _____

(Assinatura do trabalhador (a))

O PROJETO SELO PÃO

MENOS SAL, MESMO SABOR



O Projeto Selo Pão com “Menos sal, mesmo sabor” surge no âmbito do protocolo estabelecido entre a Direção-Geral da Saúde (DGS), o Instituto Nacional de Saúde Doutor Ricardo Jorge (INSA) e as Associações dos Industriais da Panificação, Pastelaria e Similares, com vista a reduzir o teor de sal no pão.

De salientar, o contributo e empenho da Câmara Municipal de Santo Tirso que é um dos municípios piloto deste projeto: “Juntos contra o Sal”



Esta iniciativa Selo Pão com “Menos sal, mesmo sabor”, pretende conceder uma distinção pública, através da atribuição de uma menção distintiva às padarias que atualmente já cumpram a meta mais ambiciosa definida para os anos de 2021 para o teor de sal no pão.

Estratégia integrada para a promoção de alimentação saudável que estabelece metas de 1,3 gramas de sal por 100gr em 2018; 1,2 gramas por 100gr em 2019; 1,1 gramas de sal por 100gr em 2020 e abaixo de 1 grama por 100gr em 2021.



A Pantir - Panificadora Tirsense Lda, foi pioneira ao aderir a este projeto, reduzindo de facto o teor de sal. A experiência de redução de sal foi feita de forma gradual, para que a diferença de sabor não fosse notória por parte dos clientes.

Da broa à regueifa, do pão bijou ao pão regional, todas as variedades de pão produzidas pela Pantir têm, atualmente, um baixo teor de sal (abaixo de 1 grama por 100gr de sal).

Hoje, passado mais de meio ano, a Pantir tem consciência que foi arriscado aderir a este projeto de redução de 1,4 gramas para 1 gr de sal, mas estamos convictos que valeu a pena o risco. A isto deve-se o facto de termos um excelente feedback por parte dos nossos clientes.

Muito honrou à Pantir ser distinguida publicamente, pelo Secretário de Estado Adjunto da Saúde, Fernando Araújo, com a atribuição do Primeiro Selo de Qualidade de Pão com “menos sal, mesmo sabor” em 30 de Abril de 2018.

O objetivo da Pantir será continuar a honrar este compromisso.

Baseando-nos no Lema: “PÃO É SAÚDE”, esperamos que muitos mais Selos sejam entregues a outras padarias, e desta forma, todos contribuirmos para que no futuro próximo o consumo excessivo de sal pela população deixe de ser um dos maiores riscos de saúde pública em Portugal.



UM CHEIRO PORTUGUÊS

NO MAIOR SALÃO MUNDIAL DE PANIFICAÇÃO

Foram 10 expositores portugueses e várias dezenas de visitantes que viajaram de Portugal até Munique para marcar presença na 24ª edição da iba, entre eles um grupo de associados da AIPAN, acompanhado pelo seu presidente, António Fontes.



A iba acontece de 3 em 3 anos e é quando a indústria internacional se encontra e apresenta as inovações mais importantes do mercado em Munique. Foi no passado dia 15 ao dia 18 de setembro que decorreu o certame líder mundial para padeiros e pasteleiros, com 1.370 empresas expositoras internacionais.



A iba é não só muito intensa de cheiros e sabores, como também forte nas novidades e apresentações que cobrem todas as gamas de matérias-primas, técnicas de produção e de comercialização. Os processos de fabrico são mostrados ao vivo, desde pão, bolos, gelado, chocolate, café, snacks a salgadinhos.

Em cada edição da feira decorre a final da competição mundial de padeiros: a iba-UIBC Cup of Bakers, organizada pela Federação Alemã de Panificação. Este ano participaram na final 12 equipas de 12 países diferentes.



Além de ser líder na exposição de produtos, a iba é também uma plataforma de conhecimento inovadora.



Neste espírito, a iba apresentou por cada dia de feira um novo tópico principal do setor, no seu espaço iba.FORUM e no recém-criado iba.SPEAKERS CORNER.

Ao todo, foram mais de 100 palestras nessas duas áreas apenas para transferência de conhecimento. O objetivo era que o público tivesse, não apenas a oportunidade de trocar experiências com especialistas, mas também a possibilidade de adquirir conhecimentos práticos sobre temas que irão influenciar significativamente a indústria. Este conjunto de informações da iba, especialmente adaptado às necessidades dos profissionais, pode ser integrado de forma rápida e lucrativa nos negócios do dia-a-dia.

Adicionalmente ao iba.SPEAKERS CORNER - onde aconteceram seminários e palestras sobre os grandes desafios da indústria, como a digitalização, o conceito da indústria 4.0 e as soluções inteligentes no ponto de venda - a iba oferece de edição a edição outras áreas especiais: o iba.TO GO! com as últimas tendências de alimentação

rápida, saudável, prática e funcional, o iba.OPERATE! com soluções de logística, de segurança alimentar e de embalagens sustentáveis, e ainda o iba.Virtual Bakery Tour - que permitia aos visitantes, depois de esperarem alegremente em longas filas, viajar e espreitar os bastidores de trabalho, com a ajuda de óculos de realidade virtual e vídeos de 360 graus, por padarias inovadoras na Alemanha, Grécia, Islândia, Áustria e EUA e receber inspiração para seus próprios negócios.

A atmosfera animada sentida nos corredores refletia a visão otimista da generalidade dos visitantes em relação futuro e ao desenvolvimento económico da indústria.

A 24ª iba terminou com um novo confeitiro campeão mundial, Haoran Lyu (China), com 76.800 visitantes profissionais, oriundos de 170 países, com contratos realizados em feira no valor de 2,1 bilhões de euros e em ambiente de festa na iba.OKTOBERFEST TENT ao estilo da Baviera.



A próxima edição já está marcada para 2021, entre os dias 23 a 28 de outubro, e já é possível obter todas as informações em www.iba.de.

Representante da iba em Portugal: Tânia Mutert Barros, Mundifeiras, Lda., Tel. 22 616 49 59, info@mundifeiras.com.

Expositores Portugueses na iba 2018 em Munique:

A Metalurgica Bakeware Production, SA

Felino, SA

Ferneto, SA

Lusoforma, SA

Panidor

Tecpan, Lda. (Prodipani)

Ramalhos, SA

Somengil, SA

Prodite Zeelandia





Feliz Natal e Próspero Ano Novo

O QUE NOS CARATERIZA

- Estratégia de Fidelização de Cliente Singular
- Excelência do Nosso Modelo de Distribuição
- Relação Qualidade-Preço Equilibrada
- Rápido Apoio Comercial e Técnico
- Foco na Diversificação da Nossa Oferta



Gratos pela sua confiança!

Rua do Progresso, 323
Aldeias de Cima - LANTEMIL
4785-647 TROFA

TLF. 252 417 067
FAX. 252 494 539

dps_trofa@hotmail.com
www.silvaereis.pt



FEIRA DO MEL E DO ARTESANATO

EM PEDRAS SALGADAS

Milhares de pessoas acorreram ao parque termal durante os quatro dias da Feira do Mel e do Artesanato (de 10 a 12 de agosto de 2018) e em especial no derradeiro dia, para participarem numa festa nacional da cultura popular.

Os expositores de mel, artesanato e demais produtos regionais mostraram-se satisfeitos com a adesão popular aos respetivos stands. O programa televisivo *Somos Portugal*, emitido na TVI, foi a principal atração através de



artistas musicais portugueses e divulgação de serviços e produtos locais.

O presidente do Município, Alberto Machado deu uma palavra de apreço a todos os aguiarenses e visitantes deste certame que vai de encontro às aspirações económicas e sociais da comunidade local.



Os concursos temáticos – Qualidade do Mel, Rótulos de Mel, Doçaria Confeccionada com Mel e Peças de Artesanato – foram mais-valias da feira pela valorização dos produtos locais.

O folclore através do festival da associação ACREPES e a música popular pelo encontro de cantares da associação Aguavelames sublinharam as tradições que se mantêm vivas nesta região transmontana.

Através desta feira, a Câmara Municipal e a EHATB promoveram os serviços e produtos regionais, mantendo bem viva a etnografia da nossa gente.



Concurso de Doçaria Confeccionada com Mel, com a participação da AIPAN no Jurí, representada por Albino Oliveira:

- 1º Lugar – Bolo de mel Bicolor (Fernando Metro)
- 2º Lugar – Frescura Geométrica (Cristina Martins)
- 3º Lugar – Bolo de mel aromatizado a gengibre (Ana Moura)



TESTE DISTINGUIDO NA EUROPA

MENÇÃO HONROSA para o Teste de Controlo de Qualidade dos Óleos de Fritura, na edição 2018 dos EEPA – European Enterprise Promotion Awards.

Os EEPA constituem um projeto da Comissão Europeia que tem por objetivo premiar as melhores práticas de promoção do empreendedorismo na Europa e proporcionar um espaço de partilha de experiências sobre o desenvolvimento da atividade empreendedora.

Na certeza de que o Teste **Veóleo** presente nos mercados nacional e internacional desde 1996, poderia representar um bom exemplo de um produto nascido da capacidade empreendedora da sua equipa técnica, visando em simultâneo o cumprimento das disposições legais e a salvaguarda da Saúde Pública, o CFPSA apresentou junto do IAPMEI – AGÊNCIA PARA A COMPETITIVIDADE E INOVAÇÃO, I.P., entidade nacional responsável pelo projeto EEPA, uma candidatura na categoria APOIO AO DESENVOLVIMENTO DE MERCADOS ECOLÓGICOS E A EFICIÊNCIA DE RECURSOS, integrada nos EUROPEAN ENTERPRISE PROMOTION AWARDS 2018.

Enquanto reconhecimento da sua mais valia técnica e enquadramento nas premissas da categoria a concurso, o Teste **Veóleo** concebido e produzido em exclusivo pelo Laboratório do CFPSA, foi distinguido com uma Menção (muito) Honrosa.

O CFPSA agradece a todos quantos, desde o primeiro momento, se dedicam a tornar possível esta “aventura” pela Saúde dos Consumidores, sobretudo aos empresários do setor da Restauração e Similares que, pelos resultados obtidos, têm demonstrado as vantagens da utilização do, agora premiado, Teste **Veóleo**

www.veoleo.pt

www.cfpsa.pt



CALENDÁRIO FISCAL

CALENDÁRIO FISCAL - JANEIRO 2019 A MARÇO 2019

Imposto	Obrigações	Impresso/Modelo	janeiro	fevereiro	março
IVA	Envio (e eventual pagamento) declaração mensal e anexos: → Novembro/2018 → Dezembro/2018 → Janeiro/2019	Declaração periódica	Até dia 10		
			Até dia 10		
	Envio (e eventual pagamento) da declaração trimestral e anexos - 4º T 2018			Até dia 10	
			Até dia 15		
IVA	Envio de declaração recapitulativa mensal: → Dezembro/2018 → Janeiro/2019 → Fevereiro/2019	Declaração recapitulativa	Até dia 20		
				Até dia 20	
				Até dia 20	
	Envio de declaração recapitulativa Trimestral - 4º T 2018 Comunicação dos elementos das faturas	SAFT/Internet	Até dia 20	Até dia 20	Até dia 20
Segurança Social	Declaração de rendimentos pagos e de retenções, contribuições sociais e de saúde e quotizações: → Dezembro/2018 → Janeiro/2019 → Fevereiro/2019	Declaração Mensal de Remunerações	Até dia 10		
				Até dia 10	
	Pagamento de contribuições à Segurança Social: → Dezembro/2018 → Janeiro/2019 → Fevereiro/2019	-	De 10 a 20		
			De 10 a 20		De 10 a 20
IRC/IRS/ IRC Imposto Selo	Entrega e pagamento do IRC e IRS retidos e do Imposto de Selo: → Dezembro/2018 → Janeiro/2019 → Fevereiro/2019	Declaração de retenções na fonte IRC/IRS e Imposto de Selo	Até dia 20		
				Até dia 20	
	Declaração de rendimentos pagos ou colocados à disposição de sujeitos passivos não residente: → Novembro/2018 → Dezembro/2018 → Janeiro/2019	Modelo 30	Até dia 31		
				Até dia 28	
					Até dia 31
	Declaração de rendimentos pagos, de retenções, deduções, contribuições e de saúde e quotizações, referentes a 2018 (exceto trabalho dependente)	Modelo 10	Até dia 31		
	Comunicação de rendimentos pagos e retenções efetuadas a taxas liberatórias, referentes a 2018	Modelo 39	Até dia 31		
Opção pelo regime de tributação dos rendimentos (contabilidade organizada/regime simplificado) para os sujeitos passivos de IRS	Declaração de alterações			Até dia 31	
Opção pelo regime simplificado para os sujeitos passivos de IRC	Declaração de alterações		Até dia 28		
IUC	Pagamento do Imposto Único de Circulação	-	Pagamento até ao último dia do mês da matrícula		
Inventários	Comunicação de inventários	-	Até dia 31		
Arrendamento	Entrega de declaração, por transmissão eletrónica de dados ou em suporte de papel pelos sujeitos passivos de IRS com rendimentos da categoria F que estejam dispensados e não tenham optado pela emissão de recibos de rendas eletrónicas.	Modelo 44	Até dia 31		
FCT/FGCT	Entrega e pagamento dos Fundos de Compensação do Trabalho, ME e Fundo de Garantia de Comp. do Trabalho: → Dezembro/2018 → Janeiro/2019 → Fevereiro/2019	-	De 10 a 20		
				De 10 a 20	
					De 10 a 20
					De 10 a 20

Nota: O calendário pode sofrer algumas alterações devido à aprovação do OE de 2019

dice.PT

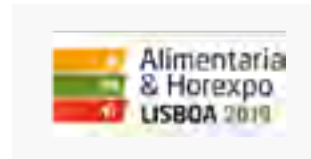
estudo, conceção e design de **logótipos** · webdesign
campanhas publicitárias · apoio e consultoria de Marketing
promoção e desenvolvimento de ações e eventos
produção gráfica de **suportes gráficos e digitais**

 facebook.com/dice.pt
T. +351 229 351 732 | geral@dice.pt



5º SALÃO do CHOCOLATE SEUL

10 a 13 janeiro 2019
Coreia do Sul - COEX Hall B, Seoul
<http://www.salonduchocolat.kr/english>



ALIMENTARIA

24 a 26 março 2019
Portugal - FIL, Lisboa
<https://alimentariahorexpo.fil.pt/>



SIGEP 2019

19-23 janeiro 2019
Italy - Fiera di Rimini, Expo Centre
<http://www.sigep.it/>



CAKE INTERNATIONAL

4 a 6 abril 2019
Reino Unido - Hall S5, Excel, Londres
<https://www.cakeinternational.co.uk/london/>



INTERSICOP

23-26 janeiro 2019
Espanha - Feria de Madrid, IFEMA
http://www.ifema.es/intersicop_01/



SLOW FOOD FAIR

25 - 28 abril 2019
Alemanha - Messe Stuttgart, Estugarda
<https://www.messe-stuttgart.de/marktdesguten-geschmacks/>



SIRHA 2019

26 a 30 janeiro 2019
França - Eurexpo, Lyon
<https://www.sirha.com/fr/node/42>



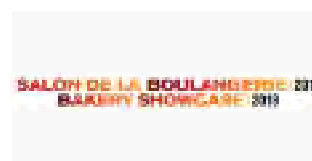
SIAL CANADA

30 abril a 2 maio 2019
Canada - Enercare Centre, Toronto
<https://sialcanada.com/en/>



HORECA GRÉCIA 2019

8 a 11 fevereiro 2019
Grécia - Metropolitan EXPO, Atenas
<https://horecaexpo.gr/en/>



SALON de LA BOULANGERIE

5 e 6 maio 2019
Canada - Palais des Congrès, Montreal
<http://www.baking.ca/>



FOOD PACK ASIA

13-16 fevereiro 2019
Tailândia - BITEC, Banquecoque
<http://www.foodpackthailand.com/>



BAKERY CHINA

6 a 9 maio 2019
China - SNIEC, Shanghai
<http://www.bakerychina.com/>



SALÃO DO CHOCOLATE BRUXELAS

22 a 24 fevereiro 2019
Bélgica - Bruxelas
<https://brussels.salon-du-chocolat.com/>

LOJA AIPAN

A AIPAN disponibiliza aos seus associados um conjunto de produtos a preços especiais. Poderão ser adquiridos directamente na Sede da AIPAN ou enviados à cobrança via CTT.

ARTIGO	VALOR ASSOCIADO*	VALOR NÃO ASSOCIADO*
Código de Boas Práticas de Higiene e Segurança Alimentar	€ 11,70	€ 31,80
Contrato Colectivo de Trabalho	€ 5,05	€ 10,10
Impressos Obrigatórios	gratuito	---
Livrete	€ 5,15	€ 10,30
Livro de Reclamações	€ 19,59	€ 19,59
VeÓleo (8 unidades)	€ 9,75	€ 13,00

*IVA incluído à taxa legal em vigor

CURIOSIDADES

Em França, um estabelecimento só se pode chamar “Padaria” se tiver fabrico próprio do pão que vende, desde a amassadura à cozedura do mesmo, não sendo permitido vender pão que não seja fabricado nas suas instalações, nem pão que tenha sido congelado em alguma fase do seu fabrico ou venda. Em caso de infracção, a penalização e multa são pesadas: mínimo de 37500€ e/ou mínimo de 2 anos de prisão.

PACK PROMOCIONAL LIVRETES

4 Livretes 6,25€

LEVE 4 PAGUE 3
~~20,50€~~ **15,00€*** (IVA INCL.)

ARTICULO 107.º DO DECRETO Nº 103/2006

PACK PROMOCIONAL

3 Código de Boas Práticas 6,25€ + 3 Contrato de Imprensa Obrigatório 6,25€ + 3 Contrato Colectivo de Trabalho 6,25€

TUDO APENAS POR
~~21,50€~~ **10€*** (IVA INCL.)

* PARA NOVOS ASSOCIADOS - NÃO PARA NÃO ASSOCIADOS (PARA ASSOCIADOS NECESSÁRIOS DE ENTREVISTA)

NOVOS ASSOCIADOS

PADARIA PASTELARIA DOCE PRADO, LDA
VILA VERDE

PADARIA CELEIRO - INDUSTRIA DE PANIFICAÇÃO, LDA
PAÇOS DE FERREIRA

PADARIA RAPOSEIRA, LDA
CHAVES

FERNANDO BRÁS MARTINS UNIPESSOAL, LDA
SANTO TIRSO

JOCRINEL - PADARIA E PASTELARIA, LDA
VILA DO CONDE

JOÃO VAREIRO, LDA
VILA DO CONDE

PROTOSCOLOS/PARCERIAS

Para usufruir de qualquer desconto através das empresas protocoladas, deverá contactar o Departamento Administrativo da AIPAN, a fim de lhe ser concedida "autorização", de forma a identificá-lo(a) como beneficiário(a) do protocolo.



B.PLY - Consultoria e Assessoria de Negócios

CEP - Centro Escritórios Porto
Rua Santos Pousada, nº441, DE
4000-486 Porto
emails: geral@bply.pt
alexandre.vilaca@bply.pt
Tlm: 966 992 256
<http://www.bply.pt>

IDEIA AZUL - Consultores de Gestão e Fiscalidade, Lda

Edifício Alameda
Av. Dr. João Canavarro, nº305 - 4º,
sala 41
4480-668 Vila do Conde
Tel: 252 646 896
Fax: 252647 898
emails: real@iazul.com
<http://www.ideiazul.pt>

A AIPAN celebrou protocolos com ambas as empresas no sentido de viabilizar a:

Acesso a consultoria e formação personalizada através de programas financiados ou de forma direta em diversas áreas da organização e gestão da empresa.

Acesso a financiamento através de programas comunitários de apoio com vista à qualificação das empresas do setor.



CICCOPN - Centro de Formação Profissional da Indústria da Construção Civil e Obras Públicas do Norte

Rua de Espinhosa, 4475-699 Avioso
S. Pedro - Maia
Tel. 229 866 400
Fax: 229 821 888
E-mail: ciccopn@ciccopn.pt
www.ciccopn.pt



ECOSAFE

Praceta Comercial do Chantre, Loja
1. Urbanização do Chantre. | 4470-134
Maia | Portugal
Marisa Cruz Duarte
Tlm: 919 284 737
email: marisaduarte@eco-safe.pt
<http://www.eco-safe.pt/>

A AIPAN estabeleceu uma parceria com a EcoSafe, no âmbito de serviços de higiene e segurança alimentar e ambiental, no sentido de proporcionar condições mais vantajosas aos associados.



DICE.PT - Creative Concepts

Avenida D. Afonso Henriques, 1196
sala 1001 / 4450-012 MATOSINHOS
Tel. 229 351 732
Fax 229 351 734
E-mail: geral@dice.pt
<http://www.dice.pt>

A AIPAN firmou um protocolo com a dice.pt - uma agência de publicidade, que conta já com 17 anos de experiência - com vista ao estabelecimento de uma ampla inter-relação adaptada às necessidades e demandas dos clientes, perante condições altamente vantajosas e preços especiais para os associados no respeitante ao fornecimento de serviços no âmbito da comunicação, nomeadamente: estudo, concepção e design de logótipos, webdesign, campanhas publicitárias, apoio e consultoria de Marketing, promoção e desenvolvimento de ações e eventos, produção gráfica de suportes gráficos e digitais, entre outros.



CFPSA - Delegação Norte

Centro de Formação Profissional do Sector Alimentar

Instalações Provisórias Deleg. Norte:
Rua do Freixo, 1071
4300 Porto
Tel: 220 989 425 e 220 989 426
emails: ana.almeida@cfpsa.pt

Sede: Avenida 25 de Abril, nº 22
1679-015 Pontinha Lisboa
Tel. 214 789 500
Fax 214 796 120
<http://www.cfpsa.pt>

A AIPAN possui um protocolo com o CFPSA que contempla descontos a nível da formação e de análises laboratoriais no seu laboratório acreditado para o efeito.

"EXERTUS agora é B.PLY!!! Muda o nome, mas as pessoas, o profissionalismo, a qualidade são os mesmos!"

B.PLY é rede de empresas e consultores especialistas com mais de duas décadas de experiência. Criam soluções para novos contextos e assessoram a sua implementação com o conhecimento, talento e competências adequadas, introduzindo novas capacidades operacionais para estratégias inovadoras.

Compreendendo a permanência da mudança, a B.PLY actua como um potenciador da criação de valor e um facilitador da evolução cultural e comportamental das organizações."



FRANCISCO LEITE - Mediação de Seguros, Lda. / Liberty Seguros

Avenida da República, nº 847
4450-242 Matosinhos
Tel. 229 389 762 / 229 374 794
Fax 229 374 794 / Tlm. 962 782 326
E-mail: fl@fleiteseguros.pt
<http://www.fleiteseguros.pt>

A AIPAN, a este nível, possui um protocolo com a Liberty Seguros, concedendo aos Associados, mediante acordo, condições altamente vantajosas: Protecção de Acidentes de Trabalho; Protecção indústria; Plano PPR / E ; Protecção Comércio; Protecção Auto; Plano Vida Segura.



UFP - UNIVERSIDADE FERNANDO PESSOA

Praça 9 de Abril, nº 349
4249-004 Porto
Tel. 225 071 300
Fax 225 508 269
E-mail: geral@ufp.edu.pt
<http://www.ufp.edu.pt>

A AIPAN subscreveu um protocolo com a Universidade Fernando Pessoa para a realização de análises bromatológicas ao teor de sódio dos produtos de panificação. Deste modo, será possível que todos os n/ associados analisem o teor de sal dos seus produtos e atestem às autoridades fiscalizadoras o cumprimento da legislação em vigor.



CÂMARA MUNICIPAL DA MAIA

Praça Dr. José Vieira de Carvalho
4474-006 Maia
Tel. 229 408 600
Fax: 229 418 411
E-mail: geral@cm-maia.pt
<http://www.cm-maia.pt>

A AIPAN e a Câmara Municipal da Maia possuem uma parceria na que respeita à distribuição de pão-óvada no almoço escolar de todas as cantinas e refeitórios do Ensino Pré-Escolar e 1º Ciclo do Ensino Básico do Concelho da Maia. Existe também um Protocolo no âmbito do Projecto "Maia Menu Saudável". Este é um projecto de educação alimentar que tem por objectivo promover os alimentos essenciais ao crescimento e desenvolvimento das crianças, nomeadamente os que suscitam menor aceitação no almoço escolar.



USV- Representações, Consultoria em Metalurgia e Energias Renováveis, Lda.

Zona Industrial de Lordelo
Rua Rota dos Móveis, 45
4580-565 Lordelo
Paredes - Portugal
Tel. (+351) 255 891 036/7
Fax (+351) 255 891 038
E-mail: usv.geral@usv.com.pt
<http://www.usv.com.pt>

A AIPAN estabeleceu um protocolo com a USV no sentido de proporcionar aos nossos Associados e à rede doméstica que frequente os estabelecimentos dos associados da AIPAN, um sistema de recolha de óleos alimentares usados no estrito respeito pela legislação em vigor, com condições especiais e apelativas. Para mais informações deverá contactar o Departamento de Nutrição da AIPAN.



**LABORALIS - Segurança, Higiene e Saúde
Segurança Alimentar - HACCP**

Sede/Clinica: Rua 5 de Outubro, 319
4100-175 Porto
Tel. 226 092 838
Fax: 226 092 840
E-mail: laboralis.geral@sapo.pt

Dpt. Comercial: Rua da Constituição,
2105 2º S/7 - 4250-170 Porto
Tel. 228 331 012
Fax: 228 331 014
E-mail: comerciallaboralis@sapo.pt
www.laboralis.pt

A AIPAN estabeleceu um protocolo com a Laboralis com o objectivo de proporcionar aos nossos Associados, condições mais vantajosas do que as de mercado.



SPH - Sociedade Portuguesa de Hipertensão

Avenida Visconde de Valmor , nº 12
R/C Dtº - A
1000-291 Lisboa
Tel. 217 960 097
Fax 217 960 098
E-mail: geral@sphpta.org.pt
<http://www.sph.org.pt>



SAGILAB - Laboratório Análises Técnicas, S.A.

Rua Aníbal Cunha 84, lj. 5
4050-046 Porto
Tel. 223 390 162
Fax 223 390 164
Tlm. 917 840 683/703
E-mail: info@sagilab.com
<http://www.sagilab.com>

A AIPAN estabeleceu um protocolo com a SAGILAB com o objectivo de proporcionar aos nossos Associados, condições mais vantajosas do que as de mercado.



CSPTD - Arquitectura e Comunicação, Lda

Av. D. Afonso Henriques 1196
7º andar - Sala 705
4450-012 Matosinhos
Tel. +351 220 134 401
Fax +351 220 134 402
E-mail: geral@csptd.pt
<http://www.csptd.pt>

A AIPAN estabeleceu um protocolo com a CSPTD com o objectivo de proporcionar aos nossos Associados, condições mais vantajosas do que as de mercado.

RECEITAS

PÃO COM AZEITE E AÇAFRÃO DAS ÍNDIAS

INGREDIENTES

- 425 g de farinha de trigo t65 + q.b. para polvilhar
- 1,5 colheres (de chá) de açafraão-das-índias em pó
- 1 colher (de chá) de alho em pó
- 1 colher (de chá) de sal
- 7 g de levedura de cerveja desidratada (de acção rápida)
- 330 ml de água morna
- 4,5 colher (de sopa) de azeite virgem
- 1 colher (de chá) de sal grosso (para polvilhar) - facultativo

PREPARAÇÃO

Misturar a levedura com a água morna, mexer e deixar de lado por 10 minutos, até a mistura ficar espumosa.

Misturar a farinha com o açafraão-das-índias, o alho em pó e o sal, e abrir uma estanca.

Verter a mistura do fermento dentro da estanca e misturar com a farinha até a massa se ligar. Amassar manualmente durante 10 minutos, adicionando alguma farinha caso seja necessário.

Achatar a massa; marcar buracos com os dedos na parte central. Adicionar 2 colheres (de sopa) de azeite e dobrar a massa. Amassar bem e repetir com mais 2 colheres (de sopa) de azeite. Amassar até obter uma massa macia e bem ligada.

Colocar numa bacia ligeiramente untada, cobrir e deixar levedar em local morno, durante 1 hora ou até dobrar de volume.

Assim que a massa tenha crescido, sovar ligeiramente para retirar o gás e transferir para uma forma de pão. Cobrir e deixar levedar por mais 1 hora.

Misturar a restante meia colher de azeite com 1 colher (chá) de água e pincelar o topo do pão com esta mistura. Polvilhar com sal grosso (facultativo) e levar a cozer a 190°C por 35 a 40 minutos, até estar dourado por cima e devidamente cozido.

Nota: 7 g de levedura de cerveja desidratada podem ser substituídas por 14 g de levedura de cerveja fresca prensada.

(Fonte: www.thehungryherbivores.com)



TRONCO DE NATAL VEGAN

INGREDIENTES

Para a massa:

- 240 ml de leite de amêndoa
- 1 colher (chá) de vinagre de cidra
- 210 g de farinha com fermento
- 100 g de açúcar amarelo
- 1 colher (sopa) de cacau em pó
- ½ colher (chá) de fermento em pó
- ½ colher (chá) de bicarbonato de sódio
- 60 g de óleo de coco, derretido

Para o recheio:

- 160 g de açúcar em pó
- 100 g de manteiga vegan
- 2 colheres (chá) de extracto de baunilha

Para a cobertura:

- 100 g de manteiga Vegan
- 115 g de açúcar em pó
- 1 ¼ colheres (sopa) de cacau em pó
- 50 g de chocolate vegan

PREPARAÇÃO

Para a massa:

Pré-aquecer o forno a 180°C. Forrar um tabuleiro com papel vegetal siliconizado. Numa bacia pequena, misturar o leite de amêndoa e o vinagre de cidra e mexer até bem misturado. Deixar repousar durante 10 minutos. Numa bacia grande, peneirar a farinha, o açúcar, o cacau, o fermento em pó e o bicarbonato de sódio. Misturar bem. Adicionar o óleo de coco à mistura de leite de amêndoa e vinagre, e bater para homogeneizar. Juntar os ingredientes líquidos aos secos e misturar até obter uma massa macia e homogénea. Verter no tabuleiro, alisar com uma espátula e bater com o tabuleiro na bancada para retirar bolhas de ar que possam existir na massa. Levar ao forno a cozer por 18 a 20 minutos. Retirar do forno quando cozido e inverter sobre a folha grande de papel vegetal previamente polvilhada com cacau em pó. Retirar o papel vegetal usado para forrar o tabuleiro e aparar as margens. Enrolar a pasta ainda morna, mantendo o papel vegetal no meio, isso ajudar a que seja mais fácil de desenrolar depois, sem a massa se colar. Deixar arrefecer.

Para o recheio:

Bater a manteiga vegan até ficar cremosa. Adicionar o açúcar em pó e a baunilha. Bater até obter um creme macio e fofo e completamente homogéneo. Adicionar um pouquinho de leite de amêndoa, se o creme ficar muito espesso. Assim que a pasta tenha arrefecido, desenrolar, barrar com uma camada fina de creme de recheio e voltar a enrolar, desta vez, retirando o papel à medida que vá enrolando. Colocar no frigorífico enquanto se prepara a cobertura.

Para a cobertura:

Derreter o chocolate vegan e deixar de lado a arrefecer um pouco. Bater a manteiga vegan até ficar cremosa. Adicionar o açúcar em pó o cacau, a baunilha e o chocolate. Bater até obter um creme fofo. Transferir o tronco para uma travessa e usando uma espátula, espalhar a cobertura por todo o tronco, decorando conforme habitualmente para tronco de natal.

(Fonte: www.thelittleblogofvegan.com)





Boas Festas

 **FERNETO**
we speak **bakish**



23-26 fev
stand 12D09



Saudável e tradicional

Típica do Norte de Portugal, a farinha de **Regueifa** Concordia garante uma textura macia e cor dourada de um pão tradicional para toda a família.

Fonte de fibra, essencial ao bom funcionamento do organismo e com **baixo teor de gordura**, a Regueifa torna-se uma **solução saudável** para os seus clientes.

Aconselhe a juntar compota sem adição de açúcar ou manteiga de origem vegetal para que disfrutem de todo o sabor do seu pão tradicional.

Gabinete de Nutrição da Cerealis

Fazer melhor. Servir melhor.

Uma receita portuguesa, com certeza.



www.cerealis.pt
APOIO A CLIENTES
808 108 000
Dias úteis das 9h às 17h
cmdireto@cerealis.pt

