Opinião

QUENTE E FRIO



Mônika Bergamaschi*

CONSUMIDOS DESDE a Antiguidade, o pão e o sorvete têm trajetórias similares e deixaram marcas na história. No início, a fabricação de ambos era exclusivamente artesanal. Hoje em dia, muito *glamour* e tecnologia foram adicionados. A produção aumentou, assim como a diversificação, a distribuição e a conservação. Novos mercados abriram-se para os produtos populares, interessantes nichos para os diferenciados, sempre com muito sabor e um algo de sedução.

O pão é considerado o alimento mais popular no mundo. Sua origem remonta a milhares de anos a.C. Há relatos de que os primeiros pães foram assados sobre pedras quentes, ou embaixo de cinzas. Os egípcios foram os precursores no uso de fornos, sendo também atribuída a eles a descoberta do acréscimo de líquido fermentado à massa para torná-la leve e macia.

Naquela época, o pão era o alimento básico. O geógrafo e historiador grego Heródoto relatou que o pão era amassado com os pés e, normalmente, feito de cevada ou espelta, uma espécie de trigo de qualidade inferior. Já os pães preparados com trigo de qualidade superior eram destinados apenas aos ricos e aos nobres. Também se pagavam salários com os pães: um dia de trabalho valia três pães e dois cântaros de cerveja. Os judeus, por sua vez, não utilizavam fermentos, por acreditarem que a fermentação era uma forma de putrefação e impureza. O pão, ainda hoje, carrega muito de simbolismo e tem lugar de destaque em celebrações religiosas e místicas.

Presente em quase todas as sociedades, o pão mudou de forma, de aspecto, de cor e de sabor. Feito individualmente, em batelada, caseiro, industrializado, integral, com características regionais, formatado, esculpido, recheado, doce ou salgado, conquistou o mundo todo. Graças às máquinas, ingredientes, pré-misturas, congelados e atraentes padarias, há uma generosa diversidade ofertada no mercado, e cada brasileiro consome, em média, 33,5 quilos de pão por ano.

Neste momento, alguém deve estar tirando do forno uma nova receita. Quase dá para sentir o aroma de pão quentinho no ar.

Já o sorvete, um jovem se comparado ao pão, surgiu na China há mais de mil anos, no fim da dinastia Tang, inicialmente com a produção de gelo. Meio século depois, na dinastia Song, os comerciantes começaram a adicionar fruta ao prato frio. Mais tarde, misturaram o gelo com leite e suco de fruta, e, gradualmente, foram surgindo outros tipos de sorvete.

Um fato curioso e que retrata a importância que o alimento ganhou no mundo ocorreu na França. A ilha fluvial chamada Saint Louis era conhecida como "Ilha das Vacas", por possuir pastagens em meados do século XVIII. Posteriormente, ganhou o apelido de "Ilha do Sorvete", devido ao seu famoso produto regional.

No Brasil, a primeira sorveteria nasceu em 1935. O alimento foi considerado o precursor do movimento de liberação feminina, pois, para saboreá-lo, as mulheres praticaram seus primeiros atos de rebeldia contra a estrutura social vigente, invadindo bares e confeitarias, lugares ocupados, até então, quase exclusivamente por homens.

Rebeldias à parte, homens e mulheres brasileiros consomem, em média, 4,7 litros de sorvete por ano, um crescimento de 81,6% apenas na última década. O Brasil, hoje, ocupa o quarto lugar no *ranking* mundial de consumo, atrás dos EUA, da China e do Japão.

As tendências da alimentação, de acordo com pesquisadores e empresários, tanto no caso do sorvete, como no da panificação, estão direcionadas para cinco fatores: sensorialidade e prazer; saudabilidade e bem-estar; conveniência e praticidade; confiabilidade e qualidade; e sustentabilidade e ética.

Esse olhar futuro faz com os mercados de panificação e sorveteria estejam em constante processo de modernização. As formas de fabricação e compostos renovam-se a cada dia, com tecnologias e equipamentos avançados para melhorar o controle de qualidade dos produtos. As opções de sabores, aromas e ingredientes beneficiam os empreendedores e atendem os desejos mais secretos dos consumidores.

Histórias ou estórias? Pura paixão. ■

* Secretária de Agricultura e Abastecimento do estado de São Paulo