

## Nota de Imprensa

### Ciclo de Tertúlias da Confraria do Pão de Santo António

#### “PÃO E IDENTIDADE”

No passado dia 7 de Dezembro de 2013, na Casa do Arco da cadeia, em Óbidos – Casa Museu de Maria José Salavisa e Abílio de Mattos e Silva - inaugurou-se o Ciclo de Tertúlias da Confraria do Pão de Santo António, com o tema “Pão e Identidade”.

Esta confraria tem sede na Associação dos Industriais de Panificação de Lisboa, e reúne todas as personalidades de relevância no mundo da panificação Portuguesa. Tem por missão reinventar o Pãozinho de Santo António e a superstição a si associada, promovendo todos os anos a 13 de Junho a eleição dos três legítimos pães de Santo António, concebidos pelas panificadoras envolvidas na missão solidária de doarem cerca de 1000 destes pãezinhos a uma instituição de solidariedade da sua área de residência, ou fazerem reverter o respectivo valor monetário da sua venda à instituição por eles escolhida.

Foi neste ambiente medieval que se discutiu o tema “Pão e Identidade” com as intervenções de Mouette Barboff, antropóloga de formação que dedicou décadas de estudo ao pão Português. A autora do livro "A Tradição do Pão em Portugal", edição dos CTT, bem como do livro “O Pão Português” e ainda “Terra Mãe, Terra Pão”, colocou à discussão o facto do pão português ter perdido alguma da sua autenticidade pela substituição do cereal de produção nacional pelo cereal importado. E conseqüentemente, pelo abandono do cultivo das “sementes” que eram deixadas de geração em geração, enquanto património de identidade, na óptica da perda de biodiversidade. Dessa reflexão concluiu-se ser utópico a recuperação dos cultivos de cereais em território agrícola português, sendo que o trabalho de criação de Denominações de Origem Controlada (DOC) passará por identificar e controlar os métodos de fabrico, pela qualidade dos ingredientes e não pela sua origem.

A antropóloga Teresa Perdigão, emocionou os intervenientes com a sua pesquisa “Em Busca do Pão”, pela forma como apresentou diversas imagens das festas nacionais que têm como elemento principal o pão, como é o caso das festas de Tomar, e as festas do Espírito Santo dos Açores. Referiu ainda a contribuição dos nossos pães para ao reconhecimento da Dieta Mediterrânica como Património Imaterial da

Humanidade. Trouxe a todos os presentes um sentimento de orgulho e propriedade cultural, reforçando que o pão é de todos nós, enquanto identidade de um povo. Mais do que isso fez com que a plateia concluísse que o pão mais do que identidade é de algum modo o que nós somos, as nossas memórias e o que transferimos para cada naco de pão.

Esta tertúlia contou com a moderação de Teresa Santos, Secretária Geral da APTECE, que ganhou para candidatura do Congresso Mundial de Turismo Gastronómico 2015, para Portugal, numa renhida disputa com países como o Equador, o Chile e a Argentina. Teresa Santos falou na importância de reavivar as memórias associadas à tradição do Pão Português como forma de reconquistar o consumidor nacional e cativar o turismo gastronómico, pela identificação clara e objectiva das características e história dos diversos tipos de pão que constituem a riqueza do nosso património gastronómico.

A presença da Veradora Celeste Afonso veio reafirmar o valor destas tertúlias e a necessidade de reflectirmos sobre o que é nosso; falou da importância deste tema que une duas importantes vertentes da relação com a comunidade: a identidade, que é feita de muito valores e que se concretiza na capacidade de actualizar, modernizar e globalizar no local e com o local e o pão, esse elemento que une cada povo e cada lugar. Confirmando que a estratégia de Óbidos passa por fazer do território um espaço de trabalho e reflexão com e para a comunidade.

E porque em torno da discussão "Pão e Identidade", gera-se Responsabilidade Social. Foram doadas 200 unidades de Pão à rede Social de Óbidos, que entregues na Associação de Desenvolvimento Social da Freguesia de A- dos- Negros -Negros e aos Guias de São Lourenço ( associação de Voluntários de Óbidos) gentilmente cedidos pelo confrade Fernando Crispim da Panificadora PanCrisp.", que proporcionaram um momento de acarinamento e envolvimento comunitário.