

HOMENAGEM AO ENGº VÍTOR MOREIRA

Vítor Joaquim Moreira, nascido a 14 de Março de 1927, um dos maiores especialistas em panificação do mundo, formado em Engenharia Técnica de Química que dedicou quase toda a sua vida à Panificação, deixou-nos no passado dia 13 de Novembro de 2014.

Terminado o Curso de Química em 1950, começou a “meter a mão na massa”, com um estágio intensivo de 6 meses, passando pela “Nacional”, pelo “Instituto Nacional do Pão” e pela padaria da “Manutenção Militar”, começando depois a trabalhar nos “Fermentos Holandeses”, onde esteve quarenta e dois anos, inicialmente como Chefe e depois como Diretor dos “Serviços de Panificação e Pastelaria”.

Membro da “AMERICAN SOCIETY OF BAKING” e da Associação “L’Europe, Civilisation du Pain”, com Certificado de “Aptidão de Formador” do “IEFP”.

Realizou dezenas de Cursos e Estágios de Formação e Especialização no estrangeiro. Lecionou milhares de Cursos de Panificação e Pastelaria desenvolvendo novos Equipamentos, Métodos Produção, Receitas, introduzindo em Portugal o “Frio na Panificação” e foi o responsável pela transição do papo-seco para a carcaça.

Convidado inúmeras vezes para realizar seminários, palestras, a organizar concursos, a colaborar em estudos, com Revistas de Panificação e Pastelaria, e até com a Administração Estatal, tem várias publicações e CD’s sobre o setor.

Em 2012, deu-nos a honra de ser entronizado como Grão-Mestre da Confraria do Pão de Santo António, e no seu primeiro aniversário fez questão de descer a Avenida da Liberdade abrindo as Marchas Populares de 2013.

Sendo, assim, internacionalmente reconhecido como o “Papa do Pão”.

Uma das maiores solenidades neste sector, uma perda irrefutável para todos nós, e um amigo querido que marcará para todo o sempre a vida daqueles que com ele privaram.

Paz à sua alma e condolências à família!