



**Andréia Paiva**, empreendedora que produz pão e outras iguarias à base de massa mãe na “Farinha & Afeto”

## Pão confeccionado com farinha e muito afeto

**Coimbra** É ao n.º 373 da Rua do Brasil que os muitos clientes acorrem, atraídos pela forma de confeção e pelo sabor

Sónia Morgado

Não só de farinha se faz o pão. Resulta também de muita paixão, amor e dedicação. Pelo menos é assim no espaço “Farinha & Afeto”, uma aposta de Andréia Paiva, natural do Brasil, com formação e experiência em comunicação e uma apaixonada confessa por pão.

É precisamente na Rua do Brasil que a empreendedora fabrica, de forma artesanal e sem químicos, uma variedade de pão que prima por ingredientes de qualidade, por uma fermentação lenta (massa mãe, mais benéfica para a saúde e melhor digestão), e, inevitavelmente, por um sabor distinto e agradável que tem conquistado os coimbricenses e pessoas oriundas de outras regiões do país. Além disso, os clientes são também brindados com focaccia de diferentes sabores, bolos e doces igualmente de confeção artesanal.

A relação com a área da panificação vem, de resto, da infância, uma vez que o seu avô era dono de uma padaria no Brasil. «A padaria é das melhores e mais fortes memórias afetivas da minha infância», reforça. Já adulta, e depois de alguns anos dedicados à assessoria num hospital brasileiro, o nascimento da filha voltou a despertar o interesse pela arte de fazer pão, levando-a a descobrir o pão de fermentação natural com a ajuda de um mentor que lhe passou os primeiros conhecimentos. Já com Portugal como destino em mente, Andréia Paiva, o marido e a filha chegaram no final de 2018 à cidade de Coimbra onde tirou formação em marketing na Faculdade de Economia da Universidade de Coimbra, continuando, por lazer, a confeccionar pão na cozinha de sua casa, levando o produto final para os colegas de curso provarem, sem equacionar, na altura, a possibilidade

de fazer disso uma forma de negócio (apesar do bom feedback). Foi mantendo, porém, uma pequena produção para família e amigos mais próximos, com a pandemia a potenciar a procura e a disseminação do seu trabalho nas redes sociais (fazia entrega ao domicílio com ajuda do marido).

Lentamente, começava a ganhar forma a ideia de que faria sentido desenvolver o negócio de uma forma mais profissional. Decidiu então frequentar o curso de Padaria na Escola de Hotelaria e Turismo do Oeste. Foram cerca de dois anos (2020 a 2022) de investimento na formação e na aquisição de alguns equipamentos. No final de 2022 ganhou coragem, conta, e decidiu criar o seu próprio negócio, abrindo o “Farinha & Afeto” no número 373 da Rua do Brasil (logo depois da antiga passagem de nível, no sentido da Estrada da Beira, frente à Fonte da Cheira).

Com uma produção pequena, limitada e manual (evitando o desperdício e fazendo jus à cadeia da sustentabilidade) e um conceito diferente, funciona das 13h00 às 19h00 de quarta a sexta-feira e ao sábado das 10h00 às 14h00, uma vez que o pão de fermentação lenta exige, em média, de 18 a 24 horas entre o amassar e o forno. Pão de trigo, trigo com centeio, com sementes e integral estão sempre disponíveis, havendo todos os dias um pão especial.

A ementa da semana é partilhada nas redes sociais (facebook, instagram) e em breve no site para que os clientes possam fazer encomenda antecipada ou reserva no próprio dia. Todos os pães, explica Andréia Paiva, têm cerca de 900 gramas, uma durabilidade maior (massa mãe é um conservante natural), e com muitos benefícios para a saúde.

Neste seu negócio, que é mais do que isso, é um «projeto e filosofia de vida», a empreendedora congratula-se pelo forte apoio que sempre teve por parte das pessoas que a acompanham desde a primeira hora. Carinho que retribui porque esta sua «cozinha ampliada» comercializa não só pão mas amizades e conversas, um bom legado do seu avô que continua a ser lembrado com muita alegria pelos clientes de outrora. «Sem me aperceber trouxe muito dele para o meu dia a dia», reconhece.