



Forno ARENA na Padaria Carillo, uma das mais antigas do Brasil.



EXPOSIÇÃO VIRTUAL

O pão nossa de cada dia

16 de outubro - Dia do Pão



Pães quentinhos saindo do forno da Padaria Carillo.

O pão é um dos alimentos mais antigos e simbólicos do mundo: está presente em **religiões**, marcou **momentos históricos** e não pode faltar em nossa mesa pela manhã.

Seu dia é comemorado no Brasil em **16 de outubro**, data em que relembramos a história desse alimento tão relevante para a civilização humana. Você sabia que os homens comem pão há mais de 30 mil anos e que o Engenheiro Salvador Arena teve papel importante na popularização do pão francês no Brasil? Vamos descobrir hoje a história do pão!



Espécie de lareira onde foram encontradas migalhas de pão datadas de 14 mil anos atrás. na Jordânia.

A origem do pão

O pão é um dos alimentos mais antigos da humanidade, diretamente relacionado à evolução humana, e sua origem segue sendo objeto de debate entre historiadores. Estima-se que tenha surgido **há cerca de 12 mil anos na Mesopotâmia**, onde hoje fica o Iraque. No entanto, a descoberta de **vestígios de amido em pedras de moer com mais de 30 mil anos** sugere que o alimento pode ser ainda mais antigo.



Pães pertencentes à coleção do Museu de Agricultura do Cairo.

Ao deixar de ser coletor e caçador para se tornar agricultor, o homem descobriu que grãos selvagens, como a aveia, a cevada e o trigo, podiam ser cultivados, dando um passo importante na história da alimentação.

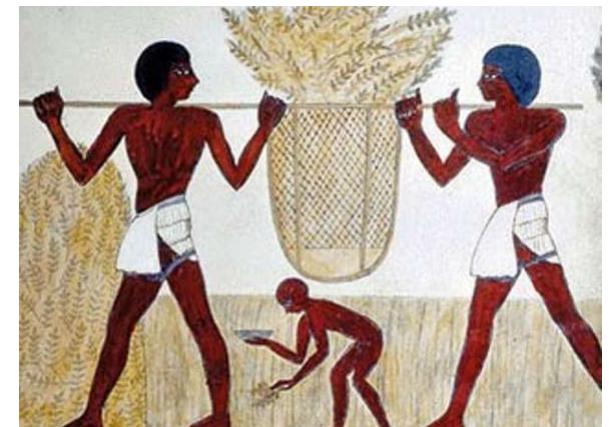
Nos primórdios, esses grãos eram consumidos crus ou em forma de mingau. Posteriormente, a massa começou a ser cozida em forma de bolos não fermentados, que eram duros, secos e precisavam ser lavados com água fervente para remover o amargor. A técnica de assar a massa sobre pedras quentes ou debaixo de cinzas foi usada até 7.000 a.C., quando os egípcios passaram a utilizar os primeiros fornos de barro para assar pães

O pão no mundo antigo

Os egípcios também são creditados por descobrir o **processo de fermentação do trigo**, o que deu origem ao pão como o conhecemos hoje.

A importância do pão era tamanha que os faraós tinham suas próprias padarias e celeiros reais, sendo que **o pão era usado até como forma de pagamento**. O salário diário era pago com três pães e duas canecas de cervejas.

Na religião judaica, os **pães ázimos** também tem simbologia especial, já que foram o alimento preparado pelos hebreus durante o cativeiro no Egito Antigo. Para o cristianismo, **Jesus é o “pão da vida”**, tendo nascido em Belém, cidade que significa “casa do pão”. Um de seus principais milagres foi a multiplicação de sete pães para alimentar 4 mil pessoas.



Representações egípcias da importância do pão .

O pão como sujeito histórico

Devido à sua importância, o pão marca diversos momentos da história humana. Veja alguns a seguir:



A política do pão e circo

Na Roma Antiga, o pão era distribuído nos espetáculos do Coliseu como uma forma de controlar a população plebeia e evitar revoltas.



“Que comam brioches”

A Revolução Francesa teve como principal causa a crise do preço da farinha e a fome, levando à frase atribuída à rainha Maria Antonieta: “se não tem pão, que comam brioches”.



Paz, Pão e Terra

A Revolução Russa de 1917 teve este lema, defendendo a saída da Primeira Guerra Mundial, o fim da fome e a reforma agrária.

Quando o pão chegou ao Brasil?

Os povos indígenas não conheciam o processo de preparação do pão, mas entraram em contato com o alimento assim que os portugueses pisaram em Porto Seguro. As embarcações de **Pedro Álvares Cabral**, em sua viagem de 44 dias, trouxeram **pães com massa mais escura e dura** e os ofereceram aos nativos, como relata Pero Vaz de Caminha:

"Mostraram-lhes uma galinha, quase haviam medo dela e não lhe queriam pôr a mão e despois a tomaram como espantados. **Deram-lhes ali de comer pão e pescado cozido, confeitos, fartéis, mel e figos passados; não quiseram comer daquilo quase nada.** E alguma cousa, se a provavam, **lançavam-na logo fora.**"

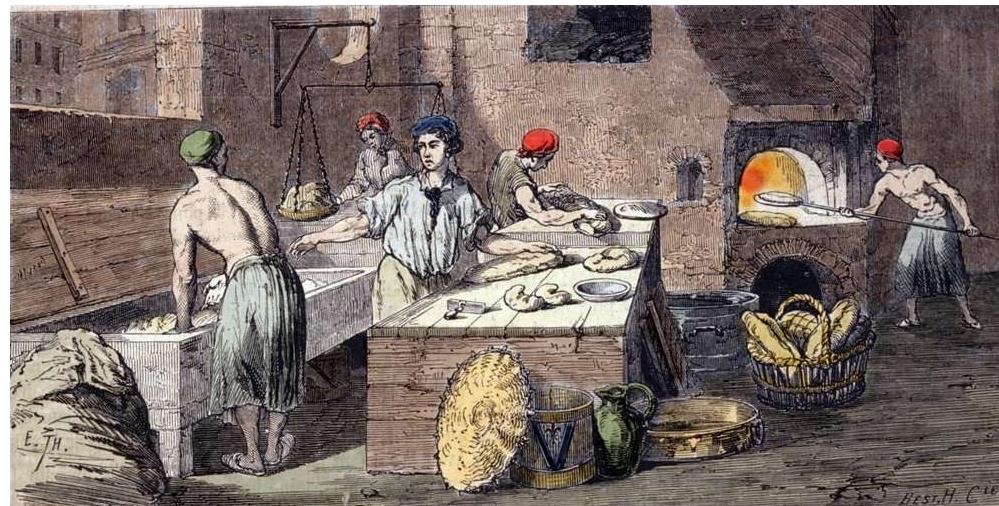
Trecho da carta de Pero Vaz de Caminha e pintura de Oscar Pereira da Silva retratando a chegada dos portugueses em Porto Seguro.



Sementes de trigo foram trazidas ao Brasil ainda no século XVI por Martim Afonso de Souza, responsável pela capitania de São Vicente. Por conta do clima mais ameno, a produção de pães se concentrou na região Sudeste.

Em 1816, o cronista francês Jean Baptiste Debret registrou a existência de apenas seis padarias no Rio de Janeiro, além da criação de confeitarias para o consumo das elites. As casas de pães foram potencializadas pela presença da Família Real Portuguesa, que também trouxe padeiros profissionais para a capital da época.

Contudo, o pão consumido no período, como podemos observar na gravura abaixo, era bem diferente do nosso atual e querido pão francês. Mas será que esse pão realmente tem origem na França?



Gravura do século XIX, representando o funcionamento de uma padaria na Europa e a diferença entre os pães da época e os atuais.

Pão francês ou pão brasileiro?

Com a chegada do século XIX, houve uma mudança na cultura do pão na Europa, com a farinha branca ganhando espaço e o surgimento da **baguete**, com sua casca dourada e crocante e miolo macio.

Nesse período, a elite brasileira, em suas viagens à França, se encantou com a baguete. Ao retornar ao Brasil, eles desejavam que os padeiros portugueses replicassem essa experiência, trazendo baguetes que chegavam secas ou mofadas.

Os padeiros, porém, aceitaram o desafio. Após muita experimentação e adaptação às condições locais, nasceu o que hoje chamamos de “pão francês”, mas que deveríamos chamá-lo de “pão brasileiro” por ter sido uma criação nacional, representando a mistura das influências culturais brasileiras.



A baguete, o verdadeiro “pão francês”.

A receita do “pão francês” chegou para ficar por volta de 1835, no Rio de Janeiro, capital do Brasil na época. Desde então, o nosso pãozinho é presença confirmada nas padarias de todo o país.

A padaria mais antiga ainda em funcionamento é a **Santa Tereza, fundada em 1872 na Praça da Sé, em São Paulo**. De lá para cá, houve diversas transformações no processo de fabricação do pão francês.

Até então, se utilizava **forno a lenha**. Em 1872, os primeiros **fornos a gás** começavam a surgir na Inglaterra, mas foi apenas em 1901 que o forno elétrico foi inventado, facilitando ainda mais a expansão da receita. Contudo, foi só em **1948** que chegou ao mercado brasileiro o **primeiro forno elétrico de padaria, desenvolvido pelo nosso patrono, o Engenheiro Salvador Arena**.



Padaria Santa Tereza em 1906 e atualmente.

O primeiro forno elétrico do Brasil

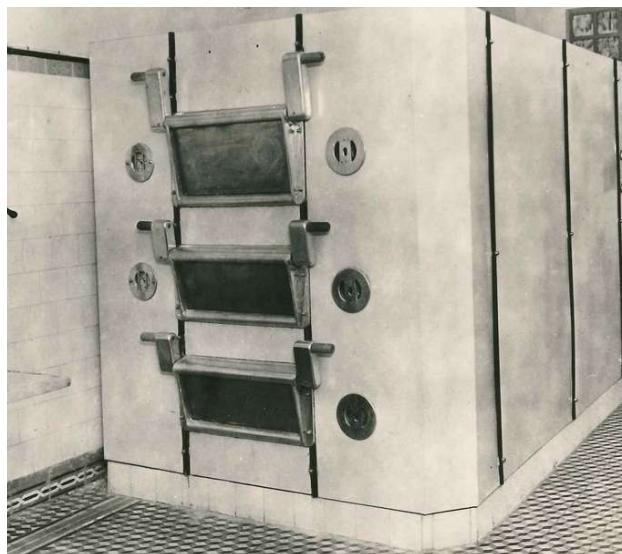
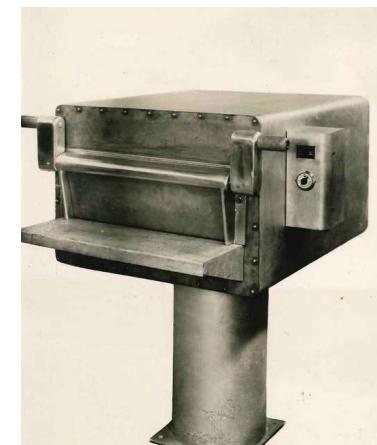
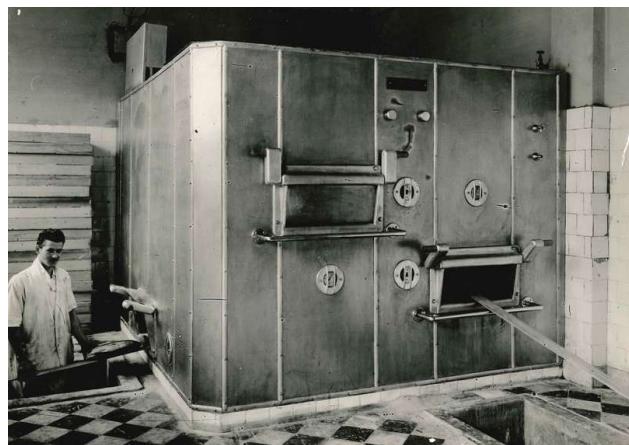


Réplica de porta de forno, ainda com o logotipo "ARENA", e três fornos projetados nas décadas de 1940 e 1950 pelo Eng. Salvador Arena.

O primeiro produto de sucesso da Termomecanica foi o **forno elétrico de padaria**, projetado pelo Engenheiro Salvador Arena em 1948, revolucionando a produção ao oferecer um controle de temperatura preciso e uma distribuição uniforme do calor, garantindo produtos mais consistentes e de alta qualidade, otimizando o processo e reduzindo o desperdício.

O Dr. Arena se destacou por introduzir o produto no mercado brasileiro e por prestar serviços de assistência técnica de forma personalizada para os padeiros da **região da Mooca e Vila**

Prudente. Se uma peça quebrasse de madrugada, ele ia pessoalmente consertar e, caso não houvesse reposição, projetava uma réplica para substituir nos fornos.



Fornos elétricos construídos pelo Engenheiro Salvador Arena. Fotos de catálogos da Termomecanica.

O legado

Os fornos da Termomecanica eram tão bons que hoje, 80 anos depois, **a Padaria Carillo ainda os utiliza**. Essa padaria é uma das mais tradicionais de São Paulo, na região da Mooca, e comprova a primazia dos produtos desenvolvidos pelo Dr. Arena e sua importância para a popularização do pão francês e para o crescimento do setor de padarias no Brasil.

Segundo a Associação Brasileira de Industriais de Padarias (ABIP), o setor movimentou **R\$160 bilhões em 2024**, sendo responsável por **2,5 milhões de empregos**. 25 milhões de pães franceses são assados por dia só na cidade de São Paulo.



Padaria Carillo, desde 1912 em São Paulo, ainda utiliza o forno desenvolvido pelo Eng. Salvador Arena.

Curiosidades

A padaria mais antiga ainda em funcionamento em São Bernardo do Campo fica no Rudge Ramos. Fundada em **1929**, a **Padaria Flor do Mar** foi fundamental para o desenvolvimento do bairro em que está sediada a Fábrica I da Termomecanica. A padaria também foi responsável por instalar a **primeira televisão da cidade**, reunindo os moradores para assistir sua programação.

Até a década de 1980, **as padarias funcionavam com entrega a domicílio**, inicialmente com cavalos e charretes, em seguida com caminhonetes e furgões. O modelo atual de padaria se desenvolveu apenas nos últimos 30 anos.

O pão francês recebe vários nomes diferentes no Brasil, como **cacetinho** (Rio Grande do Sul), **pão de sal** (Minas Gerais e partes do Nordeste), **carioquinha** (Ceará), **filão** (algumas regiões do Sudeste), **pão jacó** (Sergipe), **pão careca** (Pará) e **pão de massa grossa** (Maranhão, Piauí e Roraima).



Acima, a padaria Flor do Mar, mais antiga de São Bernardo do Campo. Abaixo, foto dos fundadores da Padaria Carillo com veículo de entrega a domicílio.

O “**pão nosso de cada dia**” acompanha a história da humanidade, desde o processo de sedentarização, passando por revoluções e chegando à mesa de cada um, sendo base alimentar e gerador de emprego e renda.

Nessa rica história, o Engenheiro Salvador Arena e a Termomecanica tiveram crucial contribuição, propiciando maior eficiência no processo de fabricação do pão francês, uma das maiores paixões dos brasileiros.

Neste **Dia do Pão**, celebremos esse alimento tão importante, considerando a relevância de seguir atuando pela segurança alimentar e desenvolvimento social no Brasil, missão da **Fundação Salvador Arena**.



Referências bibliográficas

ABIP. **Qual a origem das padarias?** Disponível em: <https://www.abip.org.br/site/qual-a-origem-das-padarias>. Acesso em: 13 out. 2025.

AGÊNCIA BRASIL. **Dia Mundial do Pão: conheça um pouco da história do produto no Brasil.** 2019. Disponível em: <https://agenciabrasil.ebc.com.br/geral/noticia/2019-10/dia-mundial-do-pao-conheca-um-pouco-da-historia-do-produto-no-brasil>. Acesso em: 13 out. 2025.

AVENTURAS NA HISTÓRIA. **História: A expressão "Se não tem pão, que comam brioches".** Disponível em: <https://aventurasnahistoria.com.br/noticias/reportagem/historia-expressao-se-nao-tem-pao-que-comam-brioches.phtml>. Acesso em: 13 out. 2025.

BRASIL DE FATO. **Paz, terra e pão: a volta de Lênin do exílio e as Teses de Abril.** 2024. Disponível em: <https://www.brasildefato.com.br/2024/04/14/paz-terra-e-pao-a-volta-de-lenin-do-exilio-e-as-teses-de-abril/>. Acesso em: 13 out. 2025.

CULTURALIZANDO. **De onde surgiu o pão? História e curiosidades.** 2020. Disponível em: <https://culturalizando.blog/2020/11/03/de-onde-surgiu-o-pao-historia-e-curiostades/>. Acesso em: 13 out. 2025.

ESTADÃO. **Conheça a verdadeira origem do pão francês e entenda o motivo do nome.** Disponível em: <https://www.estadao.com.br/paladar/radar/conheca-a-verdadeira-origem-do-pao-frances-e-entenda-o-motivo-do-nome/>. Acesso em: 13 out. 2025.

ESTADÃO. **Dia do pão francês: como é feito o melhor de São Paulo.** Disponível em: <https://www.estadao.com.br/paladar/comida/dia-do-pao-frances-como-e-feito-o-melhor-de-sao-paulo/>. Acesso em: 13 out. 2025.

ISTOÉ DINHEIRO. **'Caminhos da Reportagem' percorre padarias históricas no Brasil.** Disponível em: <https://istoedinheiro.com.br/caminhos-da-reportagem-percorre-padarias-historicas-no-brasil>. Acesso em: 13 out. 2025.

OCP NEWS. **Uma viagem no tempo: a história e tradição das padarias no Brasil.** Disponível em: <https://ocp.news/sete-melhores/uma-viagem-no-tempo-a-historia-e-tradicao-das-padarias-no-brasil>. Acesso em: 13 out. 2025.

PBE EQUIPAMENTOS. **História da padaria: como tudo começou.** 2016. Disponível em: <https://pbequipamentos.wordpress.com/2016/09/19/historia-da-padaria-como-tudo-comecou/>. Acesso em: 13 out. 2025.

SAOBERARDODOCAMPO.INFO. **Rudge Ramos: Padarias Antigas.** Disponível em: <https://saoberardodocampo.info/60703/rudge-ramos-padarias-antigas/>. Acesso em: 13 out. 2025.

UOL. **Da padaria centenária à coreana: um roteiro pela história do pão em SP.** 2024. Disponível em: <https://www.uol.com.br/nossa/noticias/redacao/2024/10/05/da-padaria-centenaria-a-coreana-um-roteiro-pela-historia-do-pao-em-sp.htm>. Acesso em: 13 out. 2025.