

PROTOCOLO

Protoc. n.º 500, Liv. 21 Fls. 78, em 07/07/09

Horas: 19:30

Funcionário

- Projeto de Lei
- Projeto Decreto Legislativo
- Projeto de Resolução
- Requerimento
- Indicação
- Moção de Congratulações
- Emenda

N.º
136/2009

AUTOR: Vereadora ANTÔNIA JACOB BARBOSA – PR (Presidenta)

Senhora Presidente:

Apresento à Mesa, após cumprimento das formalidades regimentais e deliberação do Plenário, seja enviada **MOÇÃO DE CONGRATULAÇÕES**, cumprimentando todos os Padeiros de Barra do Garças, pela comemoração do DIA DO PADEIRO, em transcurso no dia 08/07, próximo vindouro.

Sala das Sessões da Câmara Municipal de Barra do Garças-MT.,
em 07 de julho de 2009.


ANTÔNIA JACOB BARBOSA

Vereadora – PR
Presidenta

JUSTIFICATIVA

Senhor Presidente,
Senhores Vereadores:

Queremos cumprimentar a todos os panificadores de Barra do Garças, pela comemoração do "Dia do Padeiro", em transcurso no dia 08/07, próximo vindouro.

A panificação é uma atividade muito antiga. Os primeiros pães foram assados sobre pedras quentes ou debaixo de cinzas. A utilização de fornos de barro para cozimento dos mesmos começou com os egípcios, sendo atribuída a eles também a descoberta do acréscimo de líquido fermentado à massa do pão para torná-la leve e macia.

Na mesma época, os judeus também fabricavam pães, porém sem fermento, pois acreditavam que a fermentação era uma forma de putrefação e impureza. A Jeová só ofereciam pão ázimo, sem fermento, o único que consomem até hoje na Páscoa.

Na Europa o pão chegou através dos gregos. O pão romano era feito em casa, pelas mulheres, e depois passou a ser fabricado em padarias públicas. Foi aí que surgiram os primeiros padeiros. Com a queda do Império Romano, as padarias européias desapareceram, retornando o fabrico doméstico do pão na maior parte da Europa.

No século XVII, a França tornou-se o centro de fabricação de pães de luxo, com a introdução dos modernos processos de panificação. Depois, a primazia no fabrico de pão passou a Viena, Áustria.

A invenção de novos processos de moagem da farinha contribuiu muito para a indústria de panificação. Durante o processo de evolução da fabricação de pães foram utilizados para triturar grãos de trigo, os moinhos de pedra manuais, os movidos por animais, os movidos pela água e, finalmente, pelos moinhos de vento. Apenas em 1784 apareceram os moinhos movidos a vapor. Em 1881, com a invenção dos cilindros, a trituração dos grãos de trigo e, conseqüentemente, a produção de pães foi aprimorada consideravelmente.

De acordo com o sociólogo e antropólogo Gilberto Freyre, o Brasil conheceu o pão no século XIX. Antes do pão, o que se conhecia, em tempos coloniais, era o biju de tapioca. No início, a fabricação de pão, no país, obedecia a uma espécie de ritual próprio, com cerimônias e cruzeiros nas massas. Foi com a chegada dos imigrantes italianos que a atividade da panificação começou se expandir.

Reconhecendo a importância desses profissionais que atuam nessa atividade e pela passagem dessa data, quando se comemora o seu dia, não poderíamos deixar de fazer esse registro, cumprimentando através desta Moção, a todos os Padeiros de Barra do Garças.


ANTÔNIA JACOB BARBOSA
Vereadora - PR
Presidenta