



Fotos: Marcelo Ferreira/CB/D.A Press

Panificação com afeto



Depois de aposentada, nutricionista faz curso de fermentação natural, apaixonou-se pela técnica artesanal de fazer pão e transforma sua casa em uma minipadaria

A boa alimentação sempre esteve na lista de prioridades de Mercedes Moritsugu. Tanto que, na hora de escolher a profissão que seguiria, não teve dúvidas em optar por nutrição. Descendente de japoneses e nascida em Guaíra, cidade do interior de São Paulo, ela chegou à capital em 1977, justamente para ingressar na Universidade de Brasília (UnB). E por aqui ficou. Casou-se, teve duas filhas e conseguiu emprego na área escolhida. “Trabalhava das 7h da manhã às 7h da noite, toda minha vida foi assim”, relembra. Aposentada, resolveu se dedicar ao que seria, a princípio, um hobby: fazer pão.

Quando a mãe de Mercedes morreu, em 2011, ela voltou a morar em Guaíra para cuidar do pai. Estava aposentada, viúva e com os filhos crescidos. Como nada a prendia em Brasília, pôde passar uma

longa temporada na cidade natal. Em 2017, uma sobrinha a chamou para fazer um curso de fermentação natural, em Ribeirão Preto, município próximo. Ela não só aceitou o convite como, de cara, apaixonou-se pela técnica. A partir daí, não parou mais de preparar pão.

Comprou forno, masseira, laminadora e montou, em casa, uma espécie de minipadaria. No início, tudo o que produzia a padeira amadora doava a amigos e parentes. Até que uma cunhada a incentivou a vender as suas criações. Nascia, assim, a Fermentando amor, que, em pouco tempo, contava com uma clientela fiel.

Em 2019, depois da morte do pai, Mercedes decidiu voltar para Brasília para ficar mais perto das filhas e dos três netinhos. Trouxe com ela a paixão pelos pães e os utensílios para seguir com