

De origem mineira, o pão de queijo conquistou o Brasil e alcança o mundo. No Distrito Federal, locais que oferecem a receita tradicional aliada à inovação conquistam o paladar dos admiradores dessa delícia



A Pão de Queijo Original, de Paulo Pereira, está espalhada pelo DF



A empresa brasileira oferece cerca de 20 fornadas diárias



Na Kent Pão de Queijo, Leidiane fabrica a iguaria com queijo de sua terra natal, em Minas Gerais

SABOR AFETIVO E O AROMA QUE DÁ AQUELA VONTADE!

» LETÍCIA GUEDES

No café da manhã, no lanche da tarde ou quando bate aquela vontade de beliscar um aperitivo... independentemente do momento, o pão de queijo é sempre bem-vindo. Junto com um cafezinho, então... Há quem diga que essa é a combinação perfeita!

Apesar da origem mineira, a iguaria conquistou paladares por todo o Brasil. No Distrito Federal, o pão de queijo é encontrado em quase todas as padarias. Segundo o Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (Sebrae-DF), em 2024, cerca de 486 empresas trabalham com a fabricação de congelado e 2.288 padarias/confeitarias comercializam panificação com predominância de produção própria.

O chef e gastrólogo Altino Moura explicou ao **Correio** que ainda não se sabe ao certo a origem do pão de queijo, mas que a versão mais aceita e disseminada é de que ele foi criado no século XVIII, em Minas Gerais. "Sabe-se que as cozinheiras da época utilizavam em suas receitas a farinha de mandioca, hoje conhecida como polvilho, que era trazida pelos portugueses. Elas cozinhavam para os seus patrões e, junto ao polvilho, misturavam o queijo que sobrava após as refeições, adicionavam ovos e leite, enrolavam a massa e assavam, e, dessa forma, criaram o pão de queijo", explicou.

Em abril de 2023, a enciclopédia gastronômica *Taste Atlas* elegeu a tradicional comida brasileira como o terceiro melhor café da manhã do mundo. O **Correio** conheceu fabricantes de pão de queijo que, no DF, prezam por manter viva a receita original e tradicional da iguaria mineira.

A receita como ela é

Na rua 12 de Vicente Pires, é possível sentir o cheirinho pairando no ar. No Pão de Queijo Original, 20 fornadas são preparadas diariamente. Nascido em Patos de Minas, o proprietário, Paulo Pereira, 60 anos, tem história antiga com o pão de queijo. Segundo ele, a conexão surgiu na infância. "Eu sempre tive o hobby de fazer pão de queijo, desde criança. Aos 10 anos, eu vendia pão de queijo na rua. Tinha uma pessoa que fazia e eu saía com a cestinha", contou.

Apreciador do alimento, Paulo sempre teve o costume de provar os pães de queijo de todas as padarias em que passava, mas tinha o sentimento perdurável de que faltava algo no sabor. Em 2009, então, decidiu finalmente abrir o próprio espaço. "O público recebeu de forma muito positiva porque é muito difícil encontrar um pão de queijo diferenciado, de qualidade mesmo". O proprietário explicou que o nome da loja vem da receita pioneira: o pão é produzido com base nas medidas antigas, ricas em queijo e polvilho original.

Nas paredes da loja, inaugurada há 15 anos, as fotos são amostras das variedades de sabores. Seja recheado com goiabada, seja com requeijão ou com calabresa, o cardápio transcende o tradicional — tem para todos (e de todos) os gostos. Hoje, Paulo tem quatro lojas espalhadas pelo DF. A primeira, que foi inaugurada em Vicente Pires; no Venâncio Shopping; na Asa Sul; em Águas Claras; e no Shopping Conjunto Nacional, na Asa Norte.

Nos dias em que as lojas registram a maior quantidade de pessoas (às sextas, sábados e domingos), cerca de 300 clientes passam pelos espaços. "Aos domingos, a gente oferece café da manhã com música ao vivo, temos MPB das 8h às 11h", destacou, completando que, nos demais dias, o movimento é grande, mas apenas na parte da manhã. A loja fatura em média R\$ 150 mil mensalmente. Agora, a ideia do proprietário é formatar a operação da loja em franquia. Paulo avisou que, ainda este ano, qualquer pessoa poderá abrir uma loja do Pão de Queijo Original.

Fotos: Marcelo Ferreira/CB/DA Press - Divulgação/Kent



A Kent começou produzindo 50kg de pães por dia. Hoje, fabrica cerca de duas toneladas diariamente

Ao visitar o local, por volta das 9h de uma sexta-feira, a reportagem encontrou a loja de Vicente Pires cheia. Após deixar os filhos na escola, a bancária Aline Borges, 36, passou no espaço para tomar café da manhã com o esposo, Evandro Leme, 44. Aline é mineira e declarou que o gostinho do pão de queijo remete ao passado e a leva para quando a avó preparava fornadas de pães. O casal descobriu o local recentemente e, desde então, decidiu passar para comer pão de queijo, acompanhado de um espresso com leite, no café da manhã.

Do apartamento à fábrica

Muito além de empreendimentos que oferecem a iguaria para consumo imediato, o Distrito Federal tem sido espaço para o crescimento de fábricas que produzem em grande escala. Em Águas Claras, a Kent Pão de Queijo fabrica duas toneladas diariamente.

A vinda de Leidiane Queiroz, 39, a Brasília, em 2007, objetivada em passar em um concurso público, teve uma grande reviravolta. A época, saiu de Presidente Olegário, a mais de 400km da capital, para realizar as provas, mas não foi aprovada. Então, decidiu iniciar sua jornada empreendedora a partir da receita de pão de queijo caseiro de sua família.

No apartamento em que vivia na Asa Norte, começou a produção manualmente, com apenas um freezer. Certo dia, um cliente sugeriu que Leidiane passasse a vender os pães congelados e ela enxergou no conselho a oportunidade de atuar em um novo nicho. "Desde o início, eu quis trazer para cá

a essência verdadeira do pão de queijo, com muito queijo, sem artificiais e verdadeiramente caseiro, que você sente que está comendo aquele pão de queijo de vó", declarou.

Em 2012, a fábrica foi montada. A Kent iniciou produzindo 50kg de pães por dia, manualmente, e hoje fabrica cerca de duas toneladas diariamente. "Com o decorrer do tempo, eu fui crescendo, contratei vendedores e hoje a gente distribui em várias regiões do DF e do Entorno do Goiás. A nossa expectativa é que aumente cada dia mais", adiantou.

"O sabor remete à infância, é uma coisa que a gente (Leidiane e os irmãos) amava quando criança, tanto que saímos de Minas e trouxemos o pão de queijo", a proprietária contou que o queijo usado na produção dos pães viaja de Presidente Olegário a Brasília. Ela faz questão de trazer a originalidade do produto, especialmente pela memória afetiva. Agora, localizada em Águas Claras, a Kent Pão de Queijo conta com 18 funcionários. Leidiane acompanha a produção de perto, mas passou a atuar somente na gestão.

Produção em larga escala

Em uma fábrica a cerca de 32km do Plano Piloto, no Setor Leste Industrial do Gama. A PaneBras exporta, mensalmente, quase 200 toneladas de pão de queijo para os Estados Unidos (EUA). A unidade envia carregamentos para Portugal, Canadá e Japão. Atualmente, está em negociações para entrar no mercado dos Emirados Árabes e da Inglaterra. Além de pão de queijo, a empresa envia para o exterior biscoitos de queijo e uma variedade de pães — doces e salgados. Cerca de 10% de toda a produção visa o exterior, segundo o sócio-diretor da empresa, Jurandir Pizani.

A PaneBras é uma entre as empresas com origem no DF que exploram o mercado internacional. Paranaense, o empresário Jurandir escolheu Brasília para montar a sede da PaneBras em 2010, após elaborar um plano de negócio. "Apurei que teria mais sucesso aqui, porque Brasília tinha a maior renda per capita, o melhor consumo e um custo de distribuição muito pequeno — em uma área geográfica de aproximadamente 50km, você encontra uns 5 milhões de consumidores", explica Jurandir Pizani, que também é um dos fundadores da empresa.