

»Entrevista | LU ALCKMIN | IDEALIZADORA DO PADARIA ARTESANAL

A segunda-dama do Brasil detalha a trajetória do projeto social, seu impacto na autonomia de mulheres vulneráveis e a expansão da iniciativa pelo país. “Resgate da dignidade e da autonomia financeira”, destaca

Receitas que mudam vidas

» LETÍCIA MOUHAMAD

Idealizadora do projeto Padaria Artesanal, a segunda-dama do Brasil, Lu Alckmin, participou do Podcast do Correio para detalhar a trajetória e o impacto social da iniciativa que ensina o ofício da panificação comunitária. Em conversa com as jornalistas Mariana Niederauer e Sibele Negromonte, ela relembrou a origem do programa há 25 anos e explicou como a metodologia de capacitação em apenas oito horas tem garantido segurança alimentar, geração de renda e autonomia para milhares de famílias em situação de vulnerabilidade. Morando em Brasília desde 2023, dona Lu abordou a criação do Polo da Padaria Artesanal do Brasil na capital federal e as parcerias com a sociedade civil que vêm permitindo a expansão do projeto.

Como surgiu a ideia do projeto da Padaria Artesanal e como foram os primeiros passos dessa iniciativa?

Eu venho de uma família numerosa, de 11 irmãos, e meus pais sempre nos ensinaram o valor do carinho e do cuidado com o próximo. Minha mãe ajudava pessoas carentes, e eu cresci querendo seguir esse exemplo. Em 2000, eu era voluntária do Fundo Social de Solidariedade do Estado de São Paulo, ao lado de dona Lila Covas. Durante uma visita à periferia, conversando com mulheres muito carentes, percebi que elas não olhavam nos meus olhos. Quando perguntei o motivo, uma



Marcelo Ferreira/CB/D.A Press



Escaneie o QR Code e assista à entrevista completa

delas me disse que estavam com fome e que o sonho delas era comer pão. Aquilo me cortou o coração. No ano seguinte, quando o Geraldo (Alckmin) assumiu o governo de São Paulo, e eu assumi a presidência do Fundo Social, chamei uma equipe e nutricionistas para criar um projeto focado em ensinar a população a fazer pães nutritivos, saborosos e de baixo custo. Em 14 anos à frente do órgão em São Paulo, qualificamos mais de 100 mil pessoas.

De que maneira essa capacitação impacta a vida de mulheres em situação de

vulnerabilidade e violência doméstica?

O impacto é direto no resgate da dignidade e na autonomia financeira. Lembro-me de uma mulher em São Paulo que, ao receber o diploma, disse-me chorando que agora o marido não bateria mais nela, pois ela havia aprendido a fazer os pães para vender e sustentar os filhos. Muitas mulheres apanhavam porque não tinham condições econômicas de sair daquela situação. O pão dá uma oportunidade de transformação. Com 1 kg de farinha, que custa pouco, é possível produzir até 100 pãezinhos de ervas. Damos a

ferramenta para que a pessoa perceba seu próprio valor e consiga gerar renda para a família.

Como se deu a expansão do projeto para Brasília e para o restante do país a partir de 2023?

Quando cheguei a Brasília, em 2023, vim com o sonho de levar o projeto para todo o Brasil. No entanto, aqui não havia a estrutura de um Fundo Social. Por meio de uma conversa com o arcebispo Dom Paulo Cezar Costa, conseguimos o espaço de uma cozinha na Paróquia Sagrado Coração de Jesus e Nossa Senhora das Mercês, na 615 Sul, para estruturar o



Hoje, no DF, já temos 45 unidades formadas, e multiplicadores de 18 estados já vieram a Brasília para se capacitar e replicar o aprendizado em suas regiões"

Polo da Padaria Artesanal do Brasil. Mobilizamos a sociedade civil e empresários para reformar o local e doar os kits de equipamentos. Hoje, no DF, já temos 45 unidades formadas, e multiplicadores de 18 estados já vieram a Brasília para se capacitar e replicar o aprendizado em suas regiões.

Qual é a dinâmica do curso e como funciona o apoio fornecido às entidades cadastradas?

O treinamento dura oito horas, concentradas em um único dia. As turmas aprendem dez receitas de pães de alto valor nutritivo e de fácil execução, como os pães de cenoura, beterraba, ervas, mandioca e a rosca estrela. Cada entidade que envia voluntários para a capacitação assume o compromisso de replicar esse conhecimento em sua comunidade. Após a formação dos multiplicadores, a entidade parceira recebe o kit da Padaria Artesa-

nal — composto por um forno de aço inox, uma mesa de inox, nove formas e um liquidificador industrial —, viabilizado integralmente por doações da sociedade civil e de empresas, sem custos governamentais. Em média, 20 pessoas são qualificadas em cada treinamento.

Ao longo desses 25 anos de projeto, que histórias marcantes a senhora guarda das pessoas que passaram pela Padaria Artesanal?

Em Brasília, na creche de Samambaia, uma jovem mãe de dois filhos autistas me contou emocionada que as crianças têm seletividade alimentar, mas voltaram a comer hortaliças e legumes porque ela passou a fazer o pão de beterraba, chamando-o de “pão da Barbie”, e o pão de ervas, dizendo ser “do Hulk”. Em outro caso, na Igreja Nossa Senhora de Fátima, um rapaz desempregado aprendeu o ofício, envolveu os pais e abriu o próprio negócio da família, o “Delícias do Caio”. O pão devolve a dignidade e mostra que, quando se dá oportunidade a um ser humano, ele se transforma.

Quais são os próximos passos do projeto?

Meu objetivo é levar a Padaria Artesanal a todos os 27 estados do país. Já alcançamos 18 estados por meio desse modelo de multiplicação e parcerias com a sociedade civil, sindicatos e entidades como o Senai. Quem quiser aprender ou indicar uma instituição para receber o projeto pode entrar em contato pelo e-mail padariaartesanaloficial@gmail.com para receber as orientações e a localização da unidade mais próxima.

CB TALKS

Casa construída à mão

» EDUARDO FERNANDES
» GIOVANNA KUNZ

"O objeto não precisa ser só bonito, precisa fazer sentido." A frase da arquiteta Palloma Meneghello resume o fio condutor do *CB Talks* realizado pelo **Correio Braziliense** ontem, na CasaCor Brasília 2026, sediada na Casa do Candango. O tema da edição foi o artesanato na casa contemporânea, e a conversa girou em torno de uma ideia simples. Em tempos de padronização e de pressa digital, morar bem passa por resgatar afeto e singularidade.

Além de Palloma, participaram do debate Rick Hudson, do Sebrae Feito à Mão, e Hélio Albuquerque, da Casa Caju. A mediação ficou com a subeditora da Revista do **Correio**, Sibele Negromonte, que conduziu os convidados por um questionamento central: como peças que antes eram vistas só como utilitárias ou como lembrança passaram a ocupar o centro da arquitetura de interiores, dando identidade e alma aos espaços?

Personalidade

Para Palloma, a resposta está no desejo de ter um lar com personalidade real, algo que a produção em massa não entrega. Ela lembra que o artesanato sempre existiu e que o importante é o reconhecimento do morador naquilo que o cerca. "Aquilo que toca e que faça sentido para o cliente precisa ser um cantinho em que ele se identifica", afirmou.

A tendência global de equilíbrio entre o moderno e o ancestral aparece na fala de Rick Hudson, para quem o feito à mão cresce ao lado da tecnologia. Segundo ele, o momento de alta do artesanato não contradiz o avanço tecnológico, já que cada um cumpre um papel. "O artesanato está nesse up porque hoje vivemos esse momento do tecnológico, que é importante para facilitar a vida, mas

Minervino Júnior/CB/D.A.Press



Arquitetos Rick Hudson, Palloma Meneghello e Hélio Albuquerque com a jornalista Sibele Negromonte

não para responder à nossa identidade", pontuou.

Do ponto de vista de quem projeta, Hélio Albuquerque explicou que o saber manual alimenta o processo criativo de maneira concreta. Ele citou os revestimentos como o campo em que essa influência mais aparece. "Puxando para o nosso segmento da arquitetura, o artesanato nos dá ideias em vários processos criativos, principalmente nos revestimentos", disse. Na sequência, completou que é possível ir além do utilitário e que essa possibilidade, nas palavras dele, "é infinda".

Olhos bem abertos

Para chegar às peças únicas que entram nos projetos, os três convidados apontaram o mesmo caminho, que é pesquisar e garimpar sem parar. A inspiração, segundo eles, nasce da curiosidade e do contato direto com a cidade e com quem produz.

Hélio defende que o arquiteto ande atento ao entorno e frequente as feiras locais, onde surgem

nomes novos. "O arquiteto tem o olhar curioso; tem de estar atento à cidade, observando tudo", disse. Transportar o que se vê para outros contextos, acrescentou, é necessário para descobrir novos artistas.

Palloma descreveu esse olhar como uma rotina que nunca é interrompida. Ela conta que até uma visita ao ambiente de um amigo entra na conta. "É como se a gente tivesse o olhar que captura tudo", comentou, ao explicar que, com o tempo, os profissionais acumulam uma bagagem do que existe de possibilidade.

Rick chamou atenção para a parceria com os mestres artesãos, que ele considera artistas de grande conhecimento. "Aprender na fonte com quem faz isso é necessário", afirmou. Para ele, cabe aos profissionais ajudar a abrir portas para a produção local, e a ideia é ter um espaço onde as pessoas possam colocar suas produções autorais. "Gosto muito de colaborar com o artesão porque é um artista que tem muito conhecimento", completou, ao citar a pesquisa constante e o olhar atento nas feiras.

Raízes no Cerrado

No encerramento do painel, os debatedores celebraram a evolução do mercado e a consolidação do artesanato brasileiro e nacional. Ressaltaram também a importância da chancela técnica para dar visibilidade aos talentos da região.

Hélio aproveitou para destacar o papel dos profissionais na valorização do patrimônio cultural e natural do Distrito Federal. Ele reconheceu que já existe desejo e valorização, mas afirmou que o setor ajudou a construir esse caminho. Como exemplo, citou a flor do Cerrado, presente no seu olhar desde a infância. "A gente só não usava. Brasília sempre teve um artesanato forte", afirmou.

A última palavra ficou com Rick, que pediu um olhar cada vez mais apurado sobre as riquezas do artesanato regional. Ele apontou que a falta de chancela é um problema, e disse que o trabalho dos profissionais é olhar para o artesanato e ajudar. "A gente tem tanto, só precisamos apurar o olhar um pouco", destacou.

Faça sua escolha

O 9º Prêmio **Correio Braziliense** em parceria com a CasaCor Brasília 2026 convida o público a eleger os ambientes que transformam técnica em emoção. Com votação popular aberta até 5 de outubro, os leitores podem votar nos seus projetos favoritos em quatro categorias: Sonho de Quarto, Sonho de Cozinha, Sonho de Sala e Sonho de Banheiro. A premiação combina a análise do júri técnico à escolha do público para consagrar os espaços que traduzem histórias, afetos e o melhor do design local.

É hora de cuidar das pessoas

Vamos fazer um governo focado em **GESTÃO EFICIENTE, TRANSPARÊNCIA E COMBATE À CORRUPÇÃO.**



Paula Belmonte

45

Governadora
Vice Juiz Everardo Ribeiro

