

# PÃO BOM BARBARIDADE, TCHÊ!



## O TRIGO NO BRASIL

*A cultura de trigo foi introduzida no Brasil, em 1531, por Martin Afonso de Souza, na Capitania Hereditária de São Vicente, atual Estado de São Paulo. Após diversos fracassos da cultura, devido a doenças, em 1919, o Ministério da Agricultura procurou incentivar a lavoura tritícola através da criação de duas Estações Experimentais, uma em Ponta Grossa, PR e outra em Veranópolis, RS. Entretanto, o estímulo governamental à produção de trigo ocorreu após a Segunda Guerra Mundial, em 1945, quando surgiram as primeiras lavouras mecanizadas nos campos gaúchos. A consolidação da cultura ocorreu apenas em 1962, com a política de amparo à triticultura e à moagem de trigo.*

*Ao longo desses anos, a lavoura de trigo sofreu muitos reveses e muitos avanços tecnológicos. A pesquisa, principalmente o trabalho da Embrapa Trigo a partir de 1974, desempenhou um papel preponderante no desenvolvimento da cultura, uma vez que os desafios foram muitos grandes, pois a cultura de trigo não é nativa do Brasil.*

*Primeiramente a pesquisa criou variedades adaptadas ao clima e ao solo do Sul do Brasil, onde o trigo é cultivado. Posteriormente buscou o aumento de produtividade, quando os avanços tecnológicos, baseados no uso racional de tecnologias, permitiram que a média de rendimento de grãos do trigo nacional desse um salto de 600 kg/ha para mais de 1.700 kg/ha. A busca de maior equilíbrio ambiental e econômico levou a pesquisa a procurar alternativas de manejo de lavoura. Com as novas tecnologias à disposição do agricultor, foi possível manter, e mesmo aumentar, a produtividade da lavoura tritícola, baixar os custos de produção e preservar o ambiente e a saúde do agricultor e do consumidor, o que permitiu uma agricultura mais competitiva.*

*Como não bastava produzir muito, pois também era necessário produzir com qualidade, a Embrapa Trigo concentrou esforços, na última década, para melhorar a qualidade dos trigos nacionais, tanto para a finalidade de panificação quanto para a fabricação de massas, biscoitos, confeitaria, além de uso doméstico.*

*Após tantos desafios e numerosos sucessos, pois a pesquisa superou quase todos os problemas tecnológicos da cultura, a produção de trigo nacional ainda tem um longo caminho a percorrer. O desafio atual da produção tritícola centra-se no segmento de comercialização do produto e foge à alçada da pesquisa. A Embrapa Trigo forneceu respostas tecnológicas a problemas de agricultores, de moageiros e de consumidores. Resultados obtidos: lançamento de 53 cultivares de trigo, zoneamento agroclimático, desenvolvimento de equipamentos mais eficientes e adequados à realidade do agricultor, com destaque para a Sembrar 2000, viabilização do sistema plantio direto através da capacitação de técnicos, controle biológico de pragas e doenças, visando à preservação do agroecossistema, e lançamento de trigos com qualidade específica para cada segmento de uso.*

*A Embrapa Trigo também concentrou esforços no sentido de prestar serviços para os mais diferentes segmentos da cadeia produtiva de trigo, como avaliação de insumos e de equipamentos agrícolas, além de estabelecer parcerias com empresas e instituições, oficiais e privadas, da extensão, da agroindústria, da produção, de entidades de classe e de ensino, tanto para apoio tecnológico quanto financeiro. Para complementar, editou publicações para promover a divulgação da informação e a multiplicação do conhecimento, além de haver capacitado agricultores, técnicos e estudantes por meio de cursos, treinamentos, dias de campo e estágios.*

*Assim, em sua trajetória de 26 anos em busca do desenvolvimento tecnológico nos diversos segmentos da cadeia produtiva dos produtos com os quais trabalha, a Embrapa Trigo seguiu caminhos que abriram novos horizontes, tanto para o homem do campo quanto para o homem urbano.*



## PÃO DE CENTEIO

Rendimento:

1 pão

### *Ingredientes:*

- 3 colheres de sopa de melado*
- 1 xícara de água morna (240 ml)*
- 1 colher de sopa de fermento biológico seco (10 g)*
- 1 1/2 xícara de farinha de centeio (180 g)*
- 2 xícaras de farinha de trigo (240 g)*
- 1 colher de chá de sal*
- 1 colher de sopa de manteiga*
- 2 colheres de chá de erva doce*
- 1 gema para pincelar*

### *Modo de fazer:*

*Numa tigela grande misture as farinhas, o fermento e o sal. Acrescente a manteiga, o melado, e a erva doce e, aos poucos, o restante da água morna. Misture tudo com um garfo até que todo o líquido se incorpore aos ingredientes secos. Amasse com as mãos por uns 3 minutos e polvilhe a superfície com farinha de trigo.*

*Coloque a massa numa vasilha untada, cubra com um pano e deixe crescer por 1 hora. Amasse novamente a massa, forme dois pães redondos e coloque-os numa assadeira untada. Deixe crescer por mais 1 hora.*

*Com uma faca afiada faça três cortes paralelos sobre o pão.*

*Pincele com a gema e asse em forno moderado (180°C), pré-aquecido, por 1 hora ou até que fiquem dourados.*



## PÃO DE BATATA DOCE

Rendimento:

2 pães

### Ingredientes:

700g de farinha de trigo  
300 g de batata doce  
20 g de Sal  
40 g de açúcar  
70 g de banha  
150 ml leite  
3 ovos

20 g de fermento biológico seco  
1 colher de sopa de maizena  
1½ xícara de água

### Modo de fazer:

Cozinhe a batata doce e bata no liquidificador com um pouco de água. Misture a farinha de trigo, a batata, o açúcar e o fermento. Acrescente, a banha, os ovos batidos com um pouco de leite e o leite até dar o ponto.

Amasse bem a massa, deixe-a descansar por 5 minutos. Sove a massa e deixe-a descansar por mais 20 minutos.

Modele os pães com 500 g, cada um. Coloque-os em forma untada e polvilhada com farinha de trigo. Deixe-os crescer até dobrar de volume.

Com uma faca afiada faça três cortes paralelos sobre o pão e depois três cortes na outra direção, para desenhar um quadriculado.

Leve ao forno médio 180°C por 40 minutos. Pincele os pães, ainda quentes, com a maizena misturada com a água.

NOTA: A batata pode ser substituída por: abóbora, moranga, cenoura, batata inglesa, beterraba ou aipim. Os pães podem ser grandes, com 500g de massa cada um, ou pãezinhos de 50 g.



## PÃO ITALIANO

Rendimento:

2 pães

### *Ingredientes:*

- 1 kg farinha de trigo*
- 2 colheres de sopa de fermento biológico seco (20 g)*
- 20 g de açúcar*
- 20 g de sal*
- 40 g de gordura*
- 1 ovo*
- 450 ml de leite*
- 300 g de lingüiça defumada*

### *Modo de fazer:*

*Numa bacia misture os ingredientes pelo método direto (primeiro os ingredientes secos, depois os sólidos e por último os líquidos).*

*Amasse bem a massa, cubra-a e deixa-a crescer um pouco.*

### *Preparo do recheio:*

*Corte a lingüiça em cubinhos.*

*Numa frigideira frite a lingüiça com um pouquinho de gordura. Reserve.*

### *Modelar a massa:*

*Amasse a massa e abra-a sobre uma superfície polvilhada com farinha de trigo, do tamanho de um retângulo de 30x40 cm. Espalhe o recheio, deixando 1 cm livre nas beiradas. Enrole como um rocambole e aperte nas extremidades, deixando-as para baixo. Coloque o pão em forma previamente untada com óleo, e deixe a massa crescer até dobrar de volume. Antes de assar, dar alguns cortes na massa e levar ao forno pré-aquecido a 180°C. Assar por aproximadamente 40 minutos, até dourar.*



**MINISTÉRIO  
DA AGRICULTURA  
E DO ABASTECIMENTO**

**GOVERNO  
FEDERAL**  
Trabalhando em todo o Brasil

**Embrapa**

---

*Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária  
Centro Nacional de Pesquisa de Trigo  
Ministério da Agricultura e do Abastecimento  
Rodovia BR 285, km 174 - Caixa Postal, 451  
99001-970 Passo Fundo, RS  
Fone: 54 311 3444, Fax: 54 311 3617  
e-mail: [trigo@cnpt.embrapa.br](mailto:trigo@cnpt.embrapa.br)  
site: <http://www.cnpt.embrapa.br>*

*Produzido pela Equipe de Comunicação Empresarial  
Agosto 2000  
Tiragem: 10.000 exemplares  
Impressão: Gráfica J-print*