

22 MAI 1996

D.F. Comércio

Pastelaria rende R\$ 240 mil mensais

CORREIO BRAZILIENSE

Cláudio Ferreira

Do equipe do Correio

Os números são impressionantes. Uma pequena massa quadrada de 15 por 12 centímetros é responsável por um faturamento mensal de R\$ 240 mil. Seu primo mais próximo, um líquido esverdeado, rende R\$ 108 mil a cada 30 dias. Nada mal para uma dupla que é considerada por muitos o supra-sumo da brequice.

Ninguém desconfia, mas o pastel e o caldo de cana, comida e bebida típica do *povão*, são grandes forças na economia brasileira. Só a pastelaria Viçosa, a mais tradicional do circuito, vende de 18 a 20 mil pastéis por dia em 22 pontos da cidade.

Para dar conta do recado, a fábrica, que fica na 704/705 Sul, gasta 20 sacos de farinha de trigo (1.200 Kg), 120 a 130 quilos de queijo, 400 quilos de carne, 60 quilos de palmito e 28 a 30 quilos de orégano por dia. O negócio começou em dezembro de

1968, pelas mãos de um dono de padaria, Sebastião Gomes da Silva, conhecido como Tião Padeiro.

Sebastião veio para Brasília em 1957. Montou armazém e padaria. Um dia, passando pela Rodoviária, comeu um pastel de um ambulante. Gostou tanto que propôs sociedade ao vendedor Eugênio Apolônio, hoje em dia o *provedor* oficial dos pastéis.

O negócio cresceu. Tião Padeiro comprou uma fazenda de 330 alqueires, onde abate 250 cabeças de gado por mês. "A carne para o pastel tem que ser de boi, porque a de vaca é muito dura", explica ele.

O caldo de cana segue no mesmo ritmo. São três mil litros por dia, que vêm de 120 hectares de cana-de-açúcar plantados na fazenda, em Alexânia (GO). A produtividade é de 100 toneladas por hectare. Tião tem ainda a fábrica de pães Ki-Massa, em Sobradinho, que produz a linha Kero, de pão de forma e pães especiais. Frigorífico, fazenda,

fábricas e 13 pontos de venda próprios empregam ao todo 350 funcionários. "São os melhores funcionários que existem. Nunca tive problemas com a Justiça", ressalta.

SEGREDO DO SUCESSO

A receita dos pastéis é segredo de estado. A Viçosa produz os sabores queijo, carne, italianinho (mussarela, tomate e orégano), frango, calabreza e palmito. "Os mais vendidos são os tradicionais, de queijo e carne", informa Saul Gomes, filho mais novo de Tião. Junto com os irmãos Alaerte e Patrícia, ele detém 75% dos negócios. "Agora, o pobre aqui sou eu", brinca o pai.

Ele não deixa nem fotografar a fábrica. "Uma vez foram em São Paulo comprar a mesma máquina que nós compramos", conta o empresário, cauteloso.

"O produto tem que ser bom, gostoso e bonito, senão ninguém compra", diz Tião. Também tem que ser barato. Depois de dois anos

vendidos a R\$ 0,35, tanto o pastel quanto o caldo de cana foram reajustados para R\$ 0,40. Mas, continuam substituindo o almoço de muita gente. "Um caldo de 300 ml e dois pastéis somam 800 calorias", garante Saul.

Responsável pela fiscalização das lojas, ele diz que os horários de pique de vendas vão de 11h às 13h e de 17h30 às 18h30. Uma das lojas da Rodoviária vende pastel 24 horas por dia.

Mesmo os sofisticados apreciam a massa quente. Tião Padeiro é frequentemente abordado por advogados, médicos e outros profissionais que já forraram o estômago com pastel. "Seu pastel me matou a fome muitas vezes", dizem os saudosos.

Por conta do sucesso, a velocidade é palavra de ordem. As máquinas da fábrica têm capacidade de fazer 20 mil pastéis por hora. Nas lojas, um pastel leva 20 segundos para fritar e escorrer.