Somente pela fachada, dá pra notar que há algo de diferente naquele local. O cinza claro, meio amarronzado, ganha leveza com detalhes inspirados nas “boulangeries” de Paris. São os toldos pretos com enfeites de natal, os papais Noéis padeiros aparecendo pela vitrine e os detalhes ornamentais da porta e janelas que dão aquele charme ao ponto. O letreiro, que diz “Panetteria Tabacchi: Boutique de Pães artesanais”, equilibra-se entre a seriedade e delicadeza.

Ao passar pela porta pintada de bordô, aquele cheiro de pão invade o lugar. São, ao todo, quarenta tipos diferentes de pães que os proprietários e agora também padeiros, Eduardo e Célia Tabacchi, fabricam. Não fazem todos diariamente, mas trabalham com encomendas e há todos os dias algo de especial no cardápio.

O espaço é pequeno, porém charmoso. Os produtos delicados e artesanais dão uma sensação de intimidade, como se o freguês estivesse entrando no estabelecimento para um chá da tarde com amigos. E em muitos casos, é assim mesmo.

Inaugurada há três meses, a boutique de pães ainda está construindo um público. Mas todos que ali aparecem, voltam. E sempre tem alguém que apareceu por indicação ou porque conhece a irmã de alguém, que é casado com fulano, que contou pra siclano que ali tinha o melhor pão integral da região. E pelo boca a boca, o movimento intensifica-se e as encomendas começam a ficar cada vez maiores.

Eduardo Tabacchi, vestindo seu avental branco, explicou para uma de suas clientes que os pães integrais, apesar da popularidade, são pouco vendidos. Os pães que as pessoas geralmente acham no mercado não são realmente integrais, pois misturam a farinha integral com a farinha branca.

Na Panetteria, o pão integral é puro. Usa apenas a farinha integral. Por conta disto, é um pouco mais duro, pois este ingrediente é mais denso e não permite que o pão se expanda tanto quando está assando. Os pães integrais fofos geralmente vêm acompanhados de produtos químicos, como o emulsificante.

Segundo Eduardo, todos os ingredientes usados no preparo dos pães artesanais da Panetteria são ou naturais, ou de qualidade. O fermento é produzido na própria boutique, já a farinha francesa é importada de uma distribuidora no Rio Grande do Sul. “Isso influência muito no sabor”, disse, mostrando uma baguete branca. “Isso aqui seria o seu pão francês de todos os dias, mas com um sabor mil vezes melhor, por conta dos ingredientes naturais e de qualidade”.

Apesar da moda do pão integral, os que mais vendem são os feitos de farinha branca. Mas na Panetteria, eles vêm com suas variações. Tem a baguete branca, equivalente ao pão francês. Tem também a de azeitona e de calabresa, os mais populares nas vendas.

Mas como é época de natal, a Panetteria também investe em outras opções, como o panetone artesanal. Há também cookies, geléias, bolos, dentre outros. Todos os produtos são embalados em poliestireno, que, ao contrário do plástico, conserva melhor o sabor do produto, ou em sacos de papel.

Os que quiserem entrar e sentar, há duas mesas de madeira com enfeites de temas natalinos onde a pessoa pode degustar um bom pão artesanal com um cappuccino ou café.

**Serviço**

Panetteria Tabacchi: Boutique de pães artesanais

Rua Sá Porto, quadra 11, casa 10. Bairro Jardim Petrópolis.

Mais informações: (65) 9673-5518 ou panetteriatabacchi@terra.com.br