

# A doce Flor de Ermesinde



A história à volta das pastelarias e padarias é repleta de sabores e ternuras. António Duarte (pai) e Miguel Rios (filho) conhecem bem os doces que as suas memórias transportam e é através de uma narrativa local que nos falam agora da Flor de Ermesinde.



O enredo do primeiro espaço, localizado na Praça 1º de Maio, começou a ser escrito em 1997. “Inicialmente, a loja era muito pequena e apenas fazia a revenda de produtos de pastelaria e padaria”, começa por explicar António Duarte. Apesar desta pequenez, a verdade é que o nome Flor de Ermesinde tornou-se logo familiar para outras casas. “Fornecíamos muitas lojas e um ano depois sentimos a necessidade de ampliar o espaço, vindo aí o nosso movimento duplicar”, acrescenta.

Portanto, a casa, que numa primeira fase tivera duas empregadas, é hoje dona de uma grande fábrica. Mais recentemente, em 2015, surgiu também a oportunidade de investir num outro estabelecimento, que fica igualmente localizado em Ermesinde, mais precisamente na Rua José Joaquim Ribeiro Teles. Convém lembrar que “o fabrico é feito neste primeiro estabelecimento, mas os produtos são todos os dias distribuídos daqui para lá”.

Ainda assim, há gulas que só ficam satisfeitas quando aprofundamos mais a sua história, e nesse mundo de detalhes, pai e filho lembram os tempos em que o espaço era

conhecido como a Bucha de Ermesinde. Quando António Duarte decide fazer esta aquisição, “a Bucha estava quase a falir e, apesar da mudança do nome, os clientes mais antigos ainda chamam pela Bucha”, confidenciam. As histórias foram passando de boca em boca ao longo destes anos, e a Flor que por vezes acaricia os sabores mais delicados, não esquece que em todos os negócios é preciso transformar e inovar.

Já a pensar na sucessão, António Duarte cultiva no seu filho este mesmo espírito e afirma que “hoje temos um bom nome na praça e existe uma boa relação com todos os fornecedores”. Contrariando também o desperdício que muitas vezes se verifica em muitos estabelecimentos, a Flor de Ermesinde acaba por partilhar as sobras com quem mais precisa, por isso os produtos que não são vendidos são recolhidos pelas várias instituições da comunidade.

## HERANÇAS DELICIOSAS

E porque o Dia Mundial da Pastelaria está quase a chegar, aqui a lista de doçarias não é fácil de enumerar. Desde os sabores mais clássicos a que os nossos avós nos



habituarão, passando pelo famoso pão-de-ló, que “é falado em muitos lugares”, até chegar ao tradicional bolo-rei, existe uma ampla variedade que traz o melhor que a tradição pode abrigar. “O cliente vem, prova e percebe que aqui o sabor é diferente”, revelam. Como sabemos que estas influências passam de mesa para mesa, também se produzem “éclairs, bolos aranha, glorinhas, bolos de aniversário, castanhas de ovos, entre muitos outros”, enumeram.

Com os olhos no passado, os doces respeitam o próprio cheirinho da padaria e não será por isso de admirar que aqui são produzidos cinco mil pães por dia. “Os nossos dois padeiros levantam-se às três da manhã para confeccionar o pão que vai ser vendido no dia”. Mas, como os portugueses não são iguais, aqui há oferta para todos os gostos: pão biju, pão de cereais, pão de centeio, pão saloio, pão de água e a aclamada broa de milho, “que é muito boa e são vendidas cerca de 50 diariamente”. Com o olfato aguçado e o apetite já satisfeito, a Flor de Ermesinde mostra-nos que todos os momentos são oportunos para que, através dos métodos

artesanais, celebremos a tradição.

Por entre miniaturas ou doces de palato mais forte, o atendimento só poderia ser familiar, e o espaço, que começara por combinar memória e inovação, é hoje também responsável por proporcionar refeições. Essa diversificação em sabores cria um dinamismo muito próprio e o cliente que aqui chega acaba por se tornar fã deste serviço. Porém, “o cliente aqui na praça é mais sénior, enquanto que no outro estabelecimento, por ficar próximo do liceu, tem um público mais jovem”, distinguem.

O facto de ambos os estabelecimentos estarem abertos a diferentes gerações, faz com que aqui se reúnam a pretexto de diferentes convívios. Ora “temos grupos de acordeonistas”, ora “temos grupos de fadistas” e o serviço, já conhecido pela familiaridade, abre-se assim a novos sorrisos por intermédio da música. Mas, como os sabores pedem muito mais do que melodias, António Duarte começa agora a preparar a abertura de um novo espaço na Maia. Por isso, a Flor que inicialmente era só uma, brotará um outro rebento em breve.



# Flor de Ermesinde

## Padaria - Confeitaria



Siga-nos no

