

FAMÍLIA ZANELATI



Por: Hermenegildo Jose Ferreira
2014



Luiz Zanelati -1995

A fama de um patrimônio, de apenas 11 anos, incrustado no sertão do noroeste paulista corria por todo o Estado de São Paulo em 1956. Palmeira d'Oeste possuía terras inexploradas com matas exuberantes e de excelente qualidade para a agricultura. Em andanças pela cidade de Pedranópolis (SP), três amigos moradores de Palmeira d'Oeste, exaltavam as qualidades da Vila.



Mário Zanelati - 1939

Luiz Zanelati e seu pai Mário, em viagem com destino à Andradina (SP), resolveram nesse meio caminho, aproveitar para conhecer, o “tão bem falado”, lugar. Pernoitaram com a família no Hotel do Sr. Félix Damas e gostaram do que viram! Seus espíritos empreendedores visualizaram um local de oportunidades. Rapidamente se desfizeram de seus bens em Pedranópolis (SP) e investiram na jovem Vila. Luiz adquiriu um imóvel em alvenaria com salão comercial grudado a casa na Rua Brasil. Era muito comum na época a família de comerciante morar junto ao local de trabalho. Seu pai Mário comprou uma chácara com uma casa de madeira feita de tábuas na Rua São Paulo no 56-

80 (o nome desta Rua foi alterado posteriormente para: Marechal Humberto de Alencar Castelo Branco) e um sítio no Córrego do Cavaco.

A família Zanelati, de origem italiana, mudou-se para Palmeira d'Oeste em junho de 1956. Luiz Zanelati com 33 anos de idade; sua esposa Concetta Spontoni Zanelati (Dona Conceição) com 27 anos; os filhos: Maria Aparecida com 9 anos, Luzia com 6 e Salvador Luiz com 3 anos. Também vieram os pais de Luiz: Mário Zanelati e Augusta Pasquotte Zanelati. Moraram todos juntos na casa de tábuas da chácara por quase um ano. Era uma casa grande e muito bem feita. Esperaram a liberação do prédio da Rua Brasil, que embora tivesse sido comprado do Sr. Otaciano, estava alugado sob contrato para terceiros.



Conceição, Luzia, Maria Aparecida e Luiz Zanelati - 1952

As crianças do “Seu” Luiz e da Dona Conceição tinham medo de passar pela praça central. À noite a praça era mal iluminada, contava com apenas alguns lampiões a querosene para quebrar um pouco a escuridão. Durante o dia tinha o urubu de estimação do Otaviano correndo atrás de quem se atrevesse a passar por lá.

No ano de 1957 foi inaugurado na Rua Brasil nº 52-71 a “Padaria São Luiz”; um pequeno estabelecimento comercial, em alvenaria, muito simples, com uma casa geminada onde a família passou a morar. Nos fundos do quintal havia uma edificação rústica de madeira onde eram produzidos os pães e doces. Tudo feito no “muque”.

A massa para ser preparada exigia muito esforço de uma pessoa e do suor que escorria pelo corpo um pouco ia misturar-se com a massa, era inevitável! Há quem diga que isso é que dava o “ponto” no pão e por isso é que o pão era tão gostoso!

A próxima etapa era passar a massa no cilindro, de início manualmente, mas depois conseguiram comprar um cilindro movimentado por um motor “desgramado” a gasolina. Para dar a partida era necessário colocar um “cachimbo” com fogo para aquecer a vela e usar força na fieira... E enquanto o Seu Luiz cuidava de passar a massa no cilindro; Dona Conceição tinha que ficar atenta, pronta, para não deixar o motor afogar, pois de vez em quando o vagabundo insistia em fraquejar.

A última etapa era assar o pão no forno tipo francês (caipira). Enchia-se o forno com lenha no período da tarde, “carcava” fogo e fechava-se a portinhola de ferro da frente. Quando os tijolos aparentes ficavam na cor branca, era o sinal que a “caloria” do forno estava no ponto. Isso ocorria na madrugada do dia seguinte. Limpava-se bem o forno, retirando as brasas e cinzas. Colocavam-se talos e folhas de bananeira para gerar vapor no interior do forno e em seguida iam os pães. Fechava-se a portinhola de ferro que era vedada com um pano molhado em sua volta. Nas próximas “fornadas” de pães havia a necessidade de aumentar a quantidade de açúcar na massa para dar a cor dourada ao pão,

isso para compensar a perda de calor do forno. Dizem que na última fornada o pão já era quase um pão doce.

A Vila crescia a passos largos, a população aumentava por conta das famílias que chegavam atrás do sonho de melhorar de vida num local novo e promissor. Quase tudo ainda estava por fazer. Não havia energia elétrica, serviço de água e esgoto e vias pavimentadas. A luz era por conta de lamparinas e lampiões alimentados com querosene. A água vinha de poços perfurados nos quintais e era retirada com baldes atados por cordas a sarilhos e puxados no braço. Os dejetos pessoais eram depositados em fossas no próprio quintal que eram chamadas de “mictórios” ou “privadas”.

Como não havia energia elétrica na cidade, nem geladeiras, o fermento para a confecção de pães era conservado dentro de uma lata de 20 litros colocada dentro de um tambor com água e mantido em local sombreado. Isso só mudou quando conseguiram comprar uma geladeira tocada a querosene.

O forno francês foi substituído por volta de 1960 pelo forno de ferro industrial “Super Vulcão 59” (moderníssimo na época). A lenha comprada do Sr. Roque Palácio era colocada e queimada na fornalha, um compartimento separado dos pães. Este foi o primeiro forno industrial de Palmeira d’Oeste. Máquinas tais como: a amassadeira e a enroladeira facilitaram o trabalho após a chegada da energia elétrica.



Forno francês (forno caipira) a lenha: estrutura redonda de tijolos com reboco externo feito com terra vermelha peneirada, misturada com açúcar e água, isso possibilitava a conservação do calor por mais tempo.

O pessoal dos Bares comprava o pão direto na Padaria. Para os moradores havia o serviço de entrega em suas residências. O pão era transportado em cestas e balaios de bambu. Maria Aparecida e Luzia acordavam lá pelas 4 horas da madrugada e saíam andando a pé carregando a cesta e o balaio cheios de pães. Faziam a entrega de casa em casa, serviço que só terminava depois das 9 horas da manhã.

A primeira casa a ser visitada e a mais próxima era da Dona Adélia Scarpim. As crianças chamavam:

- **Dona Adélia, Dona Adélia?**

Dona Adélia, de madrugada, ainda deitada na cama respondia:

- Que foi “fia”?

- **a senhora quer pão?**

- Ah, deixa dois... três... lá em cima da mesa.

Luzia, hoje, lembrando acha que Dona Adélia comprava movida pelo seu sentimento de piedade por ver as crianças trabalhando na madrugada.



Cesta de Bambu



Balaio de Bambu

Salvador já mais crescidinho começou a acompanhar as irmãs nas entregas, com uma cesta menor de bambu. Nas madrugadas com sereno ia sacudindo uma vara comprida sobre o balaio de pão. Essa era a tecnologia usada para o pão não “pegar umidade”. Nesse tempo não existia o plástico e os pães iam dentro do balaio recobertos com pano para não “pegar o orvalho”.

Enquanto isso, Dona Conceição se desdobrava para ajudar no sustento da família. Na lida diária, ainda arrumava tempo para lavar roupa para o Hotel do Sr. Félix Damas e o Hotel São Paulo da família Shigihara.

Em 1960 acompanhando o progresso rápido de Palmeira d’Oeste e com a chegada do forno de ferro industrial “Super Vulcão 59”, a Padaria São Luiz” estava completamente consolidada. A entrega de pães nas casas da cidade começou a ser feita com carrinhos puxados por cavalos, conduzido pelo padeiro. Era um carrinho com a parte traseira fechada, tipo baú, revestido de lata. Esse serviço, naquele tempo, era feito pelo Joaquim, pelo Valter e depois pelo Zé Melo.

Produziam-se vários tipos de pão: o bengala, o mandi, o corneta, o suíço, o doce... Para a região iam por ônibus. Eram atendidas as localidades de São Francisco, Canguçu, Ponte Pensa, Vila Dirce, Marinópolis, Aparecida d’Oeste... Pela manhã os pães eram acondicionados dentro de sacos de farinha de trigo reutilizados e enviados por ônibus aos seus destinos. No período da tarde os cobradores dos ônibus na viagem de retorno jogavam de volta o saco que tinha que ser agarrado no ar. Dentro do saco vinha o pagamento daquele dia e o próximo pedido de pães.

O município de Palmeira d’Oeste chegou a ter quase 40.000 habitantes na década de 60, a cidade era muito movimentada! As propriedades rurais eram pequenas e havia muita gente “abrindo a mata” para formar lavouras de arroz, amendoim, milho, feijão, algodão, banana, café...

Doces secos, tais como: brevidade, sequilho, bom-bocado, pão doce e broa de fubá, eram entregues no Bar do Ponto do “Ranchinho” na Rua Brasil (assim era chamado o local de embarque e desembarque dos muitos ônibus que passavam pela cidade).

Para selar o firme propósito com a terra que os acolheu, Luiz e Conceição foram agraciados com mais um filho. Em 1962, nasceu Mário Donizete Zanelati.

No início de 1964, Luiz Zanelati recebeu uma boa proposta para se desfazer do seu negócio e então vendeu o estabelecimento, com prédio e tudo, para três sócios portugueses: Joaquim, Carlos e Antônio. Logo depois estourou a revolução de 1964 e os imóveis e as empresas, de uma maneira geral, se valorizaram bastante. Com dinheiro na mão, o que era para ser um bom negócio tornou-se ruim. Salvador acha que seu pai vendeu errado, na hora errada! Pelo visto os portugueses se deram bem.

Neste local a família do Sr. Luiz Zanelati residiu e trabalhou por sete anos.

No mesmo ano, Luiz comprou do Sr. Armando Pedreiro, um terreno na Rua São Paulo nº 1010 e começou tudo do zero. Construiu a casa junto com salão comercial na sua frente. Reabriu inicialmente apenas como bar e sorveteria e, por algum tempo, também manteve ali uma pousada para depois voltar a fazer pão de modo artesanal. Em 1970 com

a chegada de um novo forno industrial a estrutura da Padaria São Luiz estava completa e Salvador começou a trabalhar junto com seu pai. O destaque foi a invenção do “mini pão”. O “mini pão” era um pão feito para se fazer lanche, especial para “cachorro quente”. Tinha a marca que foi criada e registrada dos “Produtos Maneza ®”. Fez grande sucesso, sendo vendido até 1979 para muitas cidades do Estado de São Paulo. Neste ano passou a apresentar o grave problema de mofar rapidamente. Foram feitos estudos minuciosos, até por químico especializado, mas o problema não foi resolvido e o “mini pão” deixou de ser fabricado.



Eurides Messias da Silva (Pardinho), Mario Donizete Zanelati, Luiz Zanelati, Ademir Rosa Sine (Bengala) na Padaria São Luiz -1972

Em duas ocasiões ocorreu incêndio na padaria, na primeira foi facilmente controlado, mas na segunda vez, em 1973 a situação foi terrível. Era um sábado e o forno estava cheio de “assados” encomendados para uma festa que aconteceria na cidade. Um botijão de gás colocado atrás da fornalha iniciou o fogo que se alastrou rapidamente, correram, desligaram a energia elétrica e iniciou-se o combate às chamas com extintores de incêndio. Teve gente que teve a brilhante idéia, talvez por malandragem, de retirar os assados que estavam no forno e jogar fora. Argumentavam que os assados iam se queimar e seriam perdidos. Salvador, na ocasião, alertou: - Gente, Para! Dentro do forno não vai pegar fogo!

No tumulto formado aglomerou pessoas para ajudar, mas infelizmente alguns não para isso. Teve um casal que só ficou olhando e dando risada. Dona Conceição chorando diante daquela situação e algumas pessoas, aproveitando a confusão, tentando arrombar o bar para roubá-lo. Nesse meio tempo, no meio da correria, um funcionário teve a infeliz idéia de religar a energia elétrica, então foi curto-circuito e fogo novamente para todo quanto é lado, uma loucura! Mas passou... O fogo foi controlado com a ajuda de muita gente. Praticamente todos os extintores de incêndio que existiam na cidade foram usados naquela ocasião!



Gilmar Martins, Bertolassi, Pardiniho, João Marques de Brito, Anísio Teixeira Lisboa, Bengala, Luiz, Mario, Salvador e Jair Conceição - Em frente à Padaria São Luiz – equipe de: padeiros, entregadores do mini pão Maneza ® e funcionários das Auto Escolas: Cruzeiro e Nossa Senhora Aparecida -1977



Casamento de Salvador e Sônia Maria Ferreira Zanelati – A festa foi realizada no campo de bocha nos fundos da Padaria São Luiz – 1977



Bodas de ouro do casal: Conceição e Luiz -1985

Salvador, paralelamente ao trabalho na padaria, foi comprando as Auto Escolas da cidade. Comprou a Cruzeiro em 1975, a Nossa Senhora Aparecida em 1979 e a São João em 1980. Depois foi se desfazendo delas até sair do setor em 2008.

No final de 1983 Seu Luiz vendeu a padaria para seu filho Salvador e se aposentou.

Os tempos eram de crise. O Banco Econômico S/A fechou sua agência local. Salvador aproveitou a oportunidade e comprou o prédio do Banco na Rua Brasil nº 46-50. Fez uma grande reforma e, no início de 1984, presenteou Palmeira d'Oeste com um moderníssimo estabelecimento comercial: a Panificadora e Lanchonete Soberana. Coisa de cidade grande.

A Panificadora e Lanchonete Soberana seguiu modernizando-se, adequando-se aos novos tempos, além de suas excelentes instalações para o atendimento ao público, seu “Pão de Alho Soberana” mantêm-se como um produto diferenciado nas prateleiras de estabelecimentos comerciais da região de São José do Rio Preto (SP), região de Araçatuba (SP) e parte dos Estados de Mato Grosso, Minas Gerais e Goiás.

Em 1957 a Padaria São Luiz iniciava sua longa trajetória... Sustentada pelo empenho de uma família dedicada, venceu muitos obstáculos e persistiu enquanto muitas empresas sucumbiram. Conseguiu ultrapassar as várias crises econômicas que afligiram a cidade e o país. O trabalho das esposas, ao seu tempo, dona Conceição e Sônia, na lida diária, cuidando da família e do estabelecimento comercial é fator relevante na longevidade da mais antiga empresa de Palmeira d'Oeste dirigida por uma mesma família.



Panificadora e Lanchonete Soberana - 2014



Família de Salvador Luiz Zanelati - Maurício, Priscila, Leandro, Sônia e Salvador – 1994



Família de Luiz Zanelati - Mario, Sônia, Luzia, Conceição, Salvador e Aparecida – 1997



Sônia e Salvador – Panificadora e Lanchonete Soberana – 2011

Os pais de Luiz Zanelati:

Mário Zanelati nasceu em 1890 em Ferrara, Itália. Desembarcou no porto de Santos em 1891.

Augusta Pasquotte Zanelati nasceu em 1884 em Tietê (SP).

Os pais de Concetta (Dona Conceição) Spontoni Zanelati:

Salvador Spontoni nasceu em Sertãozinho (SP);

Josefa Pedí Spontoni nasceu na Sicília, Itália.

Luiz Zanelati nasceu em 1921 em Birigui (SP).

Concetta (Dona Conceição) Spontoni Zanelati nasceu em 1929 em Andradina (SP)

Os filhos de Luiz Zanelati e Dona Conceição:

Maria Aparecida nasceu em 1946 em Birigui (SP);

Luzia nasceu em 1949 em Pedranópolis (SP);

Salvador Luiz nasceu em 1953 em Pedranópolis (SP);

Mário Donizete nasceu em 1963 em Palmeira d'Oeste (SP).