

Mestre da padaria de Ivoti

Cuca de linguiça há décadas é a especialidade de Gaspar

Entre percalços e desafios, ele guarda receita familiar da tradição alemã

Conhecido como um gremista “doente”, Gaspar Staudt, 64 anos, tem uma outra paixão que o acompanha há 55 anos. Desde os 9 anos trabalha como padeiro, atividade que começou na Panificadora Ivoti, a primeira do município.

“Se entregar uma enxada pra ele, nem sabe por onde segura. Agora se dá cinco quilos de farinha, ele sabe o que fazer”, explica a esposa Adelurdes Schallenger Staudt, 62. Casados há 42 anos, eles têm três filhas: Monalisa, Tiessa e Letícia.

De uma família de 11 irmãos, aos 11 anos parou de estudar para se dedicar à padaria em turno integral.

Desde criança, já fazia a massa e controlava a temperatura do forno. “Com 9 anos entregava pão de carroça e de cavalo”, conta.

Foi com a mãe, Maria Frida Staudt, que aprendeu a receita de bolo de chocolate que faz até hoje para seus clientes. “Eu gosto é de trabalhar, de fazer as coisas fresquinhas e ver que o pessoal gosta”, diz ele.

De cabeça

Aliás, quando assunto são as receitas, Gaspar explica onde guarda o modo de fazer cada prato. “Receita tenho tudo na cabeça”, garante. “Às vezes eu quero fazer uma receita de outro ano. Ai começo a pensar, pen-

sar e faço de novo”, resume.

Descendente dos imigrantes alemães, fala o Hunsrik e a cada frase dita em português costuma concluir com um “iô” ao final. A expressão é típica de quem teve o “alemão da colônia”, como costumam dizer, como língua materna.

O produto de maior sucesso do padeiro é a cuca de linguiça, receita que Gaspar não revela de jeito nenhum. “Tem um esquema para fazer”, comenta, entre risos. “Dá um pouco de trabalho como eu faço, mas é bem recheada. Tem até padaria que indica para comprar comigo, pois eles não fazem mais”, explica.

Da fila de transplante para o trabalho

Há três anos, a alegria de atender os pedidos da clientela foi substituída pela preocupação e muitas sessões de hemodiálise. Gaspar teve insuficiência renal, o que mudou sua vida radicalmente, obrigando-o a vender a padaria. “Foi bem difícil parar de trabalhar”, conta ele, que sempre teve no trabalho o maior legado deixado de herança por seus antepassados.

A situação era tão crítica que o morador de Ivoti estava na fila de transplante e chegou a ser chamado para receber um novo órgão por três oportunidades. Mas o procedimento não saía porque sempre surgia um impedimento.

Em meio ao tratamento, em casa



produzia agrados para a equipe médica e os outros pacientes. Assim, levava bolos, rosas, cuca e outras delícias para Porto Alegre, deixando a sessão de hemodiálise menos difícil.

Surpresa

Em dezembro de 2023, ao buscar atendimento médico por um problema no braço, recebeu uma notícia inesperada: os rins tinham voltado a funcionar. “O médico me disse que isso era um milagre, pois não tinha explicação”, lembra.

De lá para cá, o forno acoplado ao fogão a lenha instalado nos fundos da casa está sempre aquecido. E como a notícia da cura se espalhou pela cidade, os pedidos para o padeiro voltar a vender seus produtos se tornaram mais frequentes.

Assim, desde julho Gaspar oferta em sua casa uma variedade de panificados, receitas que foi desenvolvendo ao longo da vida. Com a ajuda da filha Tiessa Staudt, 31, divulga o que tem para venda nas redes sociais.

Gaspar aposta que o neto de 5 anos, que vive no Peru, tem futuro na padaria. O menino gosta de ajudar cozinhar e já sabe quebrar ovos com maestria. “Quando ele vem, sempre me ajuda”, conta.



Adelurdes e o marido Gaspar Staudt

DÉBORAERTEL/GES-ESPECIAL



Aqui tem vida. Aqui tem cuidado. Aqui tem Unimed.

Unimed
Vale do Sinos/RS

“Eu gosto é de trabalhar, de fazer as coisas fresquinhas e ver que o pessoal gosta”, conta ele.



Schneider
CHURRASCARIA

**Uma homenagem
aos 200 anos da
Imigração Alemã**

f/Churrascaria Schneider São Leopoldo
@churrascariasschneider