

INSPIRAÇÃO

retomada, resiliência

Empreendedores de Eldorado do Sul impulsionam negócios um ano pós-enchente

A cidade da Região Metropolitana teve 80,8% dos domicílios atingidos pela água

**DENER PEDRO,
JÚLIA FERNANDES E
SARAH OLIVEIRA**

geracaoe@jornaldocomercio.com.br

Uma cidade que desapareceu do mapa. Nas enchentes de maio de 2024, Eldorado do Sul, na Região Metropolitana de Porto Alegre, foi uma das cidades mais afetadas pelas chuvas. No total, 80,8% dos domicílios de Eldorado foram impactados pela água, de acordo com o Mapa Único do Plano Rio Grande (MUP), do Governo do Estado. O Rio Jacuí subiu e invadiu a cidade, obrigando a população a deixar suas casas, pertences, negócios e sonhos para trás.

“Sempre quis morar em uma casinha com rio atrás”, disse uma senhora com Alzheimer, durante os dias em que esteve abrigada na casa de Carla Carnevali Gomes, empreendedora à frente da Padaria e Panificadora Aparecida, localizada no Centro de Eldorado do Sul. A frase poderia soar como um sonho singelo, se não tivesse sido dita no meio da maior tragédia climática que a região já enfrentou. A água cercava tudo: os fundos, a frente, os lados. Em menos de 24 horas, mais de 20 pessoas estavam abrigadas na casa da empreendedora, que viu o seu negócio, ao lado da sua residência, ser destruído por água e lama.

Carla lembra bem da cena. “Ela olhava pela janela e dizia encantada com o cenário. E eu pensava ‘sim, tem rio dos dois lados agora’”. A imagem



Carla Carnevali Gomes é o nome à frente da Padaria e Panificadora Aparecida. Durante a enchente, a empreendedora ofereceu abrigo em sua casa

resumia o que ela e toda população da cidade enfrentavam. A Padaria e Panificadora Aparecida, que nunca havia fechado por mais do que dois dias por ano, no Natal e Ano Novo, ficou de portas fechadas por 61 dias. “Operamos desde 1985, nunca ficamos tanto tempo sem funcionar. Nem durante as reformas, nem quando tentamos fechar aos domingos, o que não deu certo, porque os próprios moradores pediram para reabrirmos”, conta Carla.

O cenário era devastador. A água destruiu câmaras frias, tombou equipamentos, boiou máquinas recém-adquiridas e deixou para trás muitas perdas. “Nós perdemos praticamente tudo. Geladeiras tombaram, balcões foram destruídos. Só conseguimos salvar algumas estruturas porque os motores estavam na parte de cima.” De acordo com a empreendedora, o prejuízo foi avaliado em aproximadamente R\$ 1 milhão, pois além do maquinário e insumos,

a estrutura do local foi danificada.

Com 56 funcionários, a padaria seguiu arcando com a folha de pagamento mesmo sem funcionar. “A lei exige que se mantenha o número de funcionários de um mês antes da enchente. Só que a padaria não comporta isso no momento. Ainda estamos nos reerguendo”, explica.

O comprometimento com a tradição da panificação é visível. A padaria já conquistou prêmios importantes, como a Copa de Panificação da Bunga, premiação nacional com os melhores padeiros. “Recebemos o primeiro lugar da Regional Sul na categoria Prêmio Sabor, com a receita da Cuca Chimarrita”. Em nível nacional, a Panificadora ficou em terceiro lugar, com a receita Pão de Milho da Vó Campeira.

Após a enchente, a adaptação foi inevitável. Parte da estrutura precisou ser reconstruída. O layout da loja foi

modificado. O negócio, fundado por Zulma e Zeferino Manoel Gomes, ex-sogros e amigos de Carla, resistiu ao período difícil. Atualmente, o empreendimento é comandado por Carla e Thales Carnevali Gomes, neto dos fundadores. Hoje, a padaria comercializa em torno de 100 quilos de pão francês por dia, número que, inclusive, subiu após a tragédia. “Muitos estabelecimentos não conseguiram reabrir, então, a demanda veio para cá. As pessoas precisam de pão, é alimento básico”.

Os dias de cheia foram marcados por improvisos e solidariedade. “Coloquei os idosos no andar de cima, organizei a cozinha, preparei comida. Tirávamos água com baldes, usando açúcar como peso para puxar mantimentos com corda. Amarramos colchões infláveis para resgatar crianças e idosos quando a água começou a chegar no segundo andar da casa. Foi desesperador, mas também comovente”, lembra.

A Padaria e Panificadora Aparecida nasceu pequena como minimercado com açougue, forno à lenha e atendimento 24 horas. Cresceu, transformou-se, passou por reformas e chegou a ser alugada por um período. Mas sempre manteve as raízes. “Em determinado momento, sentimos falta do contato com os clientes. Decidimos que seria só padaria, confeitaria e café. E assim ficou”.

Hoje, Carla vê a padaria como um ponto de resistência. “Estamos aqui, abrindo as portas todos os dias, mesmo com dificuldades, mesmo sem saber se o número de funcionários vai caber no orçamento. Mas estamos aqui. Produzindo, vendendo, atendendo. É isso que sabemos fazer”, destaca.

A imagem da senhora que queria viver à beira de um rio segue viva na memória de Carla - uma lembrança de que, mesmo cercados pela água, foi possível sobreviver com dignidade e pão na mesa.

TÂNIA MEINERZ/JC