

**Veículo:** Jornal A Crítica

**Editoria:** Bem Viver

**Tipo notícia:** Entrevista

**Página:** A13

**Data de publicação:** 14/10/2026

**Origem da notícia:** Iniciativa da mídia

**Categorias:** Sindicatos Filiados a FIEAM

**Valoração:** R\$ 32.353,25

**FIEAM** **SESI** **SENAI** **IEL**

## ZEINA RUSSO E A RECEITA DE INOVAÇÃO

1. Um X-Caboquinho de 30 metros é ousadia ou aviso de que ninguém vai sair da FIPA com fome? Zeina Russo: As duas coisas, sem dúvida! É ousadia, criatividade e uma maneira deliciosa de valorizar um dos maiores símbolos da gastronomia amazonense. O X-Caboquinho faz parte da nossa identidade e reúne ingredientes que traduzem os sabores da re-gião. Transformá-lo em uma atração de 30 metros demonstra a capacidade de surpreender dos profissionais da panificação. A ideia é celebrar essa tradição, despertar a curiosidade do público e mostrar que a culinária regional também pode ganhar proporções extraordinárias. Afinal, quando se trata de uma delícia tão nossa, tamanho também é uma forma de homenagem! 2. O pão nosso de cada dia ainda reina absoluto ou já divide espaço com cafés, doces e novas tendências? Zeina Russo: O pão continua sendo o protagonista, mas ganhou companhias irresistíveis! As padarias passaram por uma transformação significativa e hoje oferecem muito mais do que produtos tradicionais. Tornaram-se espaços de convivência, encontros e experiências gastronômicas. Cafés especiais, confeitaria sofisticada, receitas artesanais e ingredientes regionais conquistaram as vitrines e ampliaram as possibilidades de consumo. O cliente está mais exigente, procura qualidade e aprecia novidades. Essa mudança representa excelentes oportunidades para os empresários. A FIPA acompanha essa evolução, apresentando tendências, estimulando o aperfeiçoamento profissional e mostrando que o setor tem um futuro bastante promissor. 3. Qual sabor amazônico ainda merece ganhar as vitrines das melhores padarias do Brasil? Zeina Russo: Temos tantas riquezas que seria injusto escolher apenas uma! Cupuaçu, tucumã, açaí e bacuri são ingredientes extraordinários, capazes de inspirar criações surpreendentes. Cada um carrega história, cultura e características que tornam nossa gastronomia singular. Imagine essas delícias transformadas em pães especiais, doces finos e sobremesas sofisticadas. Acredito que ainda existe um universo de possibilidades a explorar. Precisamos incentivar os profissionais a experimentar combinações e desenvolver produtos com identidade própria. O Brasil está cada vez mais interessado em sabores autênticos, e a Amazônia possui um patrimônio culinário que merece conquistar novas vitrines e ultrapassar fronteiras. 4. O que mais mudou nas padarias amazonenses nos últimos anos? A tecnologia, o comportamento do consumidor ou a criatividade? Zeina Russo: Acredito que os três fatores caminham juntos. O consumidor tornou-se mais exigente, a tecnologia modernizou os processos produtivos e os empresários descobriram novas possibilidades de criação. Hoje, encontramos estabelecimentos que investem em equipamentos modernos, apresentações sofisticadas e receitas diferenciadas. A panificação amazonense vive um momento de transformação, sem abandonar suas tradições. O SINDPAM acompanha esse movimento, oferecendo capacitação, aproximando fornecedores e incentivando o empreendedorismo. Nosso compromisso é fortalecer as empresas e prepará-las para os desafios do mercado. Afinal, preservar as raízes é fundamental, mas acompanhar o futuro também faz parte de uma boa receita. 5. Depois do sucesso da primeira edição, qual será o grande desafio da FIPA

2026? Zeina Russo: O maior desafio é superar as expectativas e consolidar a FIPA como uma referência nacional em panificação e confeitaria. A primeira edição demonstrou a força desse segmento e abriu caminho para uma programação ainda mais abrangente. Reuniremos empresários, fornecedores, profissionais e consumidores em torno de conhecimento, novidades tecnológicas e oportunidades comerciais. A proposta é estimular investimentos, fortalecer parcerias e valorizar os talentos regionais. Estamos falando de uma atividade essencial à economia, responsável pela geração de empregos e presente diariamente na vida das famílias. A feira será uma vitrine da competência amazonense, mostrando que tradição e desenvolvimento podem produzir excelentes resultados. ASPAS VENTILOVERS “Temos um patrimônio culinário que merece conquistar novas vitrines e ultrapassar fronteiras” Zeina Russo. RADAR SOCIAL brasileiro consome, em média, 29,3 quilos de pão por ano. Com mais de 120 mil padarias no país, o setor de panificação e confeitaria faturou R\$ 164,12 bilhões em 2025. Pelo visto, o pãozinho não cresce apenas no forno. Faz a economia engordar também! Com um X-Caboquinho de impressionantes 30 metros, sabores regionais e atrações especiais, a FIPA 2026 promete movimentar Manaus, de quarta-feira a sábado, no Centro de Convenções Vasco Vasques. À frente do Sindicato das Indústrias de Panificação e Confeitaria do Amazonas (SINDPAM), Zeina Russo aposta na modernização do setor, na valorização dos ingredientes amazônicos e nas oportunidades de negócios. Com entusiasmo e uma boa dose de criatividade, ela mostra que o pão nosso de cada dia nunca esteve tão bem acompanhado.

BEM VIVER



a crítica  
MANAUS, QUARTA-FEIRA,  
14 DE OUTUBRO DE 2026

A13



## 5 PERGUNTAS VENTILOVERS

### ZEINA RUSSO E A RECEITA DE INOVAÇÃO

#### 1. Um X-Caboquinho de 30 metros é ousadia ou aviso de que ninguém vai sair da FIPA com fome?

Zeina Russo: As duas coisas, sem dúvida! É ousadia, criatividade e uma maneira deliciosa de valorizar um dos maiores símbolos da gastronomia amazonense. O X-Caboquinho faz parte da nossa identidade e reúne ingredientes que trazem os sabores da região. Transformá-lo em uma atração de 30 metros demonstra a capacidade de surpreender dos profissionais da panificação. A ideia é celebrar essa tradição, despertar a curiosidade do público e mostrar que a culinária regional também pode ganhar proporções extraordinárias. Afinal, quando se trata de uma delícia tão nossa, tamanho também é uma forma de homenagem!

#### 2. O pão nosso de cada dia ainda reina absoluto ou já divide espaço com cafés, doces e novas tendências?

Zeina Russo: O pão continua sendo o protagonista, mas ganhou companhias irresistíveis! As padarias passaram por uma transformação significativa e hoje oferecem muito mais do que produtos tradicionais. Tornaram-se espaços de convivência, encontros e experiências gastronômicas. Cafés especiais, confeitaria sofisticada, receitas artesanais e ingredientes regionais conquistaram as vitrines e ampliaram as possibilidades de consumo. O cliente está mais

exigente, procura qualidade e aprecia novidades. Essa mudança representa excelentes oportunidades para os empresários. A FIPA acompanha essa evolução, apresentando tendências, estimulando o aperfeiçoamento profissional e mostrando que o setor tem um futuro bastante promissor.

#### 3. Qual sabor amazônico ainda merece ganhar as vitrines das melhores padarias do Brasil?

Zeina Russo: Temos tantas riquezas que seria injusto escolher apenas uma! Cupuaçu, tucumã, açaí e bacuri são ingredientes extraordinários, capazes de inspirar criações surpreendentes. Cada um carrega história, cultura e características que tornam nossa gastronomia singular. Imagine essas delícias transformadas em pães especiais, doces finos e sobremesas sofisticadas. Acredito que ainda existe um universo de possibilidades a explorar. Precisamos incentivar os profissionais a experimentar combinações e desenvolver produtos com identidade própria. O Brasil está cada vez mais interessado em sabores autênticos, e a Amazônia possui um patrimônio culinário que merece conquistar novas vitrines e ultrapassar fronteiras.

#### 4. O que mais mudou nas padarias amazonenses nos últimos anos? A tecnologia, o comportamento do consumi-



Foto: Julio Ventilari e Divulgação

#### ador ou a criatividade?

Zeina Russo: Acredito que os três fatores caminham juntos. O consumidor tornou-se mais exigente, a tecnologia modernizou os processos produtivos e os empresários descobriram novas possibilidades de criação. Hoje,

encontramos estabelecimentos que investem em equipamentos modernos, apresentações sofisticadas e receitas diferenciadas. A panificação amazonense vive um momento de transformação, sem abandonar suas tradições. O SINDPAM acompanha esse

movimento, oferecendo capacitação, aproximando fornecedores e incentivando o empreendedorismo. Nosso compromisso é fortalecer as empresas e prepará-las para os desafios do mercado. Afinal, preservar as raízes é fundamental, mas acompanhar o futuro também faz parte de uma boa receita.

#### 5. Depois do sucesso da primeira edição, qual será o grande desafio da FIPA 2026?

Zeina Russo: O maior desafio é superar as expectativas e consolidar a FIPA como uma referência nacional em panificação e confeitaria. A primeira edição demonstrou a força desse segmento e abriu caminho para uma programação ainda mais abrangente. Reuniremos empresários, fornecedores, profissio-

### ASPAS VENTILOVERS

“Temos um patrimônio culinário que merece conquistar novas vitrines e ultrapassar fronteiras”  
Zeina Russo

### RADAR SOCIAL

O brasileiro consome, em média, 29,3 quilos de pão por ano. Com mais de 120 mil padarias no país, o setor de panificação e confeitaria faturou R\$ 164,12 bilhões em 2025. Pelo visto, o pãozinho não cresce apenas no forno. Faz a economia engordar também!

nais e consumidores em torno de conhecimento, novidades tecnológicas e oportunidades comerciais. A proposta é estimular investimentos, fortalecer parcerias e valorizar os talentos regionais. Estamos falando de uma atividade essencial à economia, responsável pela geração de empregos e presente diariamente na vida das famílias. A feira será uma vitrine da competência amazonense, mostrando que tradição e desenvolvimento podem produzir excelentes resultados.

*Impresso:*

<https://amazonclipv2.s3.amazonaws.com/impressos/2026/10/14/Ny0xNC0xMC0yMDI2XzA1OjUz.png>