

ESTADÃO

## PME / Minha história

# Muito além de 'só' ficar milionário e chegar lá

Padaria fundada em 1897 desperta a atenção de eventuais sócios e até de administradoras de shoppings em SP

**Gisele Tamamar**

De vez em quando Alexandre Franciulli joga um pouco de farinha de trigo na calçada da padaria 14 de Julho, localizada no Bexiga, em São Paulo, e faz uma oração. Era um costume do pai, Wilson, quando ele comandava o negócio. “Faço a mesma coisa quando começo a pensar nele. Se deu certo com ele, tem que dar certo comigo”, afirma.

A padaria inaugurada em 1897 e hoje administrada por Alexandre busca misturar com eficiência a tradição da empresa centenária, criada pelo avô Rafaelli e famosa pelos seus pães italianos, com as inovações necessárias para que o empreendimento mantenha a competitividade. É dele, por exemplo, a receita da lasanha de pão italiano e da frolá, um pão recheado com vistosos dois metros de comprimento.

O sucesso do lanche de pernil assado no vinho também motivou a abertura de uma cantina para receber os clientes e as mesas apertadas na calçada foram transferidas para um espaço maior. “Sigo a tradição, mas também continuo criando. A gente vai se adequando ao gosto do brasileiro”, diz.

O fundador da 14 de Julho veio da Itália, precisamente de Santa Maria di Castellabatte. Mecânico de profissão, Rafaelli chegou ao Brasil com o propósito de abrir uma oficina, mas seus pães italianos ficaram famosos antes. “Todo mundo fazia pão e presunto cru porque tinha que desenvolver um produto que durasse mais que o pão tradicional”, conta Alexandre.

Primeiro, ele construiu um grande forno para a família, mas os pedidos dos vizinhos aumentaram e ele enxergou a oportunidade de abrir a padaria. Tudo ia bem até que o filho Wilson sofreu um acidente com a queda da barraca usada para vender pães na feira e precisou amputar o braço. “Meu avô ficou muito desgostoso com o fato e vendeu a padaria”, lembra Alexandre.



CLAYTON DE SOUZA/ESTADÃO

O negócio passou pela mãos de conhecidos e parentes até Wilson readquirir o empreendimento, vendido novamente até ser recomprado por Alexandre há 21 anos. “A padaria está há uns 70 anos, no total, na família Franciulli”, diz.

“Sigo a tradição, mas continuo ainda criando as minhas receitas”

**Alexandre Franciulli, proprietário da Padaria 14 de Julho, em São Paulo**

O chef é formado em direito, mas cursou a faculdade para respeitar o tio Domingos Franciulli Neto, que exigia que os homens da família estudassem o curso. “Eu chegava às 5h na padaria, ficava até as 16h e ia para a faculdade. Minha rotina era a padaria, sempre trabalhando com comida”, lembra.

A recompra ocorreu quando Alexandre casou e decidiu que teria o controle do negócio novamente. “Coloquei todas as receitas que aprendi na infância inteira e comecei a fazer na padaria”, diz. Mas não foram só elas que ficaram em sua memória, o empresário lembra que o pai costumava fechar a padaria aos domingos para almoçar no local. “As músicas italianas eu sei cantar até hoje de tanto que eu as ouvia.”

O trabalho rendeu seus frutos e a padaria, como negócio, desperta o interesse de muita gente entusiasmada em abrir uma filial ou fazer algum tipo de sociedade com Alexandre. O contato é diário e ele até já recebeu visita de administradoras de shoppings interessadas em replicar o negócio.

Mas nenhum dos interessados motivou o chef a começar uma expansão. “Tem que ser uma pessoa com conhecimento dos produtos, que saiba vender. Em geral, entra uma pessoa que tem dinheiro e pergunta quanto vai ganhar. Eu respondo: ‘Depende se você vai ganhar’”, destaca o empreendedor.

Para Alexandre, o pequeno negócio exige muitos sacrifícios. “Se não tiver a dedicação do dono, da família, o negócio

não dura muito. Não é uma coisa que você vai abrir e só colocar o nome”, conta o chef, que fez sua primeira viagem de férias – em um período de seis anos – neste mês de janeiro.

Alexandre conta com a ajuda na mulher Flavia no negócio e as irmãs também estão no ramo das padarias. Elas cuidam da administração da Italianinha, também localizada na mesma região da empresa do irmão. Sempre que possível, a família tenta manter a tradição do avô de almoçar todos juntos no domingo. As irmãs fecham a padaria e levam a mãe para a 14 de Julho, onde tudo começou. “Consideramos muito o lado da família. Ter um monte de padaria, ser milionário. Esse não é o nosso conceito de vida”, afirma o empreendedor.