

Engenheiro troca carros por pães e conquista clientela em Santos

Produção artesanal e fermentação natural marcam o sucesso do Pão do Guedes

Ouvir: ro troca carros por pães e conquista clientela em S 00:00 último

Fernanda Lopes

4 de abril de 2026 às 19:37



Fabio conta que o pão de azeitonas é o mais vendido seguido do de parmesão (Alexsander Ferraz/AT)

Engenheiro mecânico de formação, acostumado à precisão dos cálculos e ao rigor dos projetos automotivos, Fabio André Guedes Omuro passou um tempo participando do desenvolvimento de novos carros no Brasil. Mas, em 2017, decidiu recalcular a própria rota e trocar o aço e as engrenagens por algo mais sensorial e, de certa forma, igualmente técnico: a gastronomia.

A mudança não veio do nada. Tinha um quê de memória afetiva. “Quando criança, eu ficava na cozinha com minhas bisavós e minha avó na casa dela em Peruíbe. Tive o privilégio de conhecer todas elas, que cozinhavam muito bem”. Entre panelas e receitas de família, ali já existia o embrião do que viria.

Foi nas aulas de Gastronomia da Universidade Católica de Santos que essa lembrança ganhou forma. E, como acontece com muitos que entram nesse universo, houve um momento de encantamento definitivo. No caso dele, com a panificação.

Fabio se formou na pandemia, em 2020, período em que muita gente descobriu a mágica do levain, o fermento natural. Diferentemente do fermento industrial, ele exige tempo. Fermenta a massa lentamente, conferindo aos pães artesanais sabor ácido característico, aroma intenso, casca crocante e miolo aerado, além de ser mais saudável. Um processo que, curiosamente, conversa com a lógica da engenharia: tempo, controle, transformação.

Mas Fabio já tinha se apaixonado por esse universo antes de ele virar tendência. Decidido a se aprofundar, buscou cursos e deu mais um passo ousado. "Fiz cursos em São Paulo e decidi abrir meu negócio".

Há quase quatro anos, nascia o Pão do Guedes, em uma casinha simpática na Ponta da Praia. Um lugar que parece ter sido desenhado para ser descoberto pelos sentidos. É fácil de achar. Basta seguir o perfume que escapa pela rua e, depois, tocar a campainha. Lá dentro, há sempre pão assando. Entre uma fornada e outra, surgem ainda pizzas, empanadas, focaccias e doces que completam a experiência.

Crescimento

O sucesso veio mais rápido do que o processo de crescimento da massa. Fabio começou sozinho. Hoje, tem três funcionárias e uma clientela fiel que cresce a cada semana. Seus pães já abastecem restaurantes como o Tocaia, Tusi Pasta e JB Bistrô, além de estar em feiras de condomínios. Isso sem falar no movimento constante da loja e do delivery.

"São cerca de 60 quilos de massa por semana, mas é tudo artesanal, em um processo manual e demorado". E demorado, aqui, é sinônimo de cuidado. Após bater na misturadora, a massa descansa por 4 horas em temperatura ambiente. Depois, vai para o banneton, um cesto de cerâmica onde fica por mais 12 horas, agora sob temperatura controlada, de 3°C a 5°C, na geladeira. "O cesto é importante para a massa não espalhar enquanto cresce", explica Fabio, com a mesma didática de quem domina cada etapa do processo.

Cardápio

Entre os pães mais vendidos estão os de azeitona (R\$ 32, 700g), o multigrãos (R\$ 32, 700g) e o de parmesão (R\$ 33, 700g). Mas a lista de opções é grande, dependendo do dia, como torresmo (R\$ 34, 700g), ciabatta (R\$ 8), pão integral (R\$ 35, 700g) e pão brioche (R\$ 37, 500g).

Outro capítulo à parte são as pizzas de fermentação natural. A massa, que pode descansar por até 48 horas, é leve. Na cozinha, o ritmo é intenso e quase coreografado. Enquanto abre a massa com agilidade de pizzaiolo, Fabio espalha o molho de tomate italiano e acompanha o forno que chega a cerca de 400°C.

Tudo precisa acontecer em cerca de 3 minutos, com direito a uma virada estratégica da pizza para garantir o ponto perfeito do disco (R\$ 20, 30 cm), que faz sucesso para as pessoas montarem a pizza em casa. Para quem preferir, há as montadas, como pepperoni, quatro queijos, calabresa e margherita (R\$ 50, 30 cm).

Doces e empanadas

A casa vai além do pão. Há clientela fixa para as empanadas, principalmente no delivery e nas feiras externas. Recheios como carne, frango cremoso, muçarela e costela desfiada são bem suculentos (preços de R\$ 14 a R\$ 16).

As focaccias são vendidas em formas de alumínio de 250g e têm massa leve e crocante por fora. A tradicional (R\$ 20) é coberta com tomates-cereja, alecrim e orégano. Já a de gorgonzola (R\$ 25) leva o queijo mais orégano e fica perfeita se colocada por cerca de quatro minutos na air fryer para voltar a ficar quentinha e crocante.

Os doces têm espaço garantido na vitrine. Todos os dias saem fornadas do pastel de nata (R\$ 20 a unidade), que ganhou fama e tem toque de limão siciliano. Há ainda mil-folhas de baunilha (R\$ 16) e tartelete de limão siciliano (R\$ 18). Um doce que está em alta é a choux, nas versões de limão e chocolate (R\$ 18). Para quem prefere algo mais caseiro, há o bolinho da vovó, como o de fubá cremoso (R\$ 20).

No fim, a história de Fabio é sobre transformação, mas também sobre continuidade. Sai a engenharia dos carros, entra a engenharia do pão. E, de certa forma, segue criando estruturas complexas, só que agora feitas de farinha, água e tempo.