



CÂMARA MUNICIPAL DE SANTA RITA DO SAPUCAÍ

PAÇO LEGISLATIVO 'ANTÔNIO PROCÓPIO DA COSTA'



COMISSÃO DE FINANÇAS, JUSTIÇA E LEGISLAÇÃO

Santa Rita do Sapucaí, 7 de abril de 2017.

Alexandre Márcio da Silva
Presidente da Câmara de
Santa Rita do Sapucaí

**PARECER SOBRE O
PROJETO DE LEI Nº 14A/2017,
DE 22 DE MARÇO DE 2017**

Relator Vereador Reinaldo de Cássia Amaral:

Este projeto de lei institui o Programa Municipal de Valorização do Pão Cheio, um conjunto de ações a serem desenvolvidas para incentivar e difundir o mais conhecido produto de panificação típico de Santa Rita do Sapucaí.

Como consta da exposição de motivos do projeto, o pão cheio teria sido introduzido em Santa Rita por imigrantes oriundos do sul da Itália, de acordo com a tradição oral, confirmada pelo Inventário de Proteção do Acervo Cultural (IPAC) elaborado pela Prefeitura Municipal no ano de 2009 para o exercício de 2010. Nossa terra foi, de fato, o destino escolhido por dezenas de famílias italianas (inclusive sulinas, da região da Calábria) durante a substituição do trabalho escravo pelo assalariado no Brasil. A colônia começou a se formar em 1877, com a chegada do calabrés Antonio de Luna, natural da comuna de Diamante, província de Cosenza.

À semelhança da multiplicidade de pães recheados existente na Itália, outros países mediterrâneos e Portugal, há variações da receita do pão cheio em Santa Rita. Isso porque o acepipe se popularizou não apenas no seio das famílias de origem italiana, mas também entre os descendentes de portugueses, africanos, libaneses e alemães, sofrendo adaptações conforme o gosto e a influência predominante em cada casa.

Os ingredientes mais comuns ou básicos para o preparo da massa são farinha de trigo, ovos, fermento biológico ou químico (em pó), banha de porco (substituída gradativamente por manteiga ou margarina), leite, sal, óleo de soja, açúcar, água, queijo parmesão ralado e gema de ovo para pincelar o pão antes de assá-lo. No recheio, os itens de maior recorrência são a linguiça suína frita (inclusive a calabresa, embora menos utilizada) e o queijo minas (frescal, curado ou meia-cura). É possível encontrar no município, ainda, pães cheios recheados com carne suína moída e cozida, lombo de



CÂMARA MUNICIPAL DE SANTA RITA DO SAPUCAÍ

PAÇO LEGISLATIVO 'ANTÔNIO PROCÓPIO DA COSTA'



porco assado, frango refogado ou presunto e queijo muçarela. Usam-se também tomate, cheiro-verde, azeitonas, pimenta-do-reino e escarola.

Integrantes da colônia italiana se tornaram expoentes da culinária local e contribuíram para a disseminação do pão cheio na cidade, tais como Antonieta Brinowcar Siécola, João De Franco, Lydia Caputo Ribeiro, Maria Aparecida Iemini e Terezinha Santos Paduan. Todavia, segundo os sociólogos Ramón Villar Paisal e Yago Euzébio Bueno de Paiva Junho, a principal divulgadora da iguaria teria sido uma cozinheira de ascendência africana. Trata-se de Maria Idalina de Jesus, líder negra santa-ritense conhecida como Maria Bonita e declarada patrona do programa instituído por este projeto de lei. O talento culinário de Maria Bonita, sobretudo na panificação, é analisado em um processo inconcluso de registro de sua trajetória como patrimônio cultural imaterial do município, além de ser tema do quinto capítulo da biografia da cozinheira, A Rainha Operária e sua Colmeia Negra (2010), de autoria do jornalista Jonas Costa Silva. O pão cheio ocupa lugar de destaque nesse capítulo, intitulado A Maga dos Fornos e Fogões.

Outros exemplos da maior projeção conferida ao quitute fora de nossa cidade na década atual estão no livro Oh Minas Gerais! – Histórias e Receitas da Culinária Mineira, publicado pela santa-ritense Yvone Rocha Vieira por uma editora carioca, em 2012, e no quadro televisivo Todo Sabor, gravado pela Rede Globo em uma das padarias da família Resch, em 2013. Ambos apresentam a origem e a receita do pão.

A ação coordenada da Municipalidade pode reforçar tal tendência de crescente visibilidade, razão pela qual concordo com a criação do Programa Municipal de Valorização do Pão Cheio. Iniciativa semelhante é promovida com êxito desde 2010 pela Prefeitura Municipal de Pouso Alegre a fim de fomentar a produção e a comercialização do pastel de farinha de milho, já registrado como patrimônio cultural. O projeto ora apresentado pode, aliás, impulsionar um eventual processo de registro do pão cheio no âmbito do Conselho Municipal do Patrimônio Cultural de Santa Rita do Sapucaí (COMPAC). Certamente, o programa de valorização resultará na geração de empregos e no incremento da renda no município a partir de ações de turismo cultural, conceito cunhado pelo Ministério do Turismo.

Por todos esses motivos, sou favorável à aprovação deste projeto.

Reinaldo de Cássia Amaral
Relator



CÂMARA MUNICIPAL DE SANTA RITA DO SAPUCAÍ

PAÇO LEGISLATIVO 'ANTÔNIO PROCÓPIO DA COSTA'



Voto do Vogal Vereador Fábio de Souza Amarins:

Pela aprovação deste projeto.

Fábio de Souza Amarins

Fábio de Souza Amarins

Vogal

Voto do Presidente da Comissão Vereador Benedito Tobias:

Pela aprovação deste projeto.

Benedito Tobias

Benedito Tobias

Presidente da Comissão