



CÂMARA MUNICIPAL DE SANTA RITA DO SAPUCAÍ

PAÇO LEGISLATIVO 'ANTÔNIO PROCÓPIO DA COSTA'



PROJETO DE LEI Nº 14A/2017, DE 22 DE MARÇO DE 2017

Institui o Programa Municipal de Valorização do Pão Cheio e dá outras providências.

O Prefeito Municipal de Santa Rita do Sapucaí faz saber que a Câmara Municipal aprovou e ele sanciona e promulga a seguinte lei:

Art. 1º Fica instituído o Programa Municipal de Valorização do Pão Cheio, conjunto de ações de turismo cultural a serem desenvolvidas pelo Poder Público Municipal com a finalidade de incentivar e difundir o referido produto de panificação típico de Santa Rita do Sapucaí.

Art. 2º Compete à Secretaria Municipal de Esporte, Cultura, Lazer e Turismo atuar como órgão gestor do Programa Municipal de Valorização do Pão Cheio, conforme as atribuições que lhe são conferidas pelo art. 34 da Lei nº 4.974, de 29 de novembro de 2016, e mediante a observância da regulamentação a ser editada pelo Chefe do Poder Executivo.

§ 1º Para a consecução dos objetivos do programa de que trata esta lei, a Secretaria Municipal de Esporte, Cultura, Lazer e Turismo planejará e executará projetos e ações em conjunto com outros órgãos municipais, consoante o caráter transversal da Política Cultural de Santa Rita do Sapucaí, preconizado pela Lei nº 4.974, de 29 de novembro de 2016.

§ 2º Incumbe à Secretaria Municipal de Esporte, Cultura, Lazer e Turismo buscar e identificar possíveis parcerias institucionais que poderão ser firmadas pelo Chefe do Poder Executivo para ampliar os resultados e reduzir os custos do Programa Municipal de Valorização do Pão Cheio.

Art. 3º Para os efeitos desta lei, entende-se como:

I - pão cheio: produto de panificação típico de Santa Rita do Sapucaí, inventariado pelo Município entre os bens de interesse de preservação, na categoria “patrimônio imaterial” e na subcategoria “ofícios e modos de fazer”, conforme ficha constante do Inventário de Proteção do Acervo Cultural – Exercício de 2010;

II - turismo cultural: rol de atividades turísticas relacionadas à vivência do conjunto de elementos significativos do patrimônio histórico e cultural e dos eventos culturais, cuja execução valoriza e promove os bens materiais e imateriais da cultura;

III - patrono: pessoa que se tenha distinguido por excepcional contribuição ou demonstrado especial dedicação ao segmento para o qual sua atuação servirá de paradigma, escolhida entre brasileiros, vivos ou mortos, como figura tutelar de evento cultural ou qualquer outra categoria estabelecida pela Lei Federal nº 12.458, de 26 de julho de 2011.

Art. 4º São objetivos do Programa Municipal de Valorização do Pão Cheio:

I - incentivar a produção, a comercialização e o consumo do pão cheio;

II - promover a preservação e a divulgação da receita e do modo de fazer relativos ao produto de panificação de que trata esta lei;

III - criar e manter banco de dados para subsidiar pesquisas acerca do pão cheio e eventual processo que vise a registrá-lo como patrimônio cultural do município;



CÂMARA MUNICIPAL DE SANTA RITA DO SAPUCAÍ

PAÇO LEGISLATIVO 'ANTÔNIO PROCÓPIO DA COSTA'



IV - estimular a melhoria contínua da qualidade dos ingredientes do pão cheio, tendo em vista os direitos dos consumidores do produto à saúde, à informação e ao meio ambiente equilibrado, entre outros;

V - desenvolver e apoiar iniciativas destinadas a assegurar que o maior número possível dos ingredientes a que alude o inciso IV seja produzido e adquirido em Santa Rita do Sapucaí, de forma a contribuir para a geração de empregos e o incremento da renda no município.

Art. 5º É declarada patrona do Programa Municipal de Valorização do Pão Cheio a cozinheira santa-ritense Maria Idalina de Jesus (1902-1997), conhecida como “Maria Bonita”.

Art. 6º Será celebrado anualmente o Dia Municipal do Pão Cheio em 5 (cinco) de julho, data de nascimento da patrona Maria Idalina de Jesus.

Art. 7º O Chefe do Poder Executivo regulamentará esta lei no prazo de 60 (sessenta) dias.

Art. 8º Esta lei entra em vigor na data de sua publicação.

Santa Rita do Sapucaí, 22 de março de 2017.


Miguel Garcia Caputo
Vereador



CÂMARA MUNICIPAL DE SANTA RITA DO SAPUCAÍ

PAÇO LEGISLATIVO 'ANTÔNIO PROCÓPIO DA COSTA'



EXPOSIÇÃO DE MOTIVOS

Senhor Presidente,

Nobres Vereadores,

A presente proposição tem como objetivo instituir 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.

Muito apreciado por santa-ritenses e turistas, 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 (em pó ou tabletes), banha de porco (substituída gradativamente por manteiga ou margarina), leite, sal, óleo de soja, açúcar, água, queijo parmesão ralado, gema de ovo e café 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 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, Rita Magalhães Vilela Caputo, João De Franco, Lydia Caputo Ribeiro, Maria Thereza do Carmo Vono Carneiro, 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 Bonitae declarada patrona do programa instituído por este projeto de lei.



CÂMARA MUNICIPAL DE SANTA RITA DO SAPUCAÍ

PAÇO LEGISLATIVO 'ANTÔNIO PROCÓPIO DA COSTA'



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.

Entendemos que a ação coordenada da Municipalidade pode reforçar tal tendência de crescente visibilidade, razão pela qual propomos 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 da cidade vizinha.

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). Acreditamos, em suma, que 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.

Pelos motivos acima expostos, esperamos que o presente projeto de lei mereça a aprovação dos nobres representantes do povo santa-ritense.

Santa Rita do Sapucaí, 22 de março de 2017.

Miguel Garcia Caputo
Vereador

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS:

CARVALHO, Edméa Sodré de Azevedo. **Memória e emoções**. Rio de Janeiro: Ágora da Ilha, 2000.

DIAS, Cyro de Luna. **Crônica das casas demolidas**. Rio de Janeiro: Gabinete, 1992.

SANTA RITA DO SAPUCAÍ. Inventário de Proteção do Acervo Cultural. Quadro II. Coordenação geral: Rogério Stokler de Mello. 2009 – exercício 2010.

SILVA, Jonas Costa. **A rainha operária e sua colmeia negra**. São Paulo: Clube de Autores, 2010.

VIEIRA, Yvone Rocha. **Oh Minas Gerais! – histórias e receitas da culinária mineira**. Rio de Janeiro: Caravana de Livros, 2012.