



CÂMARA MUNICIPAL DE SANTA RITA DO SAPUCAÍ

PAÇO LEGISLATIVO 'ANTÔNIO PROCÓPIO DA COSTA'



PROJETO DE LEI Nº 30A/2019, DE 13 DE NOVEMBRO DE 2019

Institui o Programa Municipal de Valorização da iguaria gastronômica “Linguiça Curada de Varal Artesanal” de Santa Rita do Sapucaí 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 da iguaria gastronômica “Linguiça Curada de Varal Artesanal”, registrada como patrimônio imaterial do Município de Santa Rita do Sapucaí/MG, nos termos do Decreto nº 13.349, de 7 de novembro de 2019, com a finalidade de incentivar e difundir o referido produto típico de nosso município.

Art. 2º. Para os efeitos desta lei, entende-se como:

I - “Linguiça Curada de Varal Artesanal” de Santa Rita do Sapucaí: produto 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 2019;

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. 3º. São objetivos do Programa Municipal de Valorização da iguaria gastronômica “Linguiça Curada de Varal Artesanal” de Santa Rita do Sapucaí:

I - incentivar a produção, a comercialização e o consumo da iguaria gastronômica “Linguiça Curada de Varal Artesanal” de Santa Rita do Sapucaí;

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

III - criar e manter banco de dados para subsidiar pesquisas acerca da iguaria gastronômica “Linguiça Curada de Varal Artesanal” de Santa Rita do Sapucaí 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 da iguaria gastronômica “Linguíça Curada de Varal Artesanal” de Santa Rita do Sapucaí, 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. 4º. É declarado patrono do Programa Municipal de Valorização da iguaria gastronômica “Linguíça Curada de Varal Artesanal” de Santa Rita do Sapucaí o santaricense Sebastião José de Souza, conhecido como “Tião Chica”.

Art. 5º. Será celebrado anualmente o Dia Municipal da iguaria gastronômica “Linguíça Curada de Varal Artesanal” de Santa Rita do Sapucaí no dia 24 de agosto, dia de São Bartolomeu, considerado como Padroeiro dos açougueiros

Art. 6º. O Chefe do Poder Executivo regulamentará esta lei no prazo de 60 (sessenta) dias.

Art. 7º. Revogam-se as disposições em contrário.

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

Santa Rita do Sapucaí/MG, 13 de novembro de 2019.


Miguel Garcia Caputo
Vereador


Marcos Azevedo Moreira (Tatinha)
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 da iguaria gastronômica “Linguiça Curada de Varal Artesanal” de Santa Rita do Sapucaí, um conjunto de ações a serem desenvolvidas para incentivar e difundir o mais conhecido produto típico de nosso município.

A linguiça tem vocação para juntar gente e para criar clima de festa. É um prato democrático, disposto a agradar todos os gostos e capaz de dar a um simples feijão sabor de final de semana. Ela está nos pratos aristocráticos da cozinha de luxo, mas também te sua presença na tosca mesa dos casebres.

Muitos historiadores e amantes de culinária dizem que o uso e consumo de linguiça remonta a 4 mil anos, no entanto registros exatos datam de 2 mil anos. A conclusão é de que é bem antigo seu uso e confecção, sendo considerado o primeiro embutido.

Por volta do Século V a.C., a região de Lucana, na Itália Meridional, foi ocupada por um povo caçador de origem semita. Quando o caçador abatia um animal muito grande, maior do que a capacidade de consumo da tribo, picava-se a carne, temperava-se com sal e ervas e a preservava nas tripas dos animais. A palavra linguiça tem sua origem latina de “luganega”, referente a luganos.

Ela está presente não só na História da Culinária como também na literatura. Homero, poeta grego autor de dois poemas épicos, a Ilíada e a Odisséia, citou-a na sua obra Odisseia, no século IX a.C..

Petrônio (14 a.C-66 d.C) no ‘Satyricon’, descrevendo a cena de Trimalchion, verseja: ‘umas linguiças fumegavam numa churrasqueira de prata, e debaixo da churrasqueira havia ameixas, damascos e grãos de romã’

No Brasil, ela foi introduzida pelos portugueses que a chamavam de “enchido”. Os portugueses, conhecendo seu valor nutritivo e entendendo o valor história a ela inserido, em novembro de 2012, criaram a Confraria Gastronômica dos Enchidos com o objetivo de divulgação e promoção de todos os Enchidos de Portugal.

Em Santa Rita do Sapucaí, a produção e o consumo desse alimento remonta a origem da cidade. Sebastião de Souza, o Tião Chica, foi um dos antigos produtores.



CÂMARA MUNICIPAL DE SANTA RITA DO SAPUCAÍ

PAÇO LEGISLATIVO 'ANTÔNIO PROCÓPIO DA COSTA'



Francisco Raimundo de Souza, o Ico eletricitista, filho do senhor Sebastião de Souza, narra com pormenores o modo e processo de seu pai. Até os anos de 1976, eles moravam no bairro de Piedade onde tinham propriedade. Seu pai engordava cerca de 300 porcos, sacrificando de 3 a 4 por semana. Só se abatia animais criados em seu chiqueirão como precaução contra obter animais doentes, principalmente com a tênia sollium, vulgarmente conhecida por “ canjiquinha” por sua aparência e seus porcos eram alimentados com milho, mandioca e abóbora. O chiqueirão tinha água corrente e era calçado de pedra para evitar fazer lama. Os animais eram abatidos lá na propriedade sapecados com palha de pinheiro e de cana. Na carne moída em aparelho doméstico era colocado como tempero, sal, alho, noz moscada.

Em 1976, ele vendeu o sítio e veio residir na rua dos Marques, continuando, contudo, a fabricar linguiça pois tinha uma vasta freguesia. A carne era comprada no açougue do Celsão, o Celso Borsato.

Giovani Campione Garcia, produtor de linguiça, narra que quando criança, lá pelos anos 90, ele trabalhava no açougue do Sr. Celso Borsato e levava a carne moída para o Sr. Sebastião José de Souza fazer linguiça. Ele colocava um balde de carne de porco moída numa grande gamela de madeira, mais ou menos quarenta quilos . A primeira coisa que ele fazia era colocar um caldo de limão que era coado em um pano para não passar nenhuma garrafinha de limão, pois ela amarga o sabor da linguiça e o Sr Sebastião colocava o sal, cebola picada, alho picado, e mexia tudo até ficar uniforme. As tripas para a linguiça eram buscadas no matadouro e raspadas com limão cravo. Era vendido de casa em casa.

Outro grande comerciante de linguiça foi o Sr. João Rezende Vilela. Contudo, sua especialidade era a linguiça defumada, produzida em um grande defumador que tinha em seu sítio.

Desde a época antiga até a atual, a linguiça perfeita é fabricada com carne suína e com temperos naturais. A administração de conservantes não é permitida nas linguiças caboclas pois eles modificam o sabor da carne. Somente os grandes frigoríficos utilizam esse processo para dar mais longevidade ao produto.

Os principais ingredientes são:

Carne suína

Toucinho

Alho

Cebola

Sal

Cheiro verde



CÂMARA MUNICIPAL DE SANTA RITA DO SAPUCAÍ

PAÇO LEGISLATIVO 'ANTÔNIO PROCÓPIO DA COSTA'



A estratégia de venda é o produto ficar dependurado numa barra de metal para que o consumidor aprecie e escolha. O conhecedor de lingüiça não aceita que o produto seja guardado em geladeiras. Esse tipo de mostruário é chamado de lingüiça de varal e identifica o produto puro e saudável obtendo a confiança do comprador.

Há uma grande diversidade de lingüiças, as quais estão presentes diariamente na mesa do santa-ritense, sendo que muitos a escolhe como complemento para os tradicionais churrascos. Ela pode ser consumida frita acompanhada de cebola, assada, cozida e a lingüiça curada muitas vezes é consumida in natura. Acompanha aperitivos e é degustação nas casas de bebidas. No entanto, aqui neste município, a mais importante utilização da lingüiça tradicional é na confecção do Pão Cheio pois ela não tem conservantes e derivados químicos.

O Pão Cheio não utiliza carne que contenha químicas, pois estas modificam o sabor e o torna ácido.

Há atualmente, no município, um consumo mensal de cerca de 40 toneladas.

Após o levantamento dos problemas identificados para a difusão do bem cultural imaterial modo de fazer a Lingüiça curada de varal artesanal, cabe agora explanar sobre as diretrizes e medidas necessárias para tentar solucioná-los, tendo em vista, principalmente, a salvaguarda e valorização dessa atividade cultural.

Conforme orientação do Instituto do Patrimônio. Histórico Artístico e Nacional, “salvaguardar um bem cultural de natureza imaterial é apoiar sua continuidade de modo sustentável. É atuar no sentido da melhoria das condições sociais e materiais de transmissão e reprodução que possibilitam sua existência” Para tanto, deve-se planejar ações que mobilizem todos os agentes envolvidos no processo.

O empenho do poder público em realizar o processo de Registro e anuência do detentor dos conhecimentos e modo de fazer a Lingüiça curada de varal artesanal senhor Giovanni Campioni Garcia, para que o mesmo aconteça, não é só legalmente necessário, como também constitui o primeiro passo para a participação efetiva dos envolvidos no evento.

Embora o Registro signifique uma proteção legal de um bem e esteja amparada pelo Estado, é sempre importante lembrar que a ação isolada de Registrar não é garantia de sua preservação.

Tão importante quanto Registrar, é conhecer o bem e formular um Plano de salvaguarda que atenda às necessidades locais e coletivas. Nesse processo é imprescindível a presença dos agentes locais, pois é principalmente por meio da



CÂMARA MUNICIPAL DE SANTA RITA DO SAPUCAÍ

PAÇO LEGISLATIVO 'ANTÔNIO PROCÓPIO DA COSTA'



anuência dos envolvidos e posteriormente pelo Plano de salvaguarda que se dará a aderência entre comunidade, Poder Público e bem cultural, resultando numa efetiva proteção. Portanto, mais que o consentimento e o Registro, é necessário o comprometimento dos agentes realizadores do modo de fazer a língua curada de varal artesanal com o processo. Márcia Sant'Anna explicita esse papel do Estado: "O registro institui o reconhecimento de que essas expressões vivas da cultura também integram o patrimônio cultural brasileiro e estabelece, para o Estado, o compromisso de salvaguardá-las por meio de documentação, acompanhamento e apoio às suas condições de existência.

É ainda, e principalmente, um instrumento de preservação adaptado à natureza dinâmica dessas manifestações [...]" (SANT'ANNA, 2005, p.7).

As medidas adotadas devem contemplar ações que incentivem e garantam a transmissão do saber dos responsáveis pela organização e realização de oficinas, passando aos membros da comunidade, o ofício do modo de fazer da língua curada de varal artesanal. Para tanto, propomos a realização de oficinas culinárias, possivelmente em sua maioria, realizadas em um local propício, que atenda as necessidades sanitárias para tal oficina, em parceria da Secretaria Municipal de Esporte Cultura lazer e Turismo e com o Conselho Municipal de Patrimônio Artístico e Cultural COMPAC, local já possua uma estrutura montada, com todos os aparatos culinários necessários.

Outra ação é a realização de projetos de educação Patrimonial em escolas da rede pública de ensino, para difundir o conhecimento e o respeito ao patrimônio cultural nacional e local, procurando despertar o interesse das novas gerações para o ofício do modo de fazer a Língua curada de varal artesanal.

A criação de um Centro de Memória com um arquivo permanente para acondicionar, em um devido lugar, as memórias /documentos produzidos através do desenvolvimento dos conhecimentos e ofício que é o modo de fazer a Língua curada de varal artesanal, tais como fotos, arquivos áudios visuais, folhetos, reportagens, lembrancinhas, depoimentos, balancetes, cronogramas, variações das receitas etc. Uma das atividades desse arquivo permanente ou centro de memória, seria o desenvolvimento de pesquisa e entrevistas com os comerciantes, que vendem o produto já confeccionado e os que vendem os ingredientes mais usados nas receitas do detentor do saber, como o as carnes, os temperos, as especiarias que favoreçam a elaboração de ações futuras visando a sanar problemas existentes e promover melhorias. Outra ação inerente a esse arquivo, será o desenvolvimento de um Programa de arrecadação de Imagens e Documentos relativos à iguaria Língua Curada de varal artesanal, junto à comunidade. Esse arquivo será disponibilizado ao público em geral, tornando-se uma importante fonte de memória e pesquisa, uma ferramenta indispensável no processo de salvaguarda desse bem imaterial.



CÂMARA MUNICIPAL DE SANTA RITA DO SAPUCAÍ

PAÇO LEGISLATIVO 'ANTÔNIO PROCÓPIO DA COSTA'



Realização de reuniões /audiências por parte do poder público, responsáveis pela saúde, vigilância sanitária, programação cultural, obras, educação, tributos e jurídico, equipe de segurança (PM e GM) , abertas à comunidade e a participação dos Conselhos Municipais de patrimônio Artístico e Cultural, Conselho Municipal de políticas Culturais, Juventude e Turismo, para planejamento e organização do “Festival Cultural da Linguíça curada de Varal Artesanal” , finalizando num documento e normatização do mesmo. Realização de reuniões/audiências abertas á comunidade para definição de um espaço para a montagem da estrutura do “Festival Cultural da Linguíça curada de Varal Artesanal”.

Realização de reuniões /audiências, para definição do tráfego de veículos na região e nos arredores do local onde será realizado o “Festival Cultural da Linguíça curada de Varal Artesanal”.

Após todos os dados levantados e preparados para a realização do “Festival Cultural da Linguíça curada de Varal Artesanal”, o evento de desenvolverá de acordo com a programação preparada nas reuniões, culminando no dia 24 (vinte e quatro) de agosto, dia de São Bartolomeu, considerado como Padroeiro dos açougueiros.

Agregar, conjunto de ações e medidas sugeridas pelos variados seguimentos da comunidade, as decisões que serão tomadas no Plano de salvaguarda e Valorização da Linguíça curada de Varal artesanal no município de Santa Rita do Sapucaí na qual vem a agregar valores positivos no que se refere ao incentivo a produção , comercialização de seu consumo , a promoção e preservação da receita e do modo de fazer ;criar e manter um banco de dados para subsidiar pesquisas acerca da Linguíça curada de varal artesanal ; realizar anualmente o “Festival Cultural da Linguíça curada de Varal Artesanal” no município de santa Rita do Sapucaí ,como Programa Municipal de Valorização da Linguíça curada de Varal Artesanal.

Em Santa Rita do Sapucaí, existe uma iguaria gastronômica muito apreciada e procurada por santa-ritenses e turistas, a linguíça curada de varal artesanal, produto alimentício rico de sabor e variedade de consumo. O modo de fazer a iguaria gastronômica denominada “Linguíça Curada de varal Artesanal” é uma forma diferenciada de utilizar ingredientes possuidores de referência à identidade, à ação, à memória dos diferentes grupos formadores da sociedade Santa-ritense. A linguíça após ser fabricada fica pendurada no varal, onde o processo de maturação acontece de forma natural, deixando a mesma com um sabor diferenciado. O grande diferencial é deixar a linguíça fabricada de forma artesanal pendurada no varal e com ventiladores direcionados para o varal. A dificuldade de encontrar no mercado de trabalho, mão de obra especializada na fabricação da linguíça de modo artesanal, dentro das normas de higiene e cuidados que a mesma necessita, se tornam um grande problema para que o



CÂMARA MUNICIPAL DE SANTA RITA DO SAPUCAÍ

PAÇO LEGISLATIVO 'ANTÔNIO PROCÓPIO DA COSTA'



bem possa ser passado para as futuras gerações . Pela valorosa contribuição que esta iguaria trás para o município nas áreas históricas de gastronomia, Cultura, Turismo e Lazer, como registro da evolução gastronômica e cultural da cidade de Santa Rita do Sapucaí, o Registro do modo de fazer da Linguíça Curada de varal Artesanal é dotado de valor histórico, simbólico cultural que lhe distingue positivamente na cidade, revelando seu caráter de excepcionalidade capaz de consagrá-la como patrimônio intangível da cidade. Por ser muito apreciada por santa-ritenses e turistas, a Linguíça curada de varal artesanal, é fabricada em Santa Rita do Sapucaí, a vários séculos por imigrantes das famílias alemãs , italianas e portuguesas, especialmente pelos descendentes Portugueses que formaram suas famílias rica de tradições .A produção e consumo desse alimento remonta a origem da cidade, Sebastião José de Souza, conhecido carinhosamente como Tião Chica, foi um dos antigos herdeiros desses conhecimentos e saberes , se tornando um grande produtor que passou seus conhecimentos aos filhos e esses aos seus netos. Ressalta-se, que o modo de fazer a linguíça curada de varal artesanal é um processo bem artesanal, caseiro, sem uso de produto artificial e/ou industrializado e manual que a torna tão especial para aqueles que a fabricam como para os que o degustam. É um dos quitutes mais requisitados em festas da cidade, como também não pode faltar nas grandes comemorações da cidade, por ser um alimento que pode ser usado de diversas formas na gastronomia, pois seu sabor é marcante. Por se um alimento tradicional na mesa dos santa-ritenses e por ser um ingrediente fundamental na produção do famoso bem imaterial Modo de Fazer o Pão Cheio, registrado como Patrimônio Imaterial de Santa Rita do Sapucaí sob o Decreto nº 11.779/2017. Por todos esses motivos, o registro dos Conhecimentos e Modo de Fazer da Iguaria Gastronômica Linguíça Curada de Varal Artesanal como Patrimônio Cultural Imaterial de Santa Rita do Sapucaí será um enorme passo em direção a salvaguarda desse importante bem imaterial, de modo a viabilizar sua continuidade e garantir “melhorias das condições sociais e materiais de transmissão e reprodução”. Faz-se indispensável por ser um Instrumento Legal, amparo pelo Poder Público, que poderá servir de diretriz para ações que envolvam toda comunidade.

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/MG, 13 de novembro de 2019.


Miguel Garcia Caputo
Vereador


Marcos Azevedo Moreira (Tatinha)
Vereador