

Estado do Rio Grande do Sul
CÂMARA MUNICIPAL DE BENTO GONÇALVES
Palácio 11 de Outubro

Câmara Municipal de
Bento Gonçalves
RECEBIDO EM:
20/12/2022
ÀS 11:16 Horas
Ass.:

ORIENTAÇÃO TÉCNICO-JURÍDICA
OTJ nº 184/2022

Projeto de Lei nº 156/2022

Processo nº 201/2022

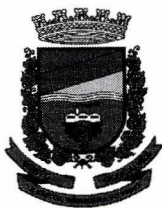
AUTOR: VEREADOR EDSON ROGÉRIO BIASI (PP)

O presente Projeto de Lei, tem por objetivo instituir o reconhecimento como Patrimônio Histórico e Cultural, os saberes tradicionais, o acervo de receitas e as práticas alimentares que constituem a história e a cultura gastronômica italiana dos imigrantes no Município de Bento Gonçalves.

Justifica o Nobre Edil, que a formação histórica e cultural do Rio Grande do Sul é profundamente mareada pela presença da etnia italiana. Iniciou-se com os imigrantes que aqui aportaram e se fixaram, constituíram famílias, criando núcleos habitacionais e se disseminando por muitos municípios do Estado inclusive em Bento Gonçalves.

Fugindo da escassez e da fome, aqui chegaram carregados de sonhos, de expectativas e de esperança de uma vida melhor. Vieram em busca de trabalho e de oportunidades. Tiveram desde o início muitos desafios, enfrentaram e superaram enormes obstáculos em meio a um mundo muito diferente, frente a uma natureza até então pouco tocada. Os pioneiros, juntamente com seus descendentes, contribuíram para construir e moldar a nossa cultura. A tradição Italiana trouxe uma imensa diversidade cultural brasileira, entre elas, da alimentação.

Quando falamos de cultura italiana, portanto entre outros aspectos, lembramos da comida típica. Um legado riquíssimo que constitui fator de desenvolvimento, pois a gastronomia produz riquezas, trabalho e renda, atuando como dinamizadora de economias locais e regionais. A cultura como patrimônio imaterial constitui um atrativo turístico.



Estado do Rio Grande do Sul
CÂMARA MUNICIPAL DE BENTO GONÇALVES
Palácio 11 de Outubro

Nos municípios como Bento Gonçalves onde predomina a população de origem italiana, nas tradicionais festas de colônias realizadas no meio rural ou nas festas de comunidade religiosa, nos encontros, nos filós, nas cantinas e no cotidiano familiar, sempre esteve presente a comida típica italiana.

Essa culinária que tem origem na colônia italiana tem como base pratos tais como: polenta (brustolada ou frita), massas acompanhadas dos molhos, o tortei, o galetto assado, a salada de radite com bacon, a salada de maionese, o pão caseiro, o brodo, as sopas de capeletti e/ou agnolini e o pien. Nas propriedades rurais há uma diversidade, a partir de uma base alimentar ampla, tem as chimias, o melado, os biscoitos, o grostoli, a torta tirolesa, o sugo e as pizzas. Também sempre presente as sobremesas como sagu de vinho com creme, o pudim de leite e os doces em calda. Também na mesa tradicional dos colonos sempre esteve presente o queijo, o salame e o vinho, assim como a fortaia, o nhoque, os risotos e demais pratos saborosos. O cardápio com origem da colônia é vasto.

Na culinária colonial a polenta, por exemplo sempre ocupou um lugar de destaque, com tradicional preparo em panela de ferro e colocada na tábua de madeira para esfriar e ser cortada em fatias. A polenta brustolada tostada na chapa do fogão à lenha, configura uma tradição presente diariamente na alimentação de muitos, especialmente, dos que moram no interior. A fortaia, essa deliciosa omelete com salame e queijo, é outro prato típico e muito saboroso que está na dieta tradicional alimentar da região italiana. Essa cultura alimentar foi construída com o tempo, pois os primeiros anos foram difíceis, de trabalho árduo, escassez e incertezas.

Mas, a colônia italiana no Rio Grande do Sul se consolidou e ao longo do tempo foi se constituindo como espaço de riqueza culinária, com cultivos diversificados e criações de animais que resultam em alimentação diversificada.

É preciso referir a marcante presença das mães e das nonas que historicamente lideraram as cozinhas nas casas das colônias italianas. Aliás, uma característica marcante da tradição italiana, é a cozinha como um espaço de reunião familiar, de produção e consumo de boa comida e de transmissão oral de conhecimentos e técnicas. As macarronadas e as fornadas de pães que alimentaram famílias numerosas em milhares de propriedades de colonos por muitos anos e continuam alimentando agora em novas condições históricas.



Estado do Rio Grande do Sul
CÂMARA MUNICIPAL DE BENTO GONÇALVES
Palácio 11 de Outubro

Na culinária do dia-a-dia, que tem referências da Itália mas que foi adaptada às condições e recursos disponíveis localmente que se configuraram como estratégias alimentares das comunidades consolidou-se uma tradição popular das mais ricas e de ampla abrangência não ficando restrito aos núcleos italianos.

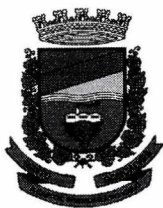
Com a migração interna, a tradição culinária foi da cozinha das casas dos colonos para a cidade e virou bons negócios, emprego e renda para milhares de trabalhadores. A culinária italiana ganhou projeção a partir da serra gaúcha, que gera oportunidades de trabalho e renda, tem base na cultura, especialmente da uva e vinho e da gastronomia. A gastronomia portanto, é a cultura e a tradição como base para gerar oportunidades, trabalho e renda, fazendo movimentar a economia local e regional. Quando associado ao turismo, caso da serra gaúcha, constitui um importante arranjo de negócios.

A gastronomia italiana é produto de conhecimentos acumulados e praticados por muitas gerações. Essa tradição culinária foi repassada em família, dos adultos, mães e pais, nonos e nonas, aos mais novos. São saberes empíricos construídos nas mãos dos trabalhadores.

Quem de origem italiana, que na maturidade, não conversa sobre as lembranças das macarronadas com a massa preparada na mesa da cozinha e cortadas à faca ou no cilindro, de forma artesanal, que ao receberem o molho italiano caseiro ganham o poder, de além de saciar a fome, construir uma memória afetiva que nunca mais se apagará.

Na memória os cheiros, os sabores, os momentos do preparo nas cozinhas que ao lembrar estimulam o paladar. Nos sentidos humanos, esse aroma dos pães caseiros feitos no forno a lenha, construídos com tijolo e barro, ficam para sempre. É sobre isso que falamos, da memória e da cultura de um povo. A comida dos povos, portanto, além da dimensão material, concreta, possui uma dimensão imaterial, que está na memória e na cultura, conferindo identidade e singularidade.

No caso da culinária italiana no Rio Grande do Sul e em nosso município dialoga com a segurança alimentar e a tradição da agricultura familiar, que historicamente produziu de forma diversificada e sempre teve a produção para o autoconsumo familiar como uma das dimensões do sistema produtivo. Assim, as práticas sociais, expressões orais, saberes populares, rituais, símbolos, tradições, artísticas, aptidões ligadas ao artesanato, configuram-se como patrimônio cultural imaterial. São fundamentais na identidade dos povos, contribuindo para as pessoas



Estado do Rio Grande do Sul
CÂMARA MUNICIPAL DE BENTO GONÇALVES
Palácio 11 de Outubro

se situarem no mundo, aquilo que denominamos de sentimento de pertencimento. A alimentação humana é ato social, cultural e coletivo construído por grupos sociais e em qualquer parte do mundo faz parte disso.

No âmbito mundial, a Organização das Nações Unidas para a Educação, a ciência e a cultura (Unesco), tem reconhecido sistemas alimentares como patrimônio cultural, e produzido resoluções que tratam do assunto. Entre outros, a Unesco reconheceu a denominada dieta mediterrânea, a gastronomia francesa, o sistema alimentar e culinário tradicional japonês, a gastronomia mexicana da região de Michoacán, para ficar em alguns exemplos.

A Unesco, em sua 32ª sessão, realizada em Paris, aprovou em 17 de outubro de 2003, a Convenção para Salvaguarda do Patrimônio Cultural Imaterial. Há um reconhecimento da interação e interdependência do patrimônio imaterial e o patrimônio material cultural e natural. Da mesma forma, um reconhecimento das ameaças de desaparecimento que esse patrimônio sofre com os processos de globalização e transformações sociais e da importância de protegê-los.

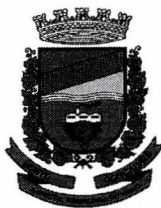
No Brasil, existe o Decreto Federal Nº 3.551/2000, que institui o Registro de Bens Culturais de Natureza Imaterial que constituem patrimônio cultural brasileiro, cria o Programa Nacional do Patrimônio Imaterial. O país, portanto têm processos de reconhecimentos de registros de saberes e celebrações como patrimônio Imaterial.

Preliminarmente, cumpre ressaltar que a Constituição Federal, ao conferir autonomia aos Municípios, estabeleceu dentre suas competências, a de legislar sobre assuntos de interesse local, estando assim disposto:

Art. 30. Compete aos Municípios:

*l - legislar sobre assuntos de interesse local;
(grifamos)*

Também, nesse sentido, verifica-se que o art. 8º, VI e VII, da Lei Orgânica Municipal, estabelece que compete ao Município, concorrentemente com a União e o Estado, ou supletivamente a eles, proteger e impedir a evasão e a destruição dos documentos, das obras e outros bens de valor histórico, artístico e cultural.



Estado do Rio Grande do Sul
CÂMARA MUNICIPAL DE BENTO GONÇALVES
Palácio 11 de Outubro

Ainda, acerca do tema, ressaltamos o destaque na lição do Eminentíssimo Professor **Hely Lopes Meirelles** (MEIRELLES, Hely Lopes. Direito Municipal Brasileiro. São Paulo: Malheiros Editores, 2003. p. 546), que assim nos ensina:

“... o patrimônio histórico, artístico e cultural da cidade, compreendendo todas as obras humanas e recantos da Natureza que constituam ou relembram fatos notáveis e edificantes de seu povo, deve ser preservado pelo Município”.
(grifamos)

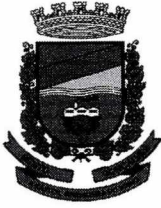
Portanto, observa-se que a medida proposta pelo parlamentar, encontra conectividade com a cultura italiana e, por consequência, com as raízes do Município, diretamente relacionadas aos imigrantes italianos.

Quanto ao aspecto formal subjetivo, a Lei Orgânica do Município dispõe a respeito da iniciativa legislativa privativa do Prefeito para projetos que digam respeito à organização e funcionamento da administração, tal norma deve ser interpretada restritivamente, ou seja, somente no plexo de atribuições que a Constituição Federal confere como de iniciativa exclusiva do Chefe do Poder Executivo.

No caso concreto, na medida em que a matéria em evidência não adentra às competências privativas do Chefe do Poder Executivo, se verifica viável sua apresentação por parte de parlamentar.

Por necessário destaca-se que é vigente a Lei Estadual nº 15.898 de 20222, que reconhece como patrimônio histórico e cultural do Rio Grande do Sul os saberes tradicionais, o acervo de receitas e as práticas alimentares que constituem a história e a cultura gastronômica italiana dos imigrantes, com redação análoga a em estudo, sendo, também, apresentada por parlamentar.

Neste contexto, amparado, ainda, pelo inciso XXI do art. 6º da Lei Orgânica Municipal, que estabelece que é competência local a proteção do patrimônio histórico e cultural, não havendo reserva de iniciativa para que tal medida seja realizada, cabendo, portanto, a análise da pertinência quanto a referida regulamentação pelo Plenário.



Estado do Rio Grande do Sul
CÂMARA MUNICIPAL DE BENTO GONÇALVES
Palácio 11 de Outubro

Outrossim, a presente Proposição ora encaminhada, atende a técnica legislativa e está em conformidade com o art. 108, §1º, inciso III, e art. 109, inciso IV, ambos da Resolução nº 225, de 02 de outubro de 2017 (Regimento Interno da Câmara Municipal de Bento Gonçalves), bem como, atende também, ao disposto no art. 6º, inciso XXI, da Resolução nº 03, de 03 de abril de 1990 (Lei Orgânica Municipal), podendo, portanto, tramitar e ser apreciada pelo Plenário desta Casa Legislativa.

Desta feita, considerando os aspectos expendidos, a Orientação Técnico-Jurídica desta Assessoria é **FAVORÁVEL** à sua tramitação.

PALÁCIO 11 DE OUTUBRO, aos vinte dias do mês de dezembro do ano de dois mil e vinte e dois.

Adv. Dr. Jaime Zandonai - OAB/RS 38.659
Procurador Jurídico