

**PROJETO DE LEI Nº , DE 2017  
(Do Sr. Capitão Augusto)**

Eleva o Sanduíche Bauru à condição de patrimônio cultural imaterial do Brasil.

O Congresso Nacional decreta:

**Art. 1º** Esta Lei eleva o Sanduíche Bauru à condição de patrimônio cultural imaterial do Brasil.

**Art. 2º** Considera-se patrimônio cultural imaterial do Brasil o Sanduíche Bauru.

Parágrafo único. O reconhecimento estabelecido nesta Lei terá proteção do Estado, que incentivará sua perpetuação e preservação histórica, como legado para as futuras gerações

**Art. 3º** Esta lei entrará em vigor na data de sua publicação.

**JUSTIFICATIVA**

De acordo com o artigo 216 da Constituição Federal, constituem patrimônio cultural brasileiro os bens de natureza material e imaterial, tomados individualmente ou em conjunto, portadores de referência à identidade, à ação, à memória dos diferentes grupos formadores da sociedade brasileira.

Nesse sentido, dentro da culinária brasileira há um produto que, assim como se reconheceu o acarajé, também merece o reconhecimento como patrimônio cultural imaterial do Brasil: o Sanduíche Bauru.

Eis um sabor que é conhecido no país inteiro. O lanche bauru agrada a todos os paladares. A rede Ponto Chic, que lançou o sanduíche no mercado na capital de São Paulo, já completou 90 anos, 76 deles com o bauru no cardápio. Já na cidade que dá nome ao lanche, no Centro-Oeste do estado, outro tradicional estabelecimento, o Skinão, oferece a saborosa comida com a receita original há 39 anos. No entanto, o lanche feito em Bauru e na capital, tem sim, uma diferença: a quantidade de queijos derretidos.

Inaugurado em 24 de março de 1922 durante a Semana de Arte Moderna, o bar Ponto Chic recebeu a visita de um bauruense anos depois. Casimiro Pinto Neto foi um radialista que, em 1931, ingressou na Faculdade de Direito da Universidade de São Paulo, no Largo de São Francisco, onde era conhecido pelo apelido de Bauru. Ele era frequentador do Ponto Chic e, em uma noite de 1936, atrasado para uma partida de sinuca, pediu a um funcionário do local para montar o famoso lanche pela primeira vez.

“Era um dia que eu estava com muita fome. Cheguei para o sanduicheiro Carlos e falei para abrir um pão francês, tirar o miolo e botar um pouco de queijo derretido dentro. Depois disso o Carlos já ia fechando o pão eu falei: ‘calma, falta um pouco de albumina e proteína nisso’. Eu tinha lido em um opúsculo livreto de alimentação para crianças, da Secretaria de Educação e Saúde, escrito pelo ex-prefeito Wladimir de Toledo Pisa, também frequentador do Ponto Chic, que a carne era rica nesses dois elementos. Então, falei para botar umas fatias de rosbife junto com o queijo. E já ia fechando de novo quando eu tornei a falar: falta vitamina, bota aí umas fatias de tomate. Este é o verdadeiro Bauru”, disse Casemiro em depoimento publicado enquanto vivo. Ele morreu em dezembro de 1983, aos 69 anos.

A aprovação da nova receita do bar partiu de um amigo de Casimiro. “Quando estava comendo o segundo sanduíche chegou o ‘Quico’, Antônio Boccini Júnior, que era muito guloso e pegou um pedaço do meu sanduíche e gostou. Aí ele gritou para o garçom: me vê um desses do Bauru”, relatou o criador do lanche.

Outras pessoas experimentaram e o nome foi ficando. O tradicional bauru, além de pão sem miolo, rosbife, queijo derretido e tomate, também incluiu orégano e picles em rodelas e sal.

De acordo com o proprietário do Ponto Chic, José Carlos de Souza, o sanduíche teve um papel fundamental na vida do bar.

“Desde sua criação se tornou o carro-chefe do cardápio e contribuiu para que o bar se tornasse ponto de encontro de jornalistas, políticos, esportistas, entre outros profissionais, provocando ainda mais a reunião de pessoas formadoras de opinião que ajudaram a escrever a história da cidade de São Paulo. A divulgação do nome Bauru teve reflexos colaterais também na situação econômica da região noroeste do estado de São Paulo, principalmente para o município de Bauru”, contou em entrevista ao **G1**.

Nas quatro lojas da rede, três na capital e uma em Ribeirão Preto, são vendidos cerca de 400 baurus por dia. Segundo José Carlos, a receita original leva os queijos prato, gouda e suíço ou estepe, que são misturados em água quente. “Os dois últimos se revezam de acordo com a produção dos laticínios”, informou o gerente.

Já em Bauru, o proprietário do Skinão, Marco Sanches, filho do fundador, também faz sucesso com a venda do sanduíche. A loja, que

atualmente funciona nos altos da rua Rio Branco, começou a entregar o lanche de graça para as pessoas que passavam pela porta do primeiro estabelecimento, em 1973, até então localizado na esquina da Avenida Rodrigues Alves com a Rua Gustavo Maciel.

“Em 1971, meu pai, conhecido por Zé do Skinão, abriu o bar. Na época o carro-chefe era o lanche de pernil. Ele também frequentava o Ponto Chic e observou a receita. Depois começou a montar o bauru por aqui. Para divulgar ele oferecia pedaços do lanche e conseguiu agradar a todos. Desde então não paramos mais de vender”, relembrou.

No entanto, em relação à receita de São Paulo, Marco conta que há diferença na quantidade de queijo usado. “Aqui em Bauru usamos apenas o queijo muçarela. Não sei se no começo o Ponto Chic já utilizava os três tipos. Apesar da originalidade, cada um tem um segredinho”.

Mauro considera que o lanche é o produto mais importante que leva o nome da cidade mundo a fora. “Viramos ponto turístico. Recebemos clientes de todo o país e do exterior, seja eles artistas ou famosos, ou pessoas comuns. Alguns acreditam que o lanche nasceu primeiro que a cidade”.

No Skinão, 80% das vendas da casa são referentes ao lanche. “Vendemos cerca de 300 baurus diários. É sem dúvida o nosso carro-chefe”, disse o proprietário.

A Prefeitura de Bauru autorizou até agora o Bar Ponto Chic, o Skinão e a Lanchonete Aeroporto para comercializar o lanche original. As receitas foram variando tanto, que a Câmara Municipal colocou a fórmula original em lei (Lei Municipal 4314, de 24/06/98). A prefeitura de Bauru conta um selo de qualidade. Confira a lei na íntegra.

*“Câmara Municipal de Bauru - P. 12648/98 LEI NÚMERO 4314 DE 24 DE JUNHO DE 1998, autoriza o Poder executivo a tomar as Medidas necessárias para o registro do “Sanduíche Bauru”.*

*Artigo 1 – ENG. ANTÔNIO IZZO FILHO. Prefeito Municipal de Bauru, Estado de São Paulo, faz saber que a Câmara Municipal aprovou e ele sanciona e promulga a seguinte lei: Com o objetivo de manter inalterada a receita original do Sanduíche Bauru, fica o poder Executivo autorizado a tomar todas as medidas necessárias para o registro do Sanduíche Bauru, como produto idealizado por um bauruense*

*Artigo 2 – Para fins desse registro deverão ser considerados:*

*a) que a origem desse sanduíche deu-se na cidade de São Paulo, precisamente no Restaurante Ponto Chic, localizado no largo do Paissandu, por iniciativa do bauruense Casemiro Pinto Neto, conhecido como “o Bauru”, quando estudante de direito do Largo do São Francisco, que sugeriu a confecção do primeiro sanduíche com a receita por ele formulada.*

*b) a receita, constituída com os seguintes ingredientes: pão francês, fatias de rosbife, tomate em rodelas, picles de pepino em rodelas, mussarela, orégano, água e sal.*

*c) a maneira de fazer o sanduíche é a seguinte: corta-se o pão francês ao meio e retira-se o miolo da parte superior, como se fosse uma pequena canoa; na metade inferior, colocam-se as fatias frias de rosbife e sal a gosto; por cima, distribuem-se algumas rodelas de tomate e pepino, polvilhando com orégano a gosto; à parte, coloca-se um pouco de água numa frigideira. Quando ferver, coloca-se a mussarela a ser derretida; retira-se a mussarela da água e coloca-se na metade da canoa da parte superior do pão, unindo-se as duas partes. O calor da mussarela vai aquecer os ingredientes da outra metade.*

*d) preservar a iniciativa do Senhor José Francisco Júnior, o “Zé do Skinão”, proprietário do Bar do Skinão, localizado na confluência da Rua Rio Branco com Rua Júlio Maringoni, que manteve o hábito de fazer sempre o sanduíche, observando a receita de seu idealizador;*

*e) perenizar a “Festa do Sanduíche Bauru”, idealizada pelo Vereador Sérgio Purini e realizada anualmente na Praça Rui Barbosa.*

*Artigo 3 – As despesas necessárias para o registro proposto no artigo 1 desta lei serão atendidas com dotações próprias de orçamento vigente, suplementadas se necessário.”*

Diante dessa importância histórica e cultural, reconhecida pelo nosso povo, é que se propõe o reconhecimento do sanduíche Bauru como patrimônio cultural imaterial do nosso país.

Dessa forma, contamos com o apoio dos nobres pares para a aprovação deste projeto.

Sala das Sessões, em \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2017.

**CAPITÃO AUGUSTO**

**DEPUTADO FEDERAL**

**PR-SP**