

COMISSÃO DE CULTURA

PROJETO DE LEI Nº 8.083, DE 2017

Confere ao Município de Belém, no Estado do Pará, o título de Capital Nacional do Açaí.

Autor: Deputado JOAQUIM PASSARINHO

Relator: Deputado ARNALDO JORDY

I – RELATÓRIO

O projeto de Lei em comento, de autoria do ilustre Deputado Joaquim Passarinho, intenciona conferir ao Município paraense de Belém o título de Capital Nacional do Açaí.

A proposição foi encaminhada pela Mesa Diretora às Comissões de Cultura e de Constituição e Justiça e de Cidadania, em conformidade com o RICD. Está sujeita à apreciação conclusiva por estas Comissões e tramita em regime ordinário.

Recebida pela Comissão de Cultura (CCult), a proposição não recebeu emendas no prazo regimental.

É o relatório.

II - VOTO DO RELATOR

A proposição em exame, de autoria do nobre Deputado Joaquim Passarinho, intenciona conferir ao Município paraense de Belém

o título de Capital Nacional do Açaí. Para esse fim, o autor ressalta que o Estado do Pará é o maior produtor nacional de açaí, com 154 mil hectares de área plantada e manejada em 12,8 mil propriedades rurais distribuídas em todo seu território. A produção de açaí, em 2015, foi de 216.071 toneladas, representando um acréscimo de 9,0% em relação à obtida em 2014. Os principais estados produtores foram Pará, com 58,3% do total, e Amazonas, com 30,4%, seguidos por Maranhão, Acre, Amapá, Rondônia e Roraima, de acordo com o IBGE.

O nobre Deputado também destaca que o famoso mercado Ver-o-peso, na capital paraense, que completou 390 anos no dia 27 de março deste ano, é onde circulam aproximadamente 50 mil pessoas por dia, movimentando em torno de R\$ 1 milhão de reais, segundo dados do Departamento Intersindical de Estatística e Estudos Socioeconômicos (DIEESE). Nesse mercado, na Feira do Açaí, estima-se uma comercialização média de 30 toneladas do produto por ano.

É importante ressaltar que esta Comissão de Cultura ainda não consolidou um critério para concessão do título de capital nacional.

No caso de produtos agrícolas ou rebanhos de animais, a maior produção certamente é um elemento importante, mas não o único decisivo.

Mesmo que o critério fosse limitado à produção, deveriam ser considerados, eventualmente, elementos como a sustentabilidade, o impacto na cadeia econômica local, regional e nacional e a distribuição social de benefícios. E, se observada apenas a produção, caberia consultar também atores importantes para a avaliação deste aspecto, como por exemplo, a Comissão de Agricultura, Pecuária, Abastecimento e Desenvolvimento Rural – CAPADR desta Casa.

Entretanto, do lócus em que estamos – a Comissão de Cultura desta Casa –, devemos destacar o aspecto cultural como muito

relevante. Aliás, o que nos cabe avaliar neste momento é o mérito cultural.

E, nesse sentido, o Município paraense de Belém não se limita a ser um grande produtor, mas inseriu esta atividade no seio de sua vida cultural.

É uma verdade universalmente conhecida que a gastronomia, durante a história da humanidade, tem desempenhado papel relevante, exprimindo costumes, condutas, criando identidades e definindo modos de vida. As cozinhas no mundo todo são fruto da miscigenação da culinária que transformou a arte de comer em uma forma de vida e descobertas culturais. DaMatta (1986) estabelece que “comida não é apenas uma substância alimentar, mas é também um modo, um estilo e um jeito de alimentar-se.” O açaí é um dos mais importantes elementos da culinária paraense e se enraíza na cultura local.

A pesquisadora Jeanne Sandrele Gomes da Silva, em seu trabalho “Identidade Cultural Através Da Comida: Um Estudo Do Açaí Voltado Para Atividade Turística Na Região De Belém Do Pará”, nos mostra que o açaí é uma fruta típica na região paraense, importante na alimentação diária das populações locais por seus altos valores nutricionais. Apresenta variação na cor roxa e branca, estando enraizado no modo de vida e nos costumes da população local. Mesmo aqueles que visitam a região o experimentam à maneira de lá, adoçado ou fazendo pirão, acompanhado por peixes e carnes fritos. É necessário cuidado no manuseio do fruto, existe uma maneira certa de colher, de separá-lo dos ramos, de colocá-los nas *razas* (espécie de cestos) e transportá-las. É um trabalho fundamental e tradicionalmente passado de geração para geração, pois o processo de debulhar os cachos requer conhecimento, trabalho, agilidade e paciência. A forma de manejo é peculiar, aguçando a curiosidade dos visitantes em conhecer e interagir com a população e a realidade local.

Quem já foi a Belém, sabe que ali o açaí é onipresente. A cada esquina há uma loja especializada no produto. Diferentemente da maior parte do resto do país, que o associa à sua forma congelada e já adocicada, na capital paraense o fruto está em todos os momentos da vida local. Pode ser no café da manhã, servido com açúcar e farinha. Pode ser no almoço, junto com um prato enorme de peixe frito. E pode também ser como sobremesa, fresco e adoçado a gosto ou como sorvete.

Tudo isso coloca foco na identificação da comunidade com o açaí.

Diante do exposto, o voto é pela aprovação do Projeto de Lei nº 8.083, de 2017.

Sala da Comissão, em de dezembro de 2017.

Deputado ARNALDO JORDY
Relator