



CÂMARA DOS DEPUTADOS

PROJETO DE LEI N.º 9.138-A, DE 2017

(Do Sr. Capitão Augusto)

Eleva o Sanduíche Bauru à condição de patrimônio cultural imaterial do Brasil; tendo parecer da Comissão de Cultura, pela rejeição (relator: DEP. WALDENOR PEREIRA).

DESPACHO:
ÀS COMISSÕES DE:
CULTURA; E
CONSTITUIÇÃO E JUSTIÇA E DE CIDADANIA (ART. 54 RICD)

APRECIÇÃO:
Proposição Sujeita à Apreciação Conclusiva pelas Comissões - Art. 24 II

S U M Á R I O

I - Projeto inicial

II - Na Comissão de Cultura:
- Parecer do relator
- Parecer da Comissão

O Congresso Nacional decreta:

Art. 1º Esta Lei eleva o Sanduiche 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 pickles 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”, lembrou.

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 rodela, picles de pepino em rodela, 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 rodela 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 22 de novembro de 2017.

**CAPITÃO AUGUSTO
DEPUTADO FEDERAL
PR-SP**

LEGISLAÇÃO CITADA ANEXADA PELA
Coordenação de Organização da Informação Legislativa - CELEG
Serviço de Tratamento da Informação Legislativa - SETIL
Seção de Legislação Citada - SELEC

**CONSTITUIÇÃO
DA
REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL
1988**

PREÂMBULO

Nós, representantes do povo brasileiro, reunidos em Assembléia Nacional Constituinte para instituir um Estado democrático, destinado a assegurar o exercício dos direitos sociais e individuais, a liberdade, a segurança, o bem-estar, o desenvolvimento, a igualdade e a justiça como valores supremos de uma sociedade fraterna, pluralista e sem preconceitos, fundada na harmonia social e comprometida, na ordem interna e internacional, com a solução pacífica das controvérsias, promulgamos, sob a proteção de Deus, a seguinte Constituição da República Federativa do Brasil.

.....

TÍTULO VIII
DA ORDEM SOCIAL

CAPÍTULO III
DA EDUCAÇÃO, DA CULTURA E DO DESPORTO

Seção II
Da Cultura

Art. 216. 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, nos quais se incluem:

- I - as formas de expressão;
- II - os modos de criar, fazer e viver;
- III - as criações científicas, artísticas e tecnológicas;
- IV - as obras, objetos, documentos, edificações e demais espaços destinados às manifestações artístico-culturais;
- V - os conjuntos urbanos e sítios de valor histórico, paisagístico, artístico, arqueológico, paleontológico, ecológico e científico.

§ 1º O poder público, com a colaboração da comunidade, promoverá e protegerá o patrimônio cultural brasileiro, por meio de inventários, registros, vigilância, tombamento e desapropriação, e de outras formas de acautelamento e preservação.

§ 2º Cabem à administração pública, na forma da lei, a gestão da documentação governamental e as providências para franquear sua consulta a quantos dela necessitem.

§ 3º A lei estabelecerá incentivos para a produção e o conhecimento de bens e valores culturais.

§ 4º Os danos e ameaças ao patrimônio cultural serão punidos, na forma da lei.

§ 5º Ficam tombados todos os documentos e os sítios detentores de reminiscências históricas dos antigos quilombos.

§ 6º É facultado aos Estados e ao Distrito Federal vincular a fundo estadual de fomento à cultura até cinco décimos por cento de sua receita tributária líquida, para o financiamento de programas e projetos culturais, vedada a aplicação desses recursos no pagamento de:

- I - despesas com pessoal e encargos sociais;
- II - serviço da dívida;
- III - qualquer outra despesa corrente não vinculada diretamente aos investimentos ou ações apoiados. [*\(Parágrafo acrescido pela Emenda Constitucional nº 42, de 2003\)*](#)

Art. 216-A. O Sistema Nacional de Cultura, organizado em regime de colaboração, de forma descentralizada e participativa, institui um processo de gestão e promoção conjunta de políticas públicas de cultura, democráticas e permanentes, pactuadas entre os entes da Federação e a sociedade, tendo por objetivo promover o desenvolvimento humano, social e econômico com pleno exercício dos direitos culturais.

§ 1º O Sistema Nacional de Cultura fundamenta-se na política nacional de cultura e nas suas diretrizes, estabelecidas no Plano Nacional de Cultura, e rege-se pelos seguintes princípios:

- I - diversidade das expressões culturais;
- II - universalização do acesso aos bens e serviços culturais;
- III - fomento à produção, difusão e circulação de conhecimento e bens culturais;
- IV - cooperação entre os entes federados, os agentes públicos e privados atuantes na área cultural;
- V - integração e interação na execução das políticas, programas, projetos e ações desenvolvidas;
- VI - complementaridade nos papéis dos agentes culturais;

VII - transversalidade das políticas culturais;
 VIII - autonomia dos entes federados e das instituições da sociedade civil;
 IX - transparência e compartilhamento das informações;
 X - democratização dos processos decisórios com participação e controle social;
 XI - descentralização articulada e pactuada da gestão, dos recursos e das ações;
 XII - ampliação progressiva dos recursos contidos nos orçamentos públicos para a cultura.

§ 2º Constitui a estrutura do Sistema Nacional de Cultura, nas respectivas esferas da Federação:

- I - órgãos gestores da cultura;
- II - conselhos de política cultural;
- III - conferências de cultura;
- IV - comissões intergestores;
- V - planos de cultura;
- VI - sistemas de financiamento à cultura;
- VII - sistemas de informações e indicadores culturais;
- VIII - programas de formação na área da cultura; e
- IX - sistemas setoriais de cultura.

§ 3º Lei federal disporá sobre a regulamentação do Sistema Nacional de Cultura, bem como de sua articulação com os demais sistemas nacionais ou políticas setoriais de governo.

§ 4º Os Estados, o Distrito Federal e os Municípios organizarão seus respectivos sistemas de cultura em leis próprias. [Artigo acrescido pela Emenda Constitucional nº 71, de 2012](#)

Seção III Do Desporto

Art. 217. É dever do Estado fomentar práticas desportivas formais e não formais, como direito de cada um, observados:

I - a autonomia das entidades desportivas dirigentes e associações, quanto a sua organização e funcionamento;

II - a destinação de recursos públicos para a promoção prioritária do desporto educacional e, em casos específicos, para a do desporto de alto rendimento;

III - o tratamento diferenciado para o desporto profissional e o não profissional;

IV - a proteção e o incentivo às manifestações desportivas de criação nacional.

§ 1º O Poder Judiciário só admitirá ações relativas à disciplina e às competições desportivas após esgotarem-se as instâncias da justiça desportiva, regulada em lei.

§ 2º A justiça desportiva terá o prazo máximo de sessenta dias, contados da instauração do processo, para proferir decisão final.

§ 3º O poder público incentivará o lazer, como forma de promoção social.

.....

PREFEITURA MUNICIPAL DE BAURU

ESTADO DE SÃO PAULO

LEI Nº 4314 DE 24 DE JUNHO DE 1998

P. 12648/98

Autoriza o Poder Executivo a tomar as medidas necessárias para o registro do Sanduíche Bauru

ENG.º ANTONIO 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:

Artigo 1º - 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 2º - 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 no 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 rodela, pickles de pepino em rodela, mussarela, orégano, água e sal;

c) a maneira de fazer o sanduíche, que é a seguinte:

1. corta-se o pão francês ao meio e retira-se o miolo da parte superior, como se fosse uma pequena canoa;
2. na metade inferior, colocam-se as fatias frias do rosbife e sal a gosto;
3. por cima, distribuem-se algumas rodela de tomate e pepino, polvilhando com orégano a gosto;
4. à parte, coloca-se um pouco de água numa frigideira. Quando ferver, coloca-se a mussarela a ser derretida;
5. retira-se a mussarela da água e coloca na metade da canoa da metade 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 Gustavo Maciel com a Avenida Rodrigues Alves, 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.

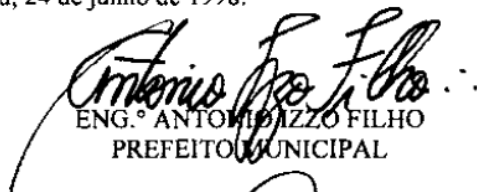
Artigo 3º -

As despesas necessárias para o registro proposto no artigo 1º desta lei serão atendidas com dotações próprias do orçamento vigente, suplementadas se necessário.

Artigo 4º -

Esta lei entrará em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

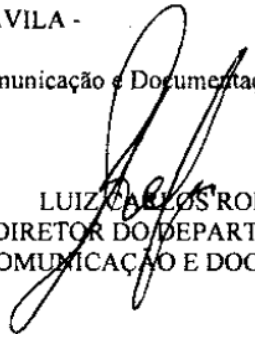
Bauru, 24 de junho de 1998.


ENG.º ANTONIO BAZZO FILHO
PREFEITO MUNICIPAL


FERNANDO APARECIDO SPAGNUOLO
SECRETÁRIO DOS NEGÓCIOS JURÍDICOS

Iniciativa do Vereador
JOSÉ EDUARDO FERNANDES ÁVILA -

Registrada no Departamento de Comunicação e Documentação da Prefeitura, na mesma data.


LUIZ CARLOS RODRIGUES
DIRETOR DO DEPARTAMENTO DE
COMUNICAÇÃO E DOCUMENTAÇÃO

COMISSÃO DE CULTURA

PROJETO DE LEI Nº 9.138, DE 2017

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

Autor: Deputado CAPITÃO AUGUSTO

Relator: Deputado WALDENOR PEREIRA

I - RELATÓRIO

Veio ao exame da Comissão de Cultura o Projeto de Lei nº 9.138, de 2017, de autoria do Deputado CAPITÃO AUGUSTO, que eleva o Sanduíche Bauru à condição de patrimônio cultural imaterial do Brasil.

A matéria foi distribuída, nos termos do art. 24, II, do nosso Regimento, para apreciação conclusiva desta Comissão e, nos termos do art. 54 do mesmo diploma legal, à Comissão de Constituição e Justiça e de Cidadania.

Cumpridos os procedimentos e esgotados os prazos, não foram apresentadas emendas à proposição.

É o relatório.

II - VOTO DO RELATOR

Cabe à Comissão de Cultura, nos termos do art. 32, inciso XI, alínea a, do Regimento Interno, opinar sobre “desenvolvimento cultural,



Assinado eletronicamente pelo(a) Dep. Waldenor Pereira
Para verificar a assinatura, acesse <https://infoleg-autenticidade-assinatura.camara.leg.br/CD220604232000>



inclusive patrimônio histórico, geográfico, arqueológico, cultural, artístico e científico”.

A matéria que estamos examinando tem indiscutível mérito, por reconhecer merecidamente o valor cultural do Sanduíche Bauru.

Segundo o art. 216 da Constituição Federal, o patrimônio cultural brasileiro é constituído de 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, nos quais se incluem, entre outros, as formas de expressão e os modos de criar, fazer e viver. O § 1º do mesmo artigo estabelece que o Poder Público, com a colaboração da comunidade, promoverá e protegerá o patrimônio cultural brasileiro, por meio de inventários, registros, vigilância, tombamento e desapropriação, e de outras formas de acautelamento e preservação.

No que tange ao devido processo legislativo, todavia, mormente no que tange às repartições constitucionais de competência, há impedimentos para aprovação da proposição nos seus estritos termos.

É que vige, no âmbito da Comissão de Cultura, a Súmula nº 01, de 2013, de recomendação aos relatores. A Súmula preconiza, *in verbis*, que “no caso de iniciativas legislativas que pretendem reconhecer oficialmente determinado bem como parte do patrimônio cultural brasileiro ou como patrimônio imaterial, existe obstáculo legal, na medida em que essa é uma atribuição do Poder Executivo, mais especificamente do Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN), órgão afeto à Secretaria da Cultura. Tal incumbência foi conferida pelo Decreto-Lei nº 25, de 1937, que “Organiza a proteção do patrimônio histórico e artístico nacional”.

Como explica a Súmula nº 1/2013, “o Registro de determinada manifestação ocorre a partir de processo administrativo que pode ser provocado pelas seguintes partes: o Ministro de Estado da Cultura (atualmente Secretário da Cultura), instituições vinculadas ao Ministério da Cultura (Secretaria da Cultura), Secretarias de Estado, de Município e do Distrito



Federal e sociedades ou associações civis. A análise dos processos de registro é estritamente técnica e cabe ao Conselho Consultivo do Patrimônio Cultural, sob a supervisão do IPHAN”.

É muito importante assinalar que o Registro de determinado bem ou expressão significa mais do que a mera atribuição de um título. Seu principal efeito é administrativo, na medida em que estabelece a obrigação, por parte do Poder Público, de documentar a manifestação – sua origem, sua trajetória, as modificações por que passou, seus produtores, seu modo de produção, a forma como circula, entre outros aspectos relevantes – e dar ampla divulgação dessas informações a toda sociedade (por meio de vídeos e material sonoro, por exemplo).

Para se ter ideia de quão complexa e específica é a tarefa de se decidir pelo reconhecimento oficial de determinado bem ou expressão como patrimônio cultural imaterial, transcrevemos algumas **tarefas relativas à instrução do processo administrativo de registro que são executadas pelo IPHAN**, nos termos da sua Resolução nº 1, de 3 de agosto de 2006:

I- descrição pormenorizada do bem que possibilite a apreensão de sua complexidade e contemple a identificação de atores e significados atribuídos ao bem; processos de produção, circulação e consumo; contexto cultural específico e outras informações pertinentes;

II- referências à formação e continuidade histórica do bem, assim como às transformações ocorridas ao longo do tempo;

III- referências bibliográficas e documentais pertinentes;

IV- produção de registros audiovisuais de caráter etnográfico que contemplem os aspectos culturalmente relevantes do bem;

V- reunião de publicações, registros audiovisuais existentes, materiais informativos em diferentes mídias e outros produtos que complementem a instrução e ampliem o conhecimento sobre o bem;



VI- avaliação das condições em que o bem se encontra, com descrição e análise de riscos potenciais e efetivos à sua continuidade;

VII- proposição de ações para a salvaguarda do bem.

Frente ao exposto, estamos certos de que a legislação atual é sábia em atribuir ao IPHAN – e a seu corpo técnico habilitado, constituído de historiadores, antropólogos, sociólogos, arquitetos, entre outros especialistas – a tarefa de estudar as inúmeras e riquíssimas manifestações da cultura brasileira e decidir, a partir de análise ponderada e responsável, quais as que devem ser registradas e receber proteção do Poder Público.

Assim, considerando que **reconhecer oficialmente qualquer manifestação como parte do patrimônio cultural brasileiro não é – de acordo com a política cultural vigente e com sua regulamentação – tarefa legislativa**, é recomendado, inclusive por Súmula da Comissão de Cultura, aos nobres Parlamentares que defendam o louvável e legítimo interesse em ver determinado bem registrado como patrimônio imaterial, o envio de **Indicação** ao Ministério da Cultura, nos termos do art. 113, do Regimento Interno da Câmara dos Deputados.

Assim sendo, e com vistas a resguardar a oportunidade e o mérito deste debate, somos pela rejeição do Projeto de Lei nº 9.138, de 2017, e apresentamos INDICAÇÃO AO EXECUTIVO, sugerindo que se declare como Patrimônio Cultural Imaterial do Brasil o Sanduíche Bauru e seu modo de produção.

Sala da Comissão, em de de 2019.

Deputado WALDENOR PEREIRA
Relator

2019-23261



Assinado eletronicamente pelo(a) Dep. Waldenor Pereira
Para verificar a assinatura, acesse <https://infoleg-autenticidade-assinatura.camara.leg.br/CD220604232000>





Assinado eletronicamente pelo(a) Dep. Waldenor Pereira
Para verificar a assinatura, acesse <https://infoleg-autenticidade-assinatura.camara.leg.br/CD220604232000>

5

Apresentação: 16/05/2022 12:56 - CCULT
PRL 1 CCULT => PL 9138/2017

PRL n.1



REQUERIMENTO

(DA COMISSÃO DE CULTURA)

Requer o envio de Indicação ao Poder Executivo, sugerindo que se declare como Patrimônio Cultural Imaterial do Brasil o Sanduíche Bauru e seu modo de produção.

Senhor Presidente:

Nos termos do art. 113, inciso I e § 1º, do Regimento Interno da Câmara dos Deputados, requeiro a V. Ex^a. seja encaminhada ao Poder Executivo a Indicação anexa, sugerindo que se declare como Patrimônio Cultural Imaterial do Brasil o Sanduíche Bauru e seu modo de produção.

Sala das Sessões, em de de 2019.

Deputado WALDENOR PEREIRA
Relator

2019.23261



Assinado eletronicamente pelo(a) Dep. Waldenor Pereira
Para verificar a assinatura, acesse <https://infoleg-autenticidade-assinatura.camara.leg.br/CD220604232000>



INDICAÇÃO Nº , DE 2019
(Da Comissão de Cultura da Câmara dos Deputados)

Sugere que se declare como
Patrimônio Cultural Imaterial do Brasil o
Sanduíche Bauru e seu modo de produção.

Excelentíssimo Senhor Secretário da Cultura,

A Comissão de Cultura da Câmara dos Deputados examinou, recentemente, o Projeto de Lei nº 9.138, de 2017, de autoria do Deputado CAPITÃO AUGUSTO, que eleva o Sanduíche Bauru à condição de patrimônio cultural imaterial do Brasil.

Ao analisar a matéria, a Comissão de Cultura reconheceu o mérito da proposta, mas se viu impedida de aprová-la devido ao disposto na alínea “e”, do inciso II, do § 1º, do art. 61 da Constituição Federal.

Considerando que o reconhecimento oficial de determinado bem como parte do patrimônio cultural brasileiro é ato administrativo que compete ao Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN), órgão afeto a essa Secretaria, resolveu esta Comissão manifestar o seu apoio à proposta, por intermédio da presente Indicação.

Assim sendo, e com vistas a resguardar a oportunidade e o mérito do debate sobre elevar o Sanduíche Bauru e seu modo de produção à condição de patrimônio cultural imaterial do Brasil, a Comissão de Cultura, ao mesmo tempo em que rejeitou a apresentação destas disposições na forma de Projeto de Lei, pelas razões acima, decidiu arrolá-las nesta INDICAÇÃO AO EXECUTIVO, sugerindo que se declare como Patrimônio Cultural Imaterial do Brasil o Sanduíche Bauru e seu modo de produção.

Na justificação do PL é argumentado que:

*“De acordo com o artigo 216 da Constituição Federal,
constituem patrimônio cultural brasileiro os bens de natureza*

Assinado eletronicamente pelo(a) Dep. Waldenor Pereira

Para verificar a assinatura, acesse <https://infoleg-autenticidade-assinatura.camara.leg.br/CD220604232000>



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 pickles 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 rodela, picles de pepino em rodela, 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 rodela 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;



Assinado eletronicamente pelo(a) Dep. Waldenor Pereira
 Para verificar a assinatura, acesse <https://infoleg-autenticidade-assinatura.camara.leg.br/CD220604232000>



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.”

Eis as considerações do colega Deputado que encarecemos sejam analisadas e consideradas.

Assim, corroborando a meritória intenção do Deputado CAPITÃO AUGUSTO, esta Comissão de Cultura solicita a Vossa Excelência a adoção das providências cabíveis para que o sanduíche Bauru seja reconhecido oficialmente como patrimônio cultural brasileiro e encontre, a partir desse reconhecimento, a merecida salvaguarda institucional.

Sala das Sessões, em de de 2019.

Deputado WALDENOR PEREIRA
Relator



Assinado eletronicamente pelo(a) Dep. Waldenor Pereira
Para verificar a assinatura, acesse <https://infoleg-autenticidade-assinatura.camara.leg.br/CD220604232000>





CÂMARA DOS DEPUTADOS

COMISSÃO DE CULTURA

PROJETO DE LEI Nº 9.138, DE 2017

III - PARECER DA COMISSÃO

A Comissão de Cultura, em reunião extraordinária realizada hoje, mediante votação ocorrida por processo simbólico, concluiu pela rejeição e com apresentação de INDICAÇÃO AO EXECUTIVO do Projeto de Lei nº 9.138/2017, nos termos do Parecer do Relator, Deputado Waldenor Pereira.

Registraram presença à reunião os seguintes membros:

Professora Rosa Neide - Presidente, Airton Faleiro, Alê Silva, Alexandre Padilha, Alice Portugal, Áurea Carolina, Benedita da Silva, Chico D'Angelo, Jandira Feghali, Juninho do Pneu, Marcelo Calero, Maria do Rosário, Tadeu Alencar, Túlio Gadêlha, Darci de Matos, David Soares, Diego Garcia, Erika Kokay, Felipe Carreras, Lídice da Mata e Waldenor Pereira.

Sala da Comissão, em 14 de junho de 2022.

Deputada PROFESSORA ROSA NEIDE
Presidente

