

**PROJETO DE LEI Nº DE 2022**  
**(Da Sra. MARIA DO ROSÁRIO)**

Confere ao Município de Pelotas, no Estado do Rio Grande do Sul, o título de “Capital Nacional do Doce”.

O Congresso Nacional decreta:

Art. 1º É conferido ao Município de Pelotas, no Estado do Rio Grande do Sul, o título de “Capital Nacional do Doce”.

Art. 2º Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.

## **JUSTIFICAÇÃO**

A presente proposição pretende conferir por lei a Pelotas/RS o título de “Capital Nacional do Doce”, título este que já lhe é consagrado popularmente. Este município conhecido pelos seus belos casarões, por sua história e belezas naturais, mas também e principalmente pela tradição de seus doces. Basta uma caminhada pela região central do município que essa tradição se materializa nas diversas docerias ou confeitarias que se espalham também para outras regiões da cidade.

Nestes mais de 200 anos do município (em 07 de julho deste ano de 2022, Pelotas completará 210 anos de fundação), a tradição do doce se incorporou a sua rotina desde o século XIX, mostrando uma longa e centenária tradição, inclusive já reconhecida pelo próprio IPHAN. Este importante instituto reconheceu a tradição dos doces do município como patrimônio cultural imaterial do país<sup>1</sup> em 15 de maio de 2018, em sua 88ª Reunião do Conselho Consultivo do Patrimônio Cultural.

<sup>1</sup> Fonte: <http://portal.iphan.gov.br/noticias/detalhes/4653/tradicao-doceira-de-pelotas-rs-e-reconhecida-como-patrimonio-imaterial-brasileiro>



Nesse sentido, vale a pena reproduzir trecho do dossiê de registro de propriedade cultural do Brasil, a respeito da tradição de doces de Pelotas:

“A tradição de doces finos se desenvolveu no espaço urbano de Pelotas, no interior das casas de famílias abastadas, para as quais o doce era um importante elemento da sociabilidade e de refinamento, oportunizados pela riqueza oriunda da produção de charque. Neste contexto, houve muitos intercâmbios entre os saberes e fazeres das senhoras da elite pelotense e suas cozinheiras, em sua maioria trabalhadoras negras escravizadas e suas descendentes. Quando a atividade charqueadora entrou em crise, os doces que elas produziam nos casarões passaram a ser vendidos nas portas das igrejas e nas praças da cidade, por mulheres negras e por vendedores ambulantes, para sustento das famílias antes abastadas. Senhoras das chamadas famílias tradicionais pelotenses tornaram-se conhecidas como doceiras, produzindo para banquetes de cerimônias de casamento, saraus e festas de cunho religioso.

Posteriormente, surgiram as confeitarias e os cursos de doçaria, ampliando-se o perfil social da produção doceira. Com o tempo, os doces finos passaram a ser consumidos cotidianamente, e ganharam novos espaços e significados mais amplos, seja como oferendas para os orixás, nas casas de religiões de matriz africana, seja como atrativo turístico.

A tradição de doces coloniais surgiu na zona rural da antiga Pelotas, entre famílias de imigrantes europeus que se fixaram na Serra dos Tapes, em pequenas propriedades dedicadas à horticultura e à fruticultura. Logo, os doces de frutas que produziam para o consumo familiar, nos tachos herdados de seus pais, passaram a ser vendidos como produtos da colônia aos moradores das cidades mais próximas e de outros estados. Hoje, os doces coloniais são feitos em pequenas manufaturas familiares e em estabelecimentos semi-industriais e industriais. Essas tradições, nascidas da combinação do sal com o açúcar, se articularam na formação da sociedade local e, com o tempo, singularizaram a região. Integram, também, processos mais amplos, relativos à constituição da fronteira meridional brasileira e à construção simbólica da nacionalidade, processos nos quais se fazem presentes temas sensíveis como a escravidão, o acesso à terra, a imigração, dentre outros.

Por diversos caminhos, ambas tradições se mantêm vivas, renovadas pela criatividade de seus detentores, combinando a preservação de saberes legados por gerações passadas com a ampliação de seus sentidos e significados, no tempo presente.”

Cabe destacar que em Pelotas também se encontram o Museu do Doce<sup>2</sup>, ligado a Universidade Federal de Pelotas, que de acordo com o portal desta universidade “tem como missão salvaguardar os suportes de memória da tradição doceira de Pelotas e da região e como compromisso, produzir conhecimento sobre esse patrimônio.”. O museu fica localizado em um prédio da UFPEL e é um excelente local onde se preserva a memória e se valoriza a história do doce e sua relação com o município.

2 Fonte Portal da UFPEL. Disponível em < <https://wp.ufpel.edu.br/museudodoce/> >



□

A tradição pelotense de doces também se manifesta pela “associação doce pelotas”, surgida em 2008 com a missão, entre outras, de proteger o legado das receitas de doces tradicionais<sup>3</sup>. Foi esta associação que por sua iniciativa garantiu outro aspecto importante da relação do doce com o município de Pelotas. Trata-se da conquista do selo de Indicação de Procedência, conferido pelo Instituto Nacional de Propriedade Industrial (INPI)<sup>4</sup>.

Com efeito, é importante mencionar que a Assembleia Legislativa do Rio Grande do Sul já reconhece os doces artesanais de pelotas como patrimônio cultural do estado por meio da Lei Estadual nº 11.919 de 2003.

A importância da tradição dos doces de Pelotas também se manifesta pela realização da Feira Nacional do Doce, a FENADOCE. Feira esta que ocorre desde 1986<sup>5</sup>. Atualmente a Fenadoce recebe milhares de visitantes de diversas localidades do Brasil e do exterior. O que por si mostra que a tradição do doce não apenas move um importante setor gastronômico, mas também turístico.

Por fim, mencione-se também que na academia diversas teses<sup>6</sup> e dissertações já foram publicadas a respeito da relação do doce com o município de Pelotas. Entre estes ótimos trabalhos acadêmicos, vale a pena citar: “Patrimônio Agroindustrial: inventário das fábricas de compotas de pêssego na área urbana de Pelotas (1959-1990)”, tese de Alcir Nei Bach; “A transmissão do saber-fazer como intencionalidade incorporada: etnografia em uma fábrica de doces em Pelotas, RS.2013”, tese de Marina Figueiredo; “A trajetória de uma Construção Patrimonial: A tradição doceira de Pelotas e Antiga Pelotas na Constituição do Museu do Doce da Universidade Federal de Pelotas”, tese de Noris Mara Pacheco Martins Leal; “Design, imaginário e cultura: memórias e representações do doce de Pelotas como aportes na formação do designer. Pelotas, 2005”, dissertação de Irapuã Pacheco Martins e; “Da economia espacial solidária à sustentabilidade do Trabalho cidadão: o doce território da autonomia pelotense. 2016”, dissertação de Cristiano Silva<sup>7</sup>.

Os doces de Pelotas, diante de todo o exposto, não se restringem a ser representativo de um ou outro segmento econômico, é muito

3 Fonte Portal da Associação Doce Pelotas. Disponível em <http://docesdepelotas.org.br/site/associacao/>

4 Fonte: Portal do Governo. Disponível em < <https://www.gov.br/inpi/pt-br/servicos/indicacoes-geograficas/arquivos/fichas-tecnicas-de-indicacoes-geograficas/Pelotas.pdf>>

5 Fonte: Portal da Fenadoce, disponível em <<https://fenadoce.com.br/historia/>>

6 Fonte: Portal da UFPEL. Disponível < <https://wp.ufpel.edu.br/museudodoce/teses/>>;

7 Fonte: Portal da Ufpel. Disponível em < <https://wp.ufpel.edu.br/museudodoce/dissertacoes/>>



□

mais do que isso. É história, tradição e cultura. Nada mais justo, portanto, que esta casa legislativa reconheça essa tradição conferindo o título de Capital Nacional do Doce, ao belo município de Pelotas/RS.

Por tais motivos, pede-se o necessário apoio dos nobres Pares à célere aprovação deste projeto.

Sala das Sessões, em                    de                    de 2022.

Deputada MARIA DO ROSÁRIO

Apresentação: 01/07/2022 13:18 - Mesa

PL n.1846/2022



\* CD 221770262900 \*