

PROJETO DE LEI Nº , DE 2023

(Do Sr. DEFENSOR STÉLIO DENER)

Confere ao município de Boa Vista, no Estado de Roraima, o título de Capital Nacional da Paçoca de Carne com Farinha.

O Congresso Nacional decreta:

Art. 1º Fica conferido ao Município de Boa Vista, no Estado de Roraima, o título de Capital Nacional da Paçoca de Carne com Farinha.

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

JUSTIFICAÇÃO

Para a maioria das pessoas do centro-sul do país, a paçoca é doce, feita com amendoim. Mas na história culinária brasileira, quem apareceu primeiro foi a paçoca salgada. Sua origem veio da necessidade de preservar e transportar alimentos durante as longas viagens.

Até hoje, essa cultura, é rotina em comunidades indígenas, como forma de preservar os alimentos, carne de caça e peixe, no moquém, que é uma técnica que além de defumar, desidrata a carne, mas sem sal, conservando o alimento por mais tempo.

A paçoca é um dos responsáveis pela ocupação territorial do Brasil como presença nutritiva nos farnéis (saco ou recipiente com comida para viagem) dos tropeiros que cruzaram o país. Prova disso é que até hoje é consumido do norte ao sul do país. A origem do nome Paçoca vem do tupi-guarani “passoc”. Segundo o maior pesquisador da alimentação brasileira, Luís da Câmara Cascudo, ele descreveu o nome como: amassar, esmigalhar com as mãos, esfarelar, pilar.



* C D 2 3 7 0 5 7 5 6 9 5 0 0 *

Em Roraima, por conta de toda a influência indígena, a paçoca faz parte da culinária do dia a dia, como complemento do prato principal, como lanche e até como item do café da manhã.

A paçoca de carne de sol foi declarada Patrimônio cultural e imaterial de Boa Vista, a partir da Lei Municipal nº 2.349, de 2022.

E a notoriedade da paçoca como símbolo da culinária roraimense e boa-vistense e como marca principal da maior festividade junina da região norte, o Boa Vista Junino, começou a ter representatividade em 2015, quando o movimento organizador do evento começou a oferecer a paçoca para todos os participantes que frequentavam o evento junino.

Em 2015, foram servidos 500Kg de paçoca. E nos anos posteriores essa quantidade só aumentou e, em 2018, Boa Vista passou a ter um registro no livro dos recordes “Guinness Book” com o selo de “maior paçoca do mundo”, com 1.023 kg, quando foi servida para 30 mil pessoas. Em 2023 foram servidos mais de 1.130 kg da iguaria.

Além disso, o município de Boa Vista incentiva a produção de mandioca e outros insumos que são utilizados na produção da paçoca, sobretudo nas regiões de assentamentos e nas comunidades indígenas do município. É uma forma de valorizar a culinária local, mas também de fomentar a economia local, com incentivo à produção da comida típica roraimense.

O objetivo deste Projeto é, portanto, reconhecer que a capital de Roraima, Boa Vista, tenha esse símbolo de capital da paçoca de carne com farinha.

Dada a relevância da matéria, contamos com o apoio dos ilustres Pares do Congresso Nacional para a aprovação deste Projeto de Lei.

Sala das Sessões, em _____ de _____ de 2023.

Deputado DEFENSOR STÉLIO DENER



* C D 2 3 7 0 5 7 5 6 9 5 0 0 *