## PROJETO DE LEI Nº , DE 2024

(Do Sr. NITINHO)

Inclui e declara o Caranguejo, como Patrimônio Nacional, Histórico e Cultural do Brasil e dá outras providências.

O Congresso Nacional decreta:

Art. 1º. Institui e declara o Caranguejo como patrimônio nacional, histórico e cultural do Brasil.

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

## **JUSTIFICATIVA**

A Constituição Federal de 1988 estabelece, em seu art. 216 que constituem patrimônio brasileiro os bens de natureza material e imaterial, tomados individualmente ou em conjunto, portadores de referência à identidade, à ação, à memoria dos diferentes grupos formadores da sociedade brasileira.

Desse modo, patrimônio cultural é o conjunto de todos os bens, manifestações populares, cultos, tradições tanto materiais quanto imateriais (intangíveis), que reconhecidos de acordo com sua necessidade, importância histórica e cultural de uma região, adquirem valor único com representatividade simbólica.

O presente Projeto de Lei visa reconhecer o caranguejo, a iguaria gastronomica mais importante para economia, não só sergipana, como também, de muitos estados do nordeste brasileiro, como patrimônio nacional, histórico e cultural do Brasil.

Importante destacar que o caranguejo representa para Sergipe, o mesmo que o acarajé representa para a Bahia e o pato no tucupi o Pará, sendo nada mais justo que referendar o crustáceo como Patrimônio Cultural e Imaterial de Brasil.

Por tantos motivos que só quem ama esse prato sabe descrever, que o caranguejo foi declarado Patrimônio Cultural e Imaterial de Sergipe pela Assembleia Legislativa do Estado.





Ele é o astro da culinária sergipana e atrai olhares de turistas. Nascido no mangue, o caranguejo é uma iguaria que seduz pela apresentação, aroma e sabor, e reúne amigos seja na Orla da Atalaia, nas praias, em restaurantes ou em casa para confraternizar martelando o seu casco.

Considerado um dos maiores pratos típicos, o "quebrar o caranguejo" é considerado um ritual coletivo que garante a diversão de sergipanos e turistas.

Preparar o caranguejo vai além do caldeirão com temperos. O crustáceo é um meio tradicional da identidade sergipana e pode ser apreciado de diversas maneiras, de acordo com o paladar de quem consome e de quem prepara: caranguejo tradicional cozido, caranguejada, catado, corda de caranguejo, casquinha de caranguejo, fritada, etc.

A cidade de Aracaju se desenvolveu entre o mar, rios e manguezais. Portanto, não é à toa que tem o caranguejo como um de seus maiores símbolos. O crustáceo não só é o carro-chefe nos restaurantes da cidade como também tem uma passarela em sua homenagem.

A Passarela do Caranguejo reúne dezenas de bares e restaurantes, frequentados tanto por turistas como moradores da capital sergipana. Não é exagero dizer que esse é um dos principais polos gastronômicos de Aracaju. É ali também que está a escultura do mascote da cidade: um caranguejo em proporções gigantes, medindo 7 metros de largura e 2,30 de altura. A obra é do artesão sergipano Ary Marques Tavares e foi instalada em 2014, tornando-se rapidamente um dos pontos mais fotografados do destino.

De tão importante para a economia, cultura e gastronomia de Aracaju, o caranguejo ganhou duas semanas de festa na capital de Sergipe através do Festival do Caranguejo, o festival engloba gastronomia, cultura, história, educação ambiental, aprendizado, diversão e arte. Uma experiência única, fazendo uma verdadeira homenagem à identificação da culinária local com o crustáceo.

Além dos stands dos restaurantes e oficinas gastronômicos, o visitante experimenta o evento não somente pelo paladar. Haverá espaço para artesãos, para defesa do





mangue, berçário do oceano e habitat natural do caranguejo; e o espaço Kids Carang, para o envolvimento das crianças e famílias com as atividades.

O festival conta, também, com uma Unidade Móvel, equipada com cozinha; palco para shows, apresentações culturais e folclóricas voltadas para a estrela da festa. É a culinária agregando valor ao turismo. O visitante, ao mesmo tempo que degusta uma iguaria da culinária regional, vivencia experiências e sensações que o enriquece ao conhecer a cultura, história e valores locais.

E sendo assim, diante de tudo exposto acima, certos da importância da presente proposição, conto com o apoio e a aprovação por partes dos nossos nobres Pares.

Sala das Sessões, em 15 de maio de 2024.

Deputado **Nitinho**PSD/SE



