

COMISSÃO DE EDUCAÇÃO E CULTURA

PROJETO DE LEI N^º 3.738, DE 2004

Institui o dia 25 de outubro como Dia Nacional do Macarrão.

Autor: Deputado LUIZ CARLOS HAULY
Relatora: Deputada IARA BERNARDI

I – RELATÓRIO

O presente projeto de autoria do Deputado Luiz Carlos Hauly *institui o dia 25 de outubro como Dia Nacional do Macarrão*, a ser comemorado, anualmente, em todo o território nacional.

Na justificação destaca o Autor:

“ Esta data é comemorada no Brasil desde 1998, com a realização do evento Macarrão Gourmet Fashion, recebendo ampla divulgação da mídia nacional. Esta data, inclusive, tem um grande significado no contexto da responsabilidade social das empresas produtoras de macarrão, pois no dia 25 de outubro as mesmas fazem doação de macarrão a entidades benfeitoras de todo o país.”

Nesta Comissão foi aberto o prazo para recebimento de emendas a partir de 27/05/2004, pelo prazo de cinco sessões. Esgotado o prazo não foram apresentadas emendas.

É o Relatório.

II - VOTO DA RELATORA

A comemoração do *Dia Nacional do Macarrão* já integra o calendário das festividades de alguns estados e municípios brasileiros.

A origem do macarrão é controversa, não se sabe se veio da China, da Arábia ou mesmo da Itália. A palavra *macarronis* é derivada de *maccari*, que significa achatar ou esmagar com força, em um antigo dialeto da Sicília. A base dessa palavra, por sua vez, vem do grego *makar* que significa sagrado. A história mais difundida afirma que o macarrão chegou ao Ocidente por volta de 1295, trazido da China por Marco Pólo. Mas, há registros no livro das leis judaicas, do século V a.C – o *Talmud de Jerusalém*, de que os antigos hebreus utilizavam uma massa chata, chamada de *itrjia*, nas cerimônias religiosas. Outra referência da origem do macarrão vem da Roma antiga, século VII a.C. Neste período, comia-se uma papa de farinha cozida em água, chamada de *pultes*, que tinha algumas variações: com legumes e carne, tinha o nome de *puls púnica* e com queijo fresco e mel, chamava-se *puls Julia*.

A partir do século XIII, os italianos foram os maiores consumidores do macarrão por todo o mundo. Inventaram mais de 500 variedades e formatos. No final do século XIX, o macarrão chegou ao Brasil trazido pelas primeiras famílias de imigrantes italianos.

O principal ingrediente da massa do macarrão é o trigo, que é enriquecido com vitaminas do tipo A, C, D, B1 e B2. Integra os alimentos energéticos. É fácil de produzir, fácil de armazenar, fácil de fazer e bastante econômico.

A Associação Brasileira das Indústrias de Massas Alimentícias – ABIMA realiza há sete anos o *Macarrão Gourmet Fashion*, na cidade de São Paulo, que tem por objetivo elaborar entradas, pratos principais e sobremesas utilizando como base o macarrão, alimento universal que agrada a todos os tipos de paladares e está presente nas mais diversas culinárias. Todos os anos os associados da ABIMA realizam a doação de macarrão para entidades assistenciais do país.

O setor industrial produz cerca de um milhão de toneladas de macarrão por ano, o que representa um faturamento, hoje, na ordem de dois bilhões de reais e contabiliza a geração de mais de vinte e cinco mil empregos diretos.

Diante do exposto reconhecemos a importância do *dia do macarrão* pelo que ele representa de alimento, informação, congraçamento, doação, solidariedade, geração de empregos e produção para todos os brasileiros.

Nosso voto é pela aprovação do PL nº 3.738, de 2004.

Sala da Comissão, em 25 de novembro de 2004.

Deputada **IARA BERNARDI**
Relatora