



**CÂMARA DOS DEPUTADOS**

# **PROJETO DE LEI N.º 711, DE 2025**

**(Do Sr. Evair Vieira de Melo)**

Reconhece a Moqueca Capixaba como patrimônio cultural imaterial do Brasil

**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

**PUBLICAÇÃO INICIAL**  
Art. 137, caput - RICD



**PROJETO DE LEI Nº \_\_\_\_\_, DE 2025**

(Do Sr. EVAIR VIEIRA DE MELO)

*Reconhece a Moqueca Capixaba  
como patrimônio cultural imaterial do  
Brasil.*

**O Congresso Nacional** decreta:

**Art. 1º** Fica reconhecida como patrimônio cultural imaterial do Brasil a Moqueca Capixaba, em razão de sua relevância histórica, cultural e gastronômica para o país.

**Art. 2º** O Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (Iphan) adotará as providências necessárias para o registro da Moqueca Capixaba no Livro de Registro dos Saberes, conforme o disposto no Decreto Federal nº 3.551, de 4 de agosto de 2000.

**Art. 3º** Esta lei entra em vigor na data de sua publicação.

**JUSTIFICAÇÃO**

A Moqueca Capixaba é um dos pratos mais icônicos da gastronomia brasileira, representando não apenas uma receita tradicional, mas também um patrimônio cultural e histórico do Espírito Santo. Com origens na tradição indígena, a moqueca capixaba preserva singular modo de preparo, caracterizado pelo cozimento dos ingredientes sem adição de água, ressaltando o sabor natural dos alimentos. Ela se destaca pela leveza e pelo uso exclusivo de azeite de oliva e urucum, sem leite de coco ou azeite de dendê.



Seu preparo na emblemática panela de barro — já reconhecida como patrimônio imaterial pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (Iphan) — reforça ainda mais sua importância cultural.

De acordo com os historiadores, a moqueca é uma refeição que teve origem antes mesmo da chegada dos portugueses ao Brasil. Assim como outros pratos da gastronomia capixaba, passou por uma intensa mistura de culturas: colonizadores europeus, indígenas e africanos. Essa miscigenação de tradições encontrou a tradição pesqueira, fazendo nascer pratos únicos, saborosos e cheios de histórias.

Neste esteio é válido considerar que estudiosos da gastronomia brasileira apontam que sua origem remeteria à peixada trazida pelos portugueses, à qual os negros, quando aqui chegaram na condição de escravizados, acrescentaram ingredientes habituais da culinária africana. Contudo, o Espírito Santo recebeu, ao longo de sua história, um pequeno número de africanos, o que reforça a influência indígena na constituição de seu patrimônio alimentar<sup>1</sup>.

O peixe e os frutos do mar são alimentos de extrema importância, assim como a farinha de mandioca e a cor proporcionada pelo urucum, elemento utilizado para dar tonalidade aos alimentos. Outro indicativo dessa influência está na forma de preparo da iguaria, que, localmente, guarda forte associação com a panela de barro, fruto da técnica cerâmica reconhecida por estudos arqueológicos como um legado cultural Tupi-Guarani e Uma, sendo este último identificado como a principal referência.

Tal saber foi apropriado dos indígenas por colonos e descendentes de escravizados africanos, que passaram a ocupar a margem dos manguezais, território historicamente reconhecido como local de produção de panelas de barro. O naturalista Saint-Hilaire visitou a região em 1815 e fez a primeira referência a essas panelas,

<sup>1</sup> <https://esbrasil.com.br/a-historia-da-moqueca-capixaba/>



descritas como “*caldeiras de terracota, de orla muito baixa e fundo muito raso*”, utilizadas para torrar farinha e fabricadas “*num lugar chamado Goiabeiras, próximo da capital do Espírito Santo*”. Goiabeiras consolidou-se como o centro desse ofício.

A culinária é um dos modos pelos quais as identidades assumem materialidade. A comida típica não é qualquer comida: ela representa experiências vividas, remete ao passado e, ao fazê-lo, estabelece conexões com aqueles que vivenciam o presente.

O ambiente, muitas vezes performático, que envolve o consumo da moqueca capixaba em panelas de barro fumegantes nos restaurantes do litoral do Espírito Santo pode ser interpretado como chave de conexão entre passado e presente. É comum, por exemplo, a presença de informativos que ensinam ao cliente como preparar o prato e a venda de panelas de barro, inserindo-o no universo das experiências vividas no passado.

No decorrer do século XX, consolidou-se um discurso que associa moqueca, panela de barro e identidade capixaba. Não por acaso, o prato está presente em toda a costa capixaba, sendo ofertado em 87% dos restaurantes do litoral.

A gastronomia brasileira já conta com diversos itens reconhecidos como patrimônio imaterial, como o queijo artesanal mineiro, a cajuína piauiense, a tradição doceira de Pelotas e o ofício das baianas de acarajé. A Moqueca Capixaba, por sua excelência e relevância cultural e histórica, se insere nesse contexto, sendo mais do que simples prato típico: é acentuado símbolo da identidade capixaba e da diversidade culinária brasileira. Seu reconhecimento como patrimônio cultural imaterial contribuirá para a valorização da culinária regional, incentivando a preservação de saberes e técnicas tradicionais, além de fomentar o turismo gastronômico, atraindo visitantes que desejam conhecer e experimentar essa iguaria única.



Esta proposição está alinhada à Convenção para a Salvaguarda do Patrimônio Cultural Imaterial da UNESCO, ratificada pelo Brasil, que ressalta a importância da proteção e da transmissão de práticas culturais para as futuras gerações. Ainda, se ampara no artigo 216 da Constituição Federal, que reconhece como patrimônio cultural brasileiro os bens de natureza material e imaterial que representam a identidade e a memória dos diferentes grupos formadores da sociedade.

Destarte, a aprovação deste projeto de lei garantirá a proteção e o devido reconhecimento da Moqueca Capixaba como patrimônio cultural imaterial do Brasil, assegurando que essa tradição gastronômica continue viva e valorizada. Contamos com o apoio dos nobres parlamentares para a preservação dessa herança culinária e cultural, que tanto contribui para a riqueza do nosso país.

Sala das Sessões, em                    de                    de 2025.

**Deputado EVAIR VIEIRA DE MELO**





## CÂMARA DOS DEPUTADOS

CENTRO DE DOCUMENTAÇÃO E INFORMAÇÃO – CEDI  
Coordenação de Organização da Informação Legislativa – CELEG

**DECRETO Nº 3.551, DE  
4 DE AGOSTO DE 2000**

<https://www2.camara.leg.br/legin/fed/decret/2000/decreto3551-4-agosto-2000-359378-norma-pe.html>

**FIM DO DOCUMENTO**