



**CÂMARA DOS DEPUTADOS**

**PROJETO DE LEI N.º 1.185, DE 2025**  
**(Do Sr. Evair Vieira de Melo)**

Reconhece o Brote Pomerano, tradicional do Espírito Santo, 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 o Brote Pomerano, tradicional do Espírito Santo, como patrimônio cultural imaterial do Brasil.*

**O Congresso Nacional** decreta:

**Art. 1º** Fica reconhecido como patrimônio cultural imaterial do Brasil, a comida "Brote" chamado na cultura pomerana de Brood, Mijlchebrood (pão de milho) do Espírito Santo, 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 comida "Brote" chamado na cultura pomerana de Brood, Mijlchebrood (pão de milho) do Espírito Santo 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**

Há pães que alimentam o corpo e há aqueles que nutrem a alma de um povo. O Brote Pomerano não é apenas um alimento; é evidente essência cultural, carrega significados e saberes, verdadeiro testemunho da resiliência de um povo que cruzou



oceanos, enfrentou adversidades e, em solo brasileiro, manteve acesa a chama de suas tradições.

Moldado pelas mãos dos descendentes pomeranos que, há gerações, labutam com a terra e os frutos que ela oferece, o brote é um pão de substância, feito de farinha de milho e tubérculos — batata-doce, inhame, cará e aipim —, alimentos simples, mas que sustentam o trabalhador no campo e na vida. Seu nome, remanescente do “*Brot*” alemão e do “*Brood*” holandês, ecoa a ancestralidade que não se apagou. Quando esses imigrantes chegaram ao Brasil, entre os séculos XIX e XX, trouxeram consigo não apenas sua língua e seus costumes, mas também o espírito indomável que transforma dificuldades em oportunidades<sup>1</sup>.

Ao longo dessa trajetória, o Brote assume um papel simbólico profundamente enraizado na luta do povo pomerano, tornando-se uma presença constante como testemunho vivo de resistência e guardião da continuidade cultural.

O brote não se faz com pressa, pois tradição verdadeira exige paciência e devoção. Os tubérculos são lavados, descascados e ralados com zelo, incorporados ao fubá e misturados com sal, açúcar, banha, água e fermento. Antigamente, usava-se o fermento natural, fruto da experiência acumulada por gerações; hoje, a modernidade trouxe atalhos, mas jamais poderá substituir a alma a essência desse pão. Ele repousa e cresce com dignidade, antes de ser levado ao calor do forno à lenha, onde as chamas o selam com um dourado escuro, uma crosta firme que guarda em seu interior a suavidade e o sabor de tempos antigos.

O preparo do Brote vai além do simples ato de cozinhar; é uma prática rica em saberes ancestrais e tradições transmitidas ao longo das gerações. Cada etapa, marcada por gestos

<sup>1</sup> <https://www.montanhascapixabas.com.br/brote-o-pao-pomerano-e-as-suas-origens/>



precisos e observações cuidadosas, reforça a ligação entre a comida e a identidade cultural. Este ritual culinário transcende a nutrição, carregando significados profundos que conectam as pessoas à sua história e fortalecem os laços com a comunidade.

Mais do que alimento, o Brote representa a resistência cultural e a celebração dos valores comunitários. Sua preparação é um ato de preservação da memória coletiva, reafirmando as conexões entre passado e presente e perpetuando os sabores que traduzem pertencimento e identidade.

Servido com manteiga, linguiça defumada, geleias caseiras ou mesmo a robusta gordura de porco, o brote sustenta famílias, celebra casamentos e enriquece as mesas dos cafés coloniais. Com cada fatia, é possível provar não apenas os ingredientes que o compõem, mas a história e a identidade de um povo que nunca permitiu que sua cultura se esvaísse.

No reconhecimento desse patrimônio está um dever moral, pois proteger o Brote Pomerano é preservar a memória dos que vieram antes de nós e garantir que aqueles que virão depois possam conhecer o sabor da perseverança e da tradição. O Brasil tem compromisso com a salvaguarda de seu patrimônio cultural imaterial, conforme estabelece nossa Constituição e os princípios ratificados pela UNESCO.

Destarte, é imperativo que este legado seja honrado, não por conveniência ou formalidade, mas porque uma nação se mede pela grandeza de sua cultura e pela força de sua identidade.

Que esta Casa reconheça e eternize o Brote Pomerano como patrimônio cultural imaterial do Brasil. Pois quando um povo esquece suas raízes, enfraquece sua própria essência. E nós não esqueceremos.

Sala das Sessões, em                      de                      de 2025.



**Deputado EVAIR VIEIRA DE MELO**

4

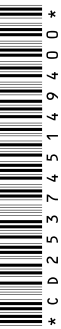
Apresentação: 24/03/2025 09:17:58.320 - Mesa

**PL n.1185/2025**



Para verificar a assinatura, acesse <https://infoleg-autenticidade-assinatura.camara.leg.br/CD253745149400>  
Assinado eletronicamente pelo(a) Dep. Evair Vieira de Melo

5



\* CD 253745149400 \*



## 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/decreto-3551-4-agosto-2000359378-norma-pe.html>

**FIM DO DOCUMENTO**