



CÂMARA DOS DEPUTADOS

PROJETO DE LEI N.º 653, DE 2026
(Da Sra. Caroline de Toni)

Confere ao Município de Papanduva, no Estado de Santa Catarina, o título de Capital Nacional do Pirogue.

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 2026.
(Da Sra. Caroline De Toni)

Confere ao Município de Papanduva, no Estado de Santa Catarina, o título de Capital Nacional do Pirogue.

O Congresso Nacional decreta:

Art. 1º É conferido ao Município de Papanduva, no Estado de Santa Catarina, o título de Capital Nacional do Pirogue.

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

JUSTIFICAÇÃO

O presente Projeto de Lei tem por objetivo reconhecer oficialmente o Município de Papanduva, no Estado de Santa Catarina, como Capital Nacional do Pirogue, em razão de sua consolidada tradição histórica, cultural e gastronômica vinculada à imigração polonesa e ucraniana que marcou profundamente a formação social do Planalto Norte catarinense.

O pirogue (ou pierogi), prato típico do Leste Europeu, foi introduzido na região por imigrantes poloneses no final do século XIX e início do século XX, integrando-se de maneira orgânica ao cotidiano das famílias locais. Ao longo das gerações, a receita deixou de ser apenas expressão culinária para se transformar em verdadeiro símbolo de identidade cultural, preservando modos de preparo, técnicas artesanais e significados comunitários transmitidos no ambiente doméstico e nas celebrações coletivas.





CÂMARA DOS DEPUTADOS Gabinete da Deputada Federal Caroline De Toni – PL/SC

Em Papanduva, o pirogue não é apenas consumido; ele é celebrado. Preparado com massa leve à base de farinha, água, sal e, frequentemente, ovos, e tradicionalmente recheado com batata e queijo branco, ricota fresca temperada ou repolho, o prato reflete a culinária rural, afetiva e familiar da região. Seu modo de preparo — moldado em meia-lua, selado manualmente, cozido e posteriormente servido com manteiga, nata, linguiça ou cebola caramelizada — mantém características originais da tradição europeia, ao mesmo tempo em que incorpora elementos locais, como o queijo colonial.

A forte presença do pirogue em festas comunitárias, eventos religiosos, encontros culturais e na rotina das famílias papanduvenses demonstra sua centralidade na vida social do município. Trata-se de patrimônio imaterial vivo, mantido por associações culturais, grupos folclóricos e iniciativas comunitárias que preservam a memória dos antepassados e promovem a integração intergeracional.

O reconhecimento de Papanduva como Capital Nacional do Pirogue possui relevante dimensão:

- Cultural, ao valorizar a memória da imigração e preservar tradições centenárias;
- Turística, ao fortalecer o potencial gastronômico da região e estimular eventos temáticos e rotas culturais;
- Econômica, ao fomentar a produção artesanal e o empreendedorismo local vinculado à gastronomia típica;
- Educacional e identitária, ao reforçar o pertencimento comunitário e a valorização das raízes históricas.

O Congresso Nacional já reconheceu, por meio de legislação específica, diversas cidades brasileiras como capitais nacionais de produtos ou manifestações culturais tradicionais, contribuindo para o fortalecimento da identidade regional e para o desenvolvimento sustentável baseado em





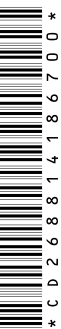
CÂMARA DOS DEPUTADOS
Gabinete da Deputada Federal Caroline De Toni – PL/SC

vocações locais. Papanduva reúne, de forma inequívoca, os requisitos históricos, culturais e sociais para tal reconhecimento.

Diante do exposto, o presente Projeto de Lei busca conferir reconhecimento oficial a uma tradição que já é, na prática, consolidada na vida da comunidade, promovendo a cultura, a memória e o desenvolvimento regional.

Sala das sessões, ____/____/____

Deputada Caroline De Toni
Partido Liberal/SC



FIM DO DOCUMENTO