

COMISSÃO DE CULTURA

PROJETO DE LEI Nº 4.121, DE 2025

Reconhece a culinária paraense como manifestação da cultura nacional.

Autor: Deputado **AIRTON FALEIRO**

Relator: Deputado **RAIMUNDO SANTOS**

I - RELATÓRIO

O Projeto de Lei (PL) nº 4.121, de 2025, de autoria do Deputado Airton Faleiro, pretende reconhecer a culinária paraense como manifestação da cultura nacional. O projeto dispõe ainda sobre a finalidade desse reconhecimento.

A proposição foi distribuída à Comissão de Cultura, para exame de mérito, e à Comissão de Constituição e Justiça e de Cidadania, que deve se manifestar quanto à sua constitucionalidade e juridicidade.

O PL está sujeito à apreciação conclusiva pelas Comissões, nos termos do art. 24, II, do Regimento Interno da Câmara dos Deputados (RICD), e sua tramitação obedece ao regime ordinário, conforme o disposto no art. 151, III, do RICD.

Transcorrido o prazo regimental, não foram apresentadas emendas ao PL no âmbito desta Comissão.

É o Relatório.



II - VOTO DO RELATOR

O projeto de lei ora em análise pretende reconhecer a culinária paraense como manifestação da cultura nacional. Conforme apontado na justificativa da matéria, o objetivo desse reconhecimento é “assegurar que os saberes, práticas e ingredientes da culinária típica do Pará sejam devidamente valorizados, preservados e difundidos como parte fundamental do patrimônio cultural do Brasil”.

O Estado do Pará é reconhecido nacional e internacionalmente por sua rica culinária, de forte influência indígena, combinada a elementos africanos e europeus. Pratos como o tacacá, o pato no tucupi, a maniçoba, o chibé e a caldeirada são característicos dessa culinária e encantam pelo saber e originalidade. A base da culinária paraense são ingredientes encontrados na própria região da Amazônia, como temperos e frutos nativos, derivados de mandioca, e peixes e crustáceos.

Do ponto de vista cultural, é enorme sua importância para o Estado. Resultado de práticas e saberes transmitidos e construídos entre gerações, mantém com o povo do Pará relação estreita com sua história e identidade.

A culinária paraense também desempenha papel fundamental no desenvolvimento econômico e inclusão social no Estado, uma vez que movimenta toda uma cadeia produtiva que vai desde a extração e produção de frutos, temperos, raízes, sementes e peixes, até a comercialização das comidas em restaurantes, mercados, feiras e eventos gastronômicos, gerando emprego e renda para a população.

É importante destacar que Belém, a capital do estado, é reconhecida internacionalmente por sua rica gastronomia. Em 2015, recebeu da Unesco o título de Cidade Criativa da Gastronomia, passando a integrar uma rede de cidades que se notabilizam por uma gastronomia que promove desenvolvimento de maneira sustentável e inclusão social, e que valoriza conhecimentos tradicionais e ingredientes locais. Em 2025, por sua vez, a



cidade foi eleita pela prestigiada publicação “Lonely Planet” como uma das dez melhores cidades gastronômicas do mundo.

Assinalo, por derradeiro, que recentemente, em 25 de novembro de 2025, o Ofício das Tacacazeiras da Região Norte foi reconhecido pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (Iphan) como Patrimônio Cultural do Brasil, com registro no Livro dos Saberes. Esse reconhecimento oficial evidencia a importância cultural da culinária paraense em âmbito nacional.

Por tudo exposto, é oportuno e meritório reconhecer a culinária paraense como manifestação da cultura nacional, inclusive como forma de promover sua valorização, divulgação e preservação.

Assim, voto pela APROVAÇÃO do Projeto de Lei nº 4.121, de 2025.

Sala da Comissão, em 14 de abril de 2026.

Deputado RAIMUNDO SANTOS

Relator

