



Estado do Pará
 Assembleia Legislativa do Estado do Pará
 Gabinete do Deputado Iran Lima (MDB) – Líder do Governo

ALEPA/DIDEX

Nº 02

ASS: e

ESTADO DO PARÁ
 Assembléia Legislativa
 RECEBIDO PELA MESA DIRETORA
 Em: 27 / 02 / 2024
Diego Zardo
 Assessor da Mesa

Projeto de Lei nº 69 /2024

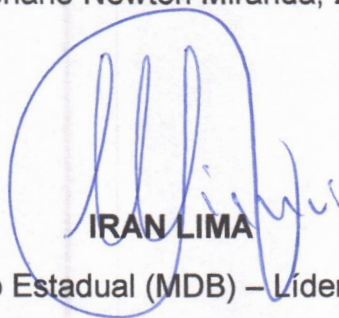
Declara como patrimônio cultural de natureza imaterial do Estado do Pará, a Gastronomia Marajoara.

A ASSEMBLEIA LEGISLATIVA DO ESTADO DO PARÁ estatui e eu sanciono a seguinte Lei:


Art. 1º Fica declarado como integrante do patrimônio cultural de natureza imaterial do Estado do Pará, a Gastronomia Marajoara, nos termos do art. 18, inciso VII e do art. 286 da Constituição do Estado do Pará.

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

Palácio da Cabanagem, Plenário Newton Miranda, 27 de fevereiro de 2024.


 IRAN LIMA

Deputado Estadual (MDB) – Líder Governo

ESTADO DO PARÁ
 Assembléia Legislativa
 Recebimento de PROJETO
 1. À SRM, para registrar e autuar;
 2. À SAM, para publicar no aviso;
 3. Às Comissões de: CULTURA
 Em: 27 / 02 / 2024
 Ass: 



Estado do Pará
Assembleia Legislativa do Estado do Pará
Gabinete do Deputado Iran Lima (MDB) – Líder do Governo

JUSTIFICATIVA:

A gastronomia marajoara é exuberante em sabores, cores, aromas e variedades. Um dos traços marcantes é a gama de alimentos originados do búfalo, animal característico da região, como o queijo, a manteiga, iorgute, frito do vaqueiro, dentre outros.

O queijo do Marajó, é uma das principais delícias que a região tem a oferecer. Seja tipo creme ou manteiga, o produto é comumente utilizado em pratos como filé de carne ou peixe, pizzas e recheio de tapiocas, por exemplo. O queijo é considerado o ouro marajoara, um produto que tem ganhado cada vez mais espaço e reconhecimento. Em março do ano passado, o queijo de búfala teve a Indicação Geográfica (IG) concedida pelo Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI) – restringindo o uso do nome às queijarias locais; e o Selo Arte – identifica o produto como queijo artesanal tradicional brasileiro e permite sua venda em todo o país.

O molusco turu, que vive principalmente em manguezais, é extraído do tronco de árvores e ficou conhecido por seus efeitos afrodisíacos. Iguaria apreciada é o frito do vaqueiro, tradicionalmente servido no café da manhã. O alimento recebeu esse nome porque era o principal alimento dos vaqueiros que andavam pelos campos durante dias. A carne deveria ser gorda e temperada apenas com sal, cozida na própria água e apurada na própria banha – quando endurecida, depois de fria, envolvia todos os pedaços protegendo-os da oxidação. Os vaqueiros levavam o alimento em latas e, no consumo, misturam com farinha d'água.¹

Sendo assim, solicito aos Nobres Pares a aprovação da declaração como integrante do patrimônio cultural de natureza imaterial do Estado do Pará, a Gastronomia Marajoara, nos termos do art. 18, inciso VII e do art. 286 da Constituição do Estado do Pará.

Palácio da Cabanagem, Plenário Newton Miranda, 27 de fevereiro de 2024.



IRAN LIMA

Deputado Estadual (MDB) – Líder Governo

¹ <https://m.leiaja.com/cultura/2022/08/19/no-marajo-culinaria-exotica-e-atrativo-para-turistas/>, acesso em 21 de fevereiro de 2024.