



PROJETO DE LEI Nº 16 , de 03 de fevereiro de 2022.

Institui o “Festival Gostronômico de Itabirito” no Município de Itabirito/MG”.

Art. 1º - Fica instituído no Calendário de Festas e Eventos do Município de Itabirito/MG., o “Festival Gastronômico de Itabirito/MG”, que ocorrerá de março a junho de cada ano.

Art. 2º - Esta Lei será regulamentada por Decreto, pelo Poder Executivo Municipal.

Art. 3º - Esta Lei **entra em vigor na data de sua publicação**, revogadas as disposições em contrário.

Prefeitura Municipal de Itabirito, 03 de fevereiro de 2022.

Orlando Amorim Caldeira
PREFEITO MUNICIPAL



EXPOSIÇÃO DE MOTIVOS

Exmo. Senhor Presidente
Senhores Vereadores

Com nossos cumprimentos, encaminhamos à análise dessa Casa Legislativa, o projeto de lei, anexo, em regime de urgência, que visa fortalecer, oficialmente, a gastronomia como grande atrativo para atividade turística de Itabirito no cenário regional.

O FESTIVAL GASTRONÔMICO DE ITABIRITO/MG é uma das ações que atendem ao Plano Municipal de Turismo no Programa de Qualificação Profissional dos Serviços Turísticos e Produção Associada ao Turismo. A motivação do projeto é fomentar a atividade turística, por meio da gastronomia, diversificar e atrair o público aos estabelecimentos participantes, aumentar o faturamento dos mesmos, além de promover a nossa cidade no cenário gastronômico regional. Durante o festival, moradores de nossa cidade, visitantes, turistas e outros terão oportunidades de conhecer e apreciar as culinárias das melhores casas de nossa cidade.

Vale mencionar, que a gastronomia está cada vez mais presente no turismo rural brasileiro. Muitos turistas se deslocam até o campo para ter a experiência de conhecer os processos de produção rural, do leite e seus derivados, do café, do vinho e da cachaça, por exemplo; além de degustar os produtos cultivados pela agricultura familiar, como queijos, doces, geleias e outras iguarias. Os visitantes dos roteiros turísticos rurais se encantam com a diversidade da produção do campo.

Os gastos com alimentação estão entre as principais despesas dos turistas brasileiros, atrás apenas do transporte, de acordo com a última pesquisa de turismo doméstico do Ministério do Turismo (2012). A variedade de sabores, o apelo aos variados produtos orgânicos produzidos no ambiente rural e a qualificação crescente dos novos chefs de cozinha brasileiros aumentam ainda mais o apelo turístico e gastronômico de alguns destinos brasileiros.

Segundo o ministro do Turismo, Vinicius Lummertz, "A gastronomia brasileira foi aprovada por cerca de (sic) 96% dos estrangeiros que visitaram o Brasil no ano passado, o que reforça a importância deste item como atrativo turístico que deve ser explorado".

Em relação aos aspectos ambientais, o turismo rural na agricultura familiar contempla o uso racional dos recursos naturais, sua preservação, conservação e recuperação, uma vez que esses recursos passam a constituir atrativos turísticos.

A sustentabilidade ganha espaço na mesa dos brasileiros e turistas com a influência cada vez maior da chamada "Gastronomia Sustentável" ou "Gastronomia Verde". Os impactos ambientais causados pelo consumo de alimentos levaram grandes nomes da culinária brasileira, como os Chefs Celso Freire, Alex Atala e Anayde Lima a



repensar a cadeia alimentar, desde os fornecedores até o modo de preparo das refeições, tudo para aproveitar, ao máximo, o nutriente dos alimentos sem agredir o meio ambiente.

Alguns princípios aplicados na culinária sustentável são:

- **Produtos Orgânicos:** uso de ingredientes orgânicos para reduzir os danos causados por insumos químicos (pesticidas e fertilizantes), responsáveis por danos agrícolas, ao solo, aos recursos hídricos e à saúde humana;
- **Ingredientes Regionais:** buscar a diminuição das emissões de gases de efeito estufa derivados do transporte, dando preferência aos produtos regionais, beneficiando os produtores locais, gerando renda e melhorando a qualidade de vida de todos;
- **Espécies fora de risco de extinção:** evitar a todo custo o consumo de produtos derivados de espécies ameaçadas de extinção, como é o caso do Palmito Juçara, ainda consumido no Paraná; reduzindo as possibilidades de extinção de espécies, incentivando a produção legalizada e evitando doenças provenientes da exploração ilegal destes recursos;
- **Receitas sem desperdício:** evitar o desperdício de alimentos, reduzindo os gastos com ingredientes, aproveitando melhor os nutrientes dos alimentos e ainda diminuindo a produção de resíduos orgânicos.

Outra medida da gastronomia sustentável é privilegiar os produtos da época, aproveitar o que a sazonalidade tem de melhor. A gastronomia sustentável contribui ainda com o desenvolvimento regional ao privilegiar produtos locais e a mão de obra familiar.

Essas são apenas algumas vantagens da gastronomia sustentável, mas de forma direta e indireta essa prática tem um importante papel social, econômico, cultural e ecológico. Um desses papéis é a valorização do trabalhador rural.

Trabalhar a agricultura familiar e o turismo sustentável é uma forma de conectar turistas e moradores da área rural ao campo, possibilitando a valorização de atividades que estavam se perdendo, como a produção artesanal, além de permitir o empoderamento de um grupo, sensibilizando as mulheres rurais, por meio da produção culinária tradicional, com enfoque na comida caseira, no cultivo de hortaliças, nas feiras de bairro e no artesanato, agregando valor aos produtos, valorizando e desenvolvendo suas habilidades e gerando renda.

Comer é cultura. Há muitos anos o homem tem convivido ao redor da mesa, celebrando momentos especiais, confraternizando, fechando acordos ou apenas apreciando um bom prato.

As tradições culinárias são patrimônios valiosos para os povos, agregando conhecimentos atemporais e trazendo conotações de memórias afetivas passadas de geração em geração.



A tradição da agricultura familiar traz às mesas brasileiras saberes e sabores únicos. Por exemplo, as Plantas Alimentícias não Convencionais (PANCs) - plantas que nós não consumimos como alimento por falta de costume ou de conhecimento, geralmente tratadas como "ervas daninhas", mas que possuem alto valor nutricional, retornam às mesas dos brasileiros por meio do contato entre a gastronomia e o homem do campo, que convive com estas plantas no ambiente rural e sabe se aproveitar delas para a culinária.

Uma destas plantas é bastante consumida em Itabirito, a bananeira, além dos frutos, os mangarás (também conhecidos como corações ou umbigos) são muito aproveitados para fazer o recheio do tradicional pastel de angu ou o prato angu com umbigo de banana. Outras plantas como as begônias, o dente de leão, o peixinho, a serralha, o maracujá do mato, a capuchinha e até o trevo são alimentos que podem ser consumidos por todos.

Das hortas familiares vêm também as ervas e temperos aromáticos frescos, que conferem coloridos e aromas aos alimentos, reduzindo o consumo de cloreto de sódio, melhorando o sabor dos pratos e conferindo mais nutrientes à alimentação dos comensais.

A produção familiar conta ainda com a produção artesanal de queijos frescos, cachaça, vinho, cerveja artesanal, embutidos, geleias e outros produtos que agregam valor à produção do campo.

A qualidade dos produtos que vem da produção da agricultura familiar é uma grande preocupação para os produtores de pequeno porte, que buscam conciliar a sua produção com a conservação dos recursos naturais, a oferta de alimentos saudáveis e o desenvolvimento social e econômico de todos os componentes da cadeia produtiva. Muitos desses produtores apostam na produção de orgânicos, um grande diferencial em relação à produção em larga escala.

Certos da importância turístico-cultural e alcance social da proposta que ora apresentamos, esperamos contar com o apoio dos ilustres pares para sua aprovação, requerendo a tramitação, **em regime de urgência**, do presente Projeto de Lei ora apresentado.

Atenciosamente,

Orlando Amorim Caldeira
PREFEITO MUNICIPAL