

MINUTA DE PROJETO DE LEI DO LEGISLATIVO

EMENTA: Inclui a efeméride Dia do Baklava Grego, no Anexo da Lei nº 10.904 de 31 de maio de 2010 e alterações posteriores – Calendário de Datas Comemorativas e de Conscientização do Município de Porto Alegre, no dia 25 de março de cada ano.

EXPOSIÇÃO DE MOTIVOS

Este Projeto de Lei tem por objetivo modificar o Anexo da Lei nº 10.904 de 31 de maio de 2010 e alterações posteriores, para instituir no Calendário de Datas Comemorativas e de Conscientização do Município de Porto Alegre o "**Dia do Baklava Grego**" a ser comemorado anualmente, no Município de Porto Alegre, no dia 25 de março.

Baklava é um tipo de pastel elaborado com uma pasta de nozes trituradas, envolvida em massa filo e banhada em xarope ou mel, existindo variedades que incorporam pistache, avelãs e sementes de gergelim, papoula ou outros grãos. Pode encontrar-se, com diferentes nomes, na gastronomia do Médio Oriente. É geralmente servida como sobremesa nos países que fizeram parte do antigo Império Otomano.

É feito de variadas maneiras por ricos e pobres, sempre em grande quantidade, para a distribuição entre parentes e conhecidos, independentemente da linhagem islâmica a que pertençam ou da religião professada por eles.

Acredita-se que a origem do Baklava foi feito primeiramente no século 8 A.C. pelos assírios. O povo assírio viveu na antiga Mesopotâmia, região compreendida entre os rios Tigre e Eufrates, numa região que hoje pertence ao Iraque. Eles assavam algumas camadas desta massa bem fina, recheadas com nozes picadas, no forno a lenha, e depois acrescentavam um xarope grosso de mel para adoçar. Cada povo adicionou algo novo ao Baklava.

A Mesopotâmia da época era freqüentada por marinheiros e mercadores da Grécia, que logo descobriram esta delícia, e ela foi levada por eles para Atenas.

Os gregos tiveram uma contribuição significativa ao Baklava: desenvolveram a técnica onde ele poderia ser enrolado em finas camadas, como papel, em vez da textura grossa como a do pão assírio.

Essas folhas de papel fino eram chamadas em grego de Phyllo (ou fillo), que significa folha em grego.

Até o século 3 A.C. o Baklava se transformou na iguaria das ricas famílias gregas. A receita do Baklava chegou à Armênia através da rota das especiarias e da seda, e estes acrescentaram canela e cravo a receita.

Quando chegou aos árabes, estes acrescentaram água de rosas, água de flor de laranja e cardamomo.

Do seu lugar de origem, o Baklava viajou para o oeste, até a cozinha dos ricos romanos, e se tornou parte da cozinha do Império Bizantino, permanecendo popular até o fim do império em 1453 D.C.

O Baklava também exerceu sua mágica sobre os governantes Persas. No século 15, o Império Otomano conquistou Constantinopla, bem como todo o reino da Armênia, quase todas as terras assírias e algumas províncias do oeste do reino da Pérsia.

A culinária grega pode oferecer mais do que apenas uma deliciosa cozinha: ela explora origens e histórias, refletindo a extensão do intercâmbio cultural que ocorreu entre as várias civilizações e povos que passaram pelos países árabes desde os primórdios da história.

Assim, o Baklava Grego ficou conhecido nacionalmente, ao utilizar ingredientes de origem nacional (Brasil), adaptando-se regionalmente no território brasileiro. Desta forma importante a iniciativa para "preservar essa herança da culinária da Grécia" na gastronomia nacional.

Para o povo grego, o dia 25 de março tem um grande significado e trata-se de uma data que motiva um grande orgulho. Este dia marca o maior e mais importante feriado do país.

Trata-se da Independência da Grécia, um movimento patriótico de união nacional e que teve início no ano de 1821, ou seja, há exatos 202 anos. Um acontecimento que voltando ao passado, nos remete a coragem de todo um povo que se apresentou voluntariamente, oferecendo a sua vida e o seu sangue na luta em prol da liberdade e romper com a submissão sanguinária do Império Otomano.

Desse modo, a **efeméride (palavra grega)**, de significado: "comemoração de um fato importante, de uma data etc.", pretende atender aos anseios dessa comunidade que sempre desempenhou um papel importante para o progresso econômico e cultural de nossa cidade – Além de representar uma justa e legítima homenagem a Sociedade Helênica de Porto Alegre, que representa os interesses de seus associados, gregos, descendentes, filo-helenos e interessados em manter e promover as diversas facetas da cultura grega.

Por todo o exposto, justifica-se a criação do "**Dia do Baklava Grego**" e solicito aos meus pares o necessário apoio para aprovação deste Projeto de Lei, submetendo à elevada apreciação dos nobres vereadores, que integram esta Casa Legislativa, na expectativa de que, após regular tramitação, seja deliberado e aprovado na forma regimental, diante da inquestionável relevância que esse gesto representa para a comunidade Helênica, a qual pretende-se

PROJETO DE LEI

EMENTA: Inclui a efeméride Dia do Baklava Grego, no Anexo da Lei nº 10.904 de 31 de maio de 2010 e alterações posteriores – Calendário de Datas Comemorativas e de Conscientização do Município de Porto Alegre, no dia 25 de março de cada ano.

Art. 1º - Inclui a efeméride **Dia Municipal do Baklava Grego**, no Anexo da Lei nº 10.904 de 31 de maio de 2010 e alterações posteriores – Calendário de Datas Comemorativas e de Conscientização do Município de Porto Alegre – a ser comemorado anualmente no **dia 25 de março**.

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



Documento assinado eletronicamente por **Alexandre Wagner da Silva Bobadra, Vereador(a)**, em 10/07/2023, às 09:18, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no Art. 10, § 2º da Medida Provisória nº 2200-2/2001 e nas Resoluções de Mesa nºs 491/15, 495/15 e 504/15 da Câmara Municipal de Porto Alegre.



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site <https://sei.camarapoa.rs.gov.br>, informando o código verificador **0585447** e o código CRC **AB4295B0**.