



MINUTA DE PROJETO DE LEI DO LEGISLATIVO

EMENTA: Inclui a efeméride Dia Municipal da Gastronomia Uruguaia, 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 agosto.

JUSTIFICATIVA

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 Municipal da Gastronomia Uruguaia" a ser comemorado anualmente, no Município de Porto Alegre, no dia 25 de agosto.**

A data de 25 de agosto, celebra o Dia da Independência do Uruguai.

O Uruguai é um país que possui uma culinária rica e uma cultura gastronômica bastante tradicional. É, o resultado da junção das cozinhas italianas e espanholas. Recebeu também contribuições das cozinhas brasileiras, europeias, de outros países sul-americanos e, em menor escala, da indígena.

Essa diversidade é um dos fatores que distinguem a cozinha do rio-pratense da que se faz no restante da América Latina. Por ela, é possível encontrar pratos e bebidas típicas, como o churrasco e o chimarrão.

Um dos seus principais setores produtivos é a pecuária e assim, a sua culinária é baseada principalmente em carnes, queijos e laticínios. As carnes produzidas no Uruguai são reconhecidas como umas das melhores carnes do mundo.

1. Parrillada

Entre os principais pratos, está a Parrilla, uma seleção de cortes de carnes e miúdos, que são servidas nos restaurantes especializados em carnes. Confira aqui os principais itens servidos nas parrilladas e os seus respectivos nomes em português.

2. Asado de Tira

É a nossa costela, cortada horizontalmente. Muito popular, é servida em quase todos os lugares. Um prato maravilhoso, um sabor sensacional. Mas atenção aos de estômago fraco: é um prato pesado, pois a carne é bastante gordurosa.

3. Milanesas

As famosas milanesas uruguaias são servidas em quase todos os restaurantes. Existem as milanesas simples, as recheadas e as napolitanas (com tomate e queijo derretido). São crocantes e sequinhas, maravilhosas!

4. Pancho Uruguaio

Os panchos uruguaios (cachorros-quentes) são muito populares também e aparecem nos cardápios de muitos dos restaurantes e carritos do Uruguai (os carritos são as nossas vans, com comidas vendidas nas ruas). Os panchos são feitos com pão, salsicha, ketchup, mostarda ou maionese. Simples e deliciosos.

5. Massas

Com forte influência italiana, a culinária uruguaia possui diversos pratos de massas e molhos deliciosos. Estão também presentes nos principais restaurantes e em diversas variedades. Ponto alto: Nhoque e Sorrentinos.

6. Pizza Uruguaia

A boa e velha pizza não poderia faltar no menu. Aqui as pizzas são feitas sem queijo. Para pedir pizzas com queijo, deve-se pedir "Mussarelas". Para pedir pizzas com algum outro ingrediente, deve-se pedir pizza "con gusto", ou seja, com algum sabor. E o que não faltam são sabores de pizzas. Em quase todos os lugares também é possível pedir uma boa pizza uruguaia, com massa mais grossa e super recheada.

As Fainás são como uma espécie de massa fininha, feita de grão de bico, que pode ser pedida com queijo ou sem e também são muito pedidos por aqui.

7. Chivito

Finalizamos a lista com os famosos Chivitos Uruguaios, um sanduíche feito de pão de hambúrguer recheado com carne (em filé), ovos cozidos, presunto, queijo, maionese e salada. Existem restaurantes especializados apenas em Chivitos e que fazem o maior sucesso no país.

Listamos alguns dos pratos e comidas uruguaias. Existem diversas outras comidas típicas que não estão relacionadas no post, que fazem parte da cultura culinária do Uruguai, como o Puchero, uma sopa bem quentinha feita de verduras e carnes.

Por todo o exposto, justifica-se a criação do **"Dia Municipal da Gastronomia Uruguaia"** 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 Uruguaia em Porto Alegre, a qual pretende-se homenagear.

PROJETO DE LEI DO LEGISLATIVO

EMENTA: Inclui a efeméride Dia Municipal da Gastronomia Uruguaia, 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 agosto.

Art. 1º - Inclui a efeméride **Dia Municipal da Gastronomia Uruguaia**, 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 agosto.

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



Documento assinado eletronicamente por **Alexandre Wagner da Silva Bobadra, Vereador(a)**, em 21/07/2023, às 22:15, 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 **0592307** e o código CRC **5DDF41CC**.