



MINUTA DE PROJETO DE LEI DO LEGISLATIVO

EMENTA: Inclui a efeméride Dia Municipal da Gastronomia Argentina, 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 9 de julho.

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 Argentina**" a ser comemorado anualmente, no Município de Porto Alegre, no dia 9 de julho.

A data de 9 de julho, celebra o Dia da Independência da Argentina, dia da independência das "Provincias Unidas del Río de la Plata" do domínio espanhol.

Esse é o nome do que viria a ser a Argentina e futuramente o Uruguai. O processo de independência da coroa espanhola foi longo e doloroso.

Teoricamente, são celebrados dois dias de independência, sendo eles: o início das revoluções de maio teve início em 25 de maio de 1810, e culminou com a ruptura com a Espanha das "Provincias Unidas del Río de la Plata" no dia 9 de julho de 1816.

A culinária argentina é descrita como uma mistura cultural de influências mediterrâneas trazidas pelos espanhóis durante o período colonial e, posteriormente, por imigrantes italianos e espanhóis para a Argentina durante os séculos XIX e XX, com influências de uma mistura cultural adicional de criollos (devido aos colonizadores espanhóis) com os povos indígenas da Argentina (como mate e humitas).

O consumo anual argentino de carne bovina foi em média de cem quilos (220 libras) per capita, aproximando-se de cento e oitenta quilos (396 libras) per capita durante o século XIX; consumo médio de 67,7 kg (149 libras) em 2007.

Além do asado (o churrasco argentino), nenhum outro prato combina mais genuinamente com a identidade nacional. No entanto, a vasta área do país e a sua diversidade cultural levaram a uma gastronomia local de vários pratos.

As grandes ondas imigratórias conseqüentemente imprimiram uma grande influência na culinária argentina, afinal a Argentina foi o segundo país do mundo com mais imigrantes com 6,6 milhões, perdendo apenas para os Estados Unidos com 27 milhões, e à frente de outros países receptores de imigração como como Canadá, Brasil, Austrália, etc.

O povo argentino tem fama de gostar de comer. As reuniões sociais são geralmente centradas na partilha de uma refeição. Convites para jantar em casa são geralmente vistos como um símbolo de amizade, cordialidade e integração. O almoço em família de domingo é considerado a refeição mais significativa da semana, cujos destaques muitas vezes incluem asado ou massa.

Outra característica da culinária argentina é a preparação de comidas caseiras como batatas fritas, rissóis e massas para comemorar uma ocasião especial, encontrar amigos ou homenagear alguém. A comida caseira também é vista como uma forma de demonstrar afeto.

A história da gastronomia Argentina tem sua origem nos Pampas, com pratos a base de milho como Locro, Tamales e Humitas. Estes pratos constituíam a dieta comum dos primeiros habitantes dos Pampas Argentinos; tais pratos ainda são servidos no norte do país.

Até o início do século XX, a gastronomia argentina ainda continuava concentrada entre as elites. Com a imigração, a culinária do país começou a ganhar uma cara nova. Sobretudo pela influência dos italianos, que contribuíram inserindo diversos alimentos como o nhoque, os raviólis, canelones, risotos, pizza, entre outros alimentos típicos. O consumo de carne assada também massificou nesta época.

Com a colonização começou a mudar o hábito alimentar dos argentinos, além dos italianos, também tivera grande importância os pandorianos e espanhóis, que trouxeram as massas, depois novas influências com a chegada dos judeus, ingleses, árabes e alemães.

Não se pode esquecer da erva mate e os pasteizinhos chamados de factura; o mate é tão importante na vida social dos argentinos que dele se deriva o verbo matear. O mate já se tornou um símbolo nacional e com propriedades digestivas e revigorantes é tomado a qualquer hora do dia.

Também de grande fama internacional está a adega argentina, que tem em Mendoza a de maior prestígio. Com um relevo de altitude, influenciou na anti-oxidação e o clima na produção dos vinhos, especialmente o Malbec, considerado a melhor adaptação em solo Portenho

A culinária argentina é distinta do resto da América Latina pelo influxo de duas grandes tradições européias: a comida italiana e espanhola. Além disso, há a influência da comida nativo-americana. Entre as influências nativas estão as de origem andina e guarani. Devido à influência espanhola e italiana, a culinária argentina é uma continuação do que é geralmente chamada de dieta mediterrânea.

Argentina é famosa por sua comida rica em proteínas. A parrilhada, carne grelhada, é bastante popular na culinária argentina. Na Patagônia, as carnes de cordeiro e de bode são mais utilizadas que a de boi na comida.

Vegetais e saladas também são importantes na culinária argentina. Tomate, cebola, alface e berinjela são acompanhamentos comuns. Tanto quanto a carne são também saboreados pratos italianos como pizza e massas. Diz-se que Buenos Aires tem mais pizzarias do que Roma. Uma bebida tradicional na argentina é o chá de erva mate.

O tão amado azeite de oliva argentino também existe por pura influência dos italianos, assim como os vinhos.

A argentina é considerada o maior consumidor de vinho da América Latina e começa se preocupar com a exportação, pois devido ao grande consumo interno de vinho, as vinícolas não se preocuparam em produzir vinhos de boa qualidade e dentro dos padrões internacionais.

Por ser um país muito extenso, os pratos típicos podem variar de lugar para lugar, no entanto, independente do local, é possível ter a garantia de conseguir comida boa e a um ótimo preço.

COMIDAS TÍPICAS DA ARGENTINA

MEDIALUNA

As medialunas são muito parecidas com o croissant francês. Elas consistem em uma massa em formato de meia lua, o que dá nome ao prato. Além de ser super acessível, é possível encontrar o prato em praticamente todas as padarias das cidades argentinas, com recheios variados, como doce de leite, goiabada e até mesmo alguns salgados.

EMPANADA

As empanadas argentinas são bastante parecidas com as chilenas, e ambas sobem no pódio das melhores do mundo. O que difere a empanada argentina da chilena, é basicamente o recheio, já que no Chile elas são recheadas com frutos do mar e passas, e na Argentina o recheio varia entre queijos e carnes.

PARRILLADA

A parrillada é um tipo de churrasco argentino. Ela consiste em cortes de carne assados na parrilla. Além disso, também é possível assar milho e alguns embutidos, como a morcilla, uma espécie de linguiça de cor preta, por causa do sangue coagulado usado em sua preparação.

CHORIPÁN

O choripán é um sanduíche facilmente encontrado nas ruas das principais cidades do país. Ele consiste em um pão recheado com a linguiça Toscana do país, adicionado de queijo, salada e vinagrete.

PIZZA

A pizza não poderia estar fora dessa lista, já que todo argentino é um exímio apreciador do prato. As pizzas mais tradicionais do país se encontram nos restaurantes mais antigos, como os dos bairros seculares de Buenos Aires. Elas são carregadas de queijo mussarela e cebola. Além disso, a massa do país tende a ser bem grossa e crocante.

DULCE DE LECHE (DOCE DE LEITE)

O famoso dulce de leche argentino é conhecido nos quatro cantos do mundo. Além de ser uma sobremesa maravilhosa, ele também é um dos produtos mais exportados do país, principalmente para o Brasil.

O significado simbólico da culinária Argentina baseia-se não apenas na comida, mas sim no ato de comer e cozinhar com outras pessoas, simbolizando fraternidade, companheirismo e solidariedade entre os homens.

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

PROJETO DE LEI DO LEGISLATIVO

EMENTA: Inclui a efeméride Dia Municipal da Gastronomia Argentina, 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 9 de julho.

Art. 1º - Inclui a efeméride **Dia Municipal da Gastronomia Argentina**, 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 9 de julho.

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



às 22:19, 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 **0592308** e o código CRC **378CB663**.

Referência: Processo nº 222.00202/2023-04

SEI nº 0592308