



## MINUTA DE PROJETO DE LEI DO LEGISLATIVO

**EMENTA: Inclui a efeméride Dia Municipal do Pão, 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 16 de outubro.**

### 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 do Pão**" a ser comemorado anualmente, no Município de Porto Alegre, no dia 16 de outubro.

A data de 16 de outubro é o Dia Mundial do Pão.

O pão é um dos alimentos mais antigos e apreciados do mundo. Para muitos, um bom café da manhã deve ter sucos, frutas, leite, mas não é café da manhã se faltar o pão.

De tão importante o alimento ganhou um dia só para ele: 16 de outubro, quando comemora-se o Dia Mundial do Pão. A data foi instituída em 2000, em Nova York, pela União dos Padeiros e Confeiteiros.

Apesar da grande variedade disponível atualmente, a essência de sua receita permanece a mesa: uma combinação de farinha, água, sal e fermento que, ao longo do tempo, foi enriquecida com grãos, temperos, embutidos, carnes, queijos, legumes, verduras, cremes, chocolate e frutas.

Acredita-se que os primeiros pães fossem feitos de uma mistura de cereais com água, quando colocada sobre uma pedra quente, transformava-se em uma espécie de massa densa e saborosa. Apesar de ainda não ser conhecido como pão, a "coisa" era gostosa e saciava a fome em dias de caça fraca.

Segundo historiadores, o pão como conhecemos hoje, fermentado e macio, foi produzido pela primeira vez há cerca de 6 mil anos e teria surgido juntamente com o cultivo do trigo, na região da Mesopotâmia, onde atualmente está situado o Iraque.

Pesquisas mostram que o Egito antigo foi o berço do pão moderno. Escavando ruínas egípcias os arqueologistas encontraram pedras primitivas usadas para moer grãos e câmaras para cozimento.

As vantagens da fermentação e o consumo do pão mais semelhante ao que comemos hoje, eram utilizadas pelos egípcios há 4.000 anos a.C. No Egito, o pão pagava salários, camponeses ganhavam três pães e dois cântaros de cerveja por dia de trabalho.

O primeiro pão fermentado teria sido descoberto por acaso pelos egípcios, a partir dos restos de massa deixados num recipiente de um dia para o outro. Isso ocorre porque se uma massa (sem qualquer fermento adicionado) deixada ao ar, vai naturalmente fermentar. Em função das condições de temperatura e umidade, o tempo necessário para a fermentação natural pode variar de entre 4 a 8 horas, mas a massa acabará por fermentar. Se antes de assar a massa se retirar uma porção da massa fermentada, obtém-se o fermento para a próxima fornada. A esta forma de fermentação chama-se fermentação natural ou massa velha.

As primeiras padarias surgiram em Jerusalém, após o contato com os egípcios, com quem os hebreus aprenderam melhores técnicas de fabricação e obtiveram a receita. Pouco tempo depois, já existia na cidade uma famosa rua de padeiros.

O alimento está presente na mesa de todas as classes sociais, e são muitos os tipos de pães, desde os mais baratos e populares até os mais sofisticados.

Por volta de 50 A.C., o conhecimento do pão espalhou entre os Gregos, Romanos e Saxões. Os romanos foram os primeiros a terem um moinho rotativo e no tempo de Cristo, mais de 250 padarias comerciais na Roma produziam meio milhão de pães diariamente.

Durante séculos, fazer pães era uma arte, mas em 1676 a invenção do microscópio levou a identificação de microrganismos microscópicos, incluindo o fermento.

O ano de 1800 foi conhecido como os "Anos Dourados" para os panificadores. Aperfeiçoamento nos processos de moer e novos variedades de trigo e leveduras foram desenvolvidos. Padarias comerciais caseiras refinaram seus pães, mas a massa continuava não tendo um crescimento consistente. Como sempre o resultado era um pão grosseiro e denso.

Somente em 1859, Louis Pasteur, o pai da microbiologia moderna, descobriu como o fermento funcionava. Alimentando-se de farinha de amido, o fermento produzia dióxido de carbono. Este gás expande o gluten na farinha e faz a massa de pão crescer.

No século XVII, a França se tornou o centro de fabricação de pães de luxo, com a introdução dos modernos processos de panificação.

Para explicar como o pão virou especialidade francesa é preciso voltar aos tempos de São Luís, o rei Francês. Em 1305, ele resolveu organizar a produção de pão. Criou a primeira boulangerie (padaria) e abriu a primeira vaga para padeiro (boulanger). Afinal, a importância social e econômica da massa já era evidente por toda Europa.

A partir da Revolução Francesa, em 1789, com a conquista de mais autonomia e direitos sociais, o mundo passou a produzir mais e consumir mais. Os ideais iluministas também influenciaram a independência de muitos países do continente americano, como os Estados Unidos e o Brasil, que na época ainda não fazia pão de queijo.

No Brasil, os pioneiros na atividade de panificação foram os imigrantes italianos e as primeiras indústrias do segmento surgiram em Minas Gerais, passando rapidamente para os grandes centros.

Hoje, a paixão pelo pão faz com que cada brasileiro consuma por ano, 33,5 quilos, mas, mesmo com toda essa disposição, o apetite dos brasileiros ainda é menor do que dos chilenos, argentinos e uruguaios.

Pães, assim como massas, batatas, mandioca e cereais, são alimentos ricos em carboidratos. Geila Felipe, nutricionista da Fiocruz e do Centro Colaborador em Alimentação e Nutrição da região Sudeste, explica que os carboidratos são a base da nossa alimentação e a primeira fonte de energia que o nosso corpo usa.

Uma dieta pobre em carboidratos pode trazer efeitos indesejados, como fraqueza, mal-estar, desidratação, perda de massa magra, menor resistência a infecções, dentre outros problemas. Para o bom funcionamento do organismo, 50 a 60% das calorias que nós ingerimos devem vir dos carboidratos.

O pão, por si só, não engorda. O que engorda é o consumo excessivo de carboidratos, bem como de qualquer outro macronutriente, como proteínas e gorduras. A nutricionista Geila Felipe explica que é errado pensar que os carboidratos devam ser cortados da dieta de quem quer emagrecer. O importante, segundo ela, é não exceder os valores recomendados.

Afora isso, o pão tem uma importância cultural e religiosa muito grande. “Ele está associado ao ato de compartilhar, ao momento em que a família se reúne pela manhã e aproveita para conversar”, defende a nutricionista.

A Organização Mundial da Saúde recomenda que as pessoas comam 50 quilos de pão em um ano. O país que mais come pão é Marrocos, sendo que em média cada marroquino come 100 quilos de pão por ano. O País que mais se aproxima do ideal é o Uruguai, comendo em média 55 quilos por ano (por pessoa).

No Brasil, o pão começou a ser popular no século XIX, apesar de ser conhecido desde os colonizadores. Os pães feitos no Brasil eram escuros enquanto na França o pão era de miolo branco e casca dourada. O pão francês que tanto é usado no Brasil não tem muito a ver com os verdadeiros pães franceses, pois a receita do pão francês no Brasil só surgiu no início do século XX e difere do pão europeu por conter um pouco de açúcar e gordura na massa.

Ao longo da história, a posição social de uma pessoa podia ser discernida pela cor do pão que ela consumia. Pão escuro representava baixa posição social, enquanto pão branco, alta posição social. É porque o processo de refino da farinha branca era muito mais caro. Atualmente, ocorre o contrário: os pães escuros são mais caros e, por vezes, mais apreciados por causa de seu valor nutritivo.

Para os judeus, o fermento simboliza a corrupção. Por isso, eles só ofereciam a Deus pães ázimos, sem fermento. Até hoje, esse é o pão que eles comem na Páscoa, época em que é proibido consumir qualquer alimento fermentado.

Por todo o exposto, justifica-se a criação do “**Dia Municipal do Pão**” 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 como reconhecimento da importância alimentar da Maçã, a toda comunidade de Porto Alegre.

## PROJETO DE LEI DO LEGISLATIVO

**EMENTA: Inclui a efeméride Dia Municipal do Pão, 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 16 de outubro.**

**Art. 1º** - Inclui a efeméride **Dia Municipal do Pão**, 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 16 de outubro.

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



Documento assinado eletronicamente por **Alexandre Wagner da Silva Bobadra, Vereador(a)**, em 07/08/2023, às 12:04, 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 **0599575** e o código CRC **C48E6E2B**.

