

MINUTA DE PROJETO DE LEI DO LEGISLATIVO

EMENTA: Inclui a efeméride Dia da Gastronomia Grega, 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 da Gastronomia Grega**" a ser comemorado anualmente, no Município de Porto Alegre, no dia 25 de março.

Com mais de cinco mil anos de história, a culinária grega tem como ponto marcante o uso de ingredientes naturais, preservando o sabor, o aroma e as cores vibrantes dos alimentos

Tipicamente mediterrânea, saudável, com pratos coloridos, rica em sabor, aromática, farta e criativa, a gastronomia grega chama a atenção dos turistas e chefs de cozinha de todo o mundo. Essas características são conquistadas em especial pelos ingredientes frescos e in natura, ponto marcante da culinária da Grécia. "Os gregos trabalham com o que têm, o que plantam, pescam, cultivam e criam.

É considerada uma das cozinhas mais saudáveis do mundo, pois, além das verduras, legumes e frutas, utiliza carnes, peixes e frutos do mar, geralmente grelhados, e muito azeite. Há pouca fritura e as massas, na maioria, são leves e suculentas. O hábito de incluir uma grande variedade de insumos nos pratos e o tempo longo que os gregos levam à mesa comendo devagar faz toda diferença.

A Grécia atrai muitos turistas também por sua culinária farta, colorida, saudável e saborosa.

O famoso ritual grego de comer e beber sem pressa também chama a atenção".

Uma refeição típica grega é um verdadeiro ritual, até o café da manhã vai muito além do café com pão. Todos os pratos acompanham pães e vinho. E depois de um belo prato principal haverá, sem falta, uma boa sobremesa ou doce.

O azeite é um dos ingredientes mais marcantes. Em seguida vem os peixes e frutos do mar, como marisco, polvo e lula, e carnes de cordeiro, suína, cabras, ovelhas, cabritos, frango e coelhos, somente animais pequenos, porque a região não tem grandes espaços para criação de gado, sendo as carnes de boi raras. Nas ilhas gregas predominam as espécies marítimas, como os peixes azuis e robalos, e os frutos do mar, principalmente os cefalópodes, polvos e lulas.

Aves também são muito presentes na culinária grega. Os peixes não predominam, mas o consumo por habitante é cinco vezes maior que no Brasil. Os gregos procuram sempre comer de tudo um pouco, tem o dia da carne branca, dia dos peixes, da carne vermelha e os dias sem carne, sempre tudo muito equilibrado.

Para compor os pratos são utilizados muito tomate, pimentão, cebola, berinjela, batata, abobrinha, vagem e quiabo, assim como feijão branco, grão de bico, azeitona, em particular a tipo kalamata, e folhas de uva, temperados com tomilho, orégano e ervas finas. O mel e o iorgute natural completam a lista, juntamente com o limão. Frutas frescas e secas, como nozes, amêndoas e pistache, também estão bem presentes nos pratos gregos. Destaque para os queijos, de cabra e o queijo feta, e para o pão pita (semelhante ao pão sírio).

Berço da humanidade, em cinco milênios de história a Grécia recebeu muitas influências e, principalmente, levou sua cultura para regiões vizinhas ou que estiveram sob seu domínio. Ponto médio entre o ocidente e o oriente, o país incorporou a sua gastronomia características especialmente da Itália, Turquia e Arábia, como, inclusive, refletem os nomes de alguns pratos.

A Grécia é reconhecida por ter o melhor polvo do mundo. A presença abundante do molusco em seu litoral os transformou em mestres dessa arte. No mediterrâneo se consome muito polvo e lula, e acabaram ficando expert. Eles têm um preparo especial, batem várias vezes o polvo contra a pedra para amaciar a carne e colocam para secar no sol para manter a umidade, por isso ele é mais tenro e suculento.

A simplicidade da cozinha grega ajuda muito e a fartura também".

Moussaka: Uma espécie de lasanha com camadas intercaladas de berinjela grelhada, batatas fritas, molho bolonhesa (feito com carne de carneiro, cravo e canela), cobertos com bechamel temperado com noz moscada, gratinado ao forno.

Tzatziki: Pasta de iorgute ou coalhada seca com pepino, alho, azeite e hortelã.

Pastitsio: Macarrão com carne de carneiro moída e bechamel.

Skordalia: Purê de batatas, alho, nozes, amêndoas e azeite.

Spanakopita: Massa filo com recheio de espinafre.

Kebab Yaortlou: Croquetes de carne grelhados e acompanhados de coalhada seca com tomate assado na brasa ao sal e azeite de oliva.

Horiátiki Saláta: Salada de tomates, pepinos, finas fatias de cebolas roxas, pimentões, fatia generosa de queijo feta, azeitonas pretas, sal e azeite.

Tyropita: Massa filo com queijo feta.

Avgolemono: Sopa de arroz, ovo e limão.

Dolmades: Folhas de uvas recheadas com arroz.

Keftedes: Bolinhos de polvo ou carne carneiro.

Gemisto: Berinjela, abobrinha, tomate ou pimentão recheados.

Kléftiko: Pernil de cordeiro assado ao forno com batatas ao limão e orégano.

Gyros: Sanduíche feito com pão pita (mesmo formato do pão sírio, porém passa por fermentação e é finalizado em uma chapa quente, o que o torna fofo e macio).

Pita Gyros: Carne assada num espeto vertical giratório, acompanhada de molho tzatziki, celola roxa, tomate e batatas fritas, servidos no pão pita. (famoso churrasco grego).

Souvlaki: Carne de carneiro, frango ou porco, e vegetais grelhados no espeto.

Stifado: Cozido de polvo ou carne, com vinho tinto e canela.

Interessante a tradição sobre a quebra dos pratos, ritual típico das festas gregas, que atualmente está proibida em locais públicos na Grécia. Atualmente os restaurantes oferecem apenas pétalas de rosas para os clientes jogarem no chão, mas a prática ainda é comum em encontros particulares. A quebra de pratos existe para os gregos há mais de quatro mil anos e simboliza o desapego aos bens materiais, eliminação das energias negativas e um brinde à vida feliz, já que tudo acontece em admiração ao espírito leve e alegre na dança grega.

Os gregos também apreciam muito a música durante um jantar. Um dos instrumentos típicos da música popular e contemporânea é o Bouzouki. Outro elemento que merece destaque é Koboloi, objeto que lembra um terço, originário do Masbaha durante o domínio otomano e que hoje é só um acessório masculino, também muito comum em louças em pequenas ilustrações relacionadas a fatos mitológicos da Grécia antiga, um hábito para que a história não se perca e fique sempre acesa na memória do povo grego.

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 da Gastronomia Grega**” 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 em Porto Alegre, a qual pretende-se homenagear.

PROJETO DE LEI

EMENTA: Inclui a efeméride Dia da Gastronomia Grega, 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 da Gastronomia Grega**, 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 14:28, 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 **0585879** e o código CRC **D7E55BD2**.

Referência: Processo nº 222.00180/2023-74

SEI nº 0585879