



CÂMARA MUNICIPAL DE SANTA LUZIA ESTADO DE MINAS GERAIS

PROJETO DE LEI N.º /2025
AUTOR: NOME DO VEREADOR

EMENTA: “Instituído o Dia Municipal da Gastronomia Popular, Tradicional e Mineira, produzida em Santa Luzia, estabelece o símbolo oficial da referida gastronomia e reconhece como de relevante interesse cultural do Município, a gastronomia em referência”.

Art. 1º - Passa a fazer parte do Calendário Oficial de Santa Luzia, o Dia Municipal da Gastronomia Popular, Tradicional e Mineira, produzida em Santa Luzia, que será comemorado, anualmente, no dia 5 de julho, em consonância com a Lei Estadual nº 20.577, de 21 de dezembro de 2012.

Art. 2º - Fica instituído o óleo de castanha de *Acrocomia aculeata* como símbolo da gastronomia popular, tradicional e mineira, no âmbito da cidade de Santa Luzia.

Art. 3º - Fica reconhecida como de relevante interesse cultural do Município, nos termos da Lei 4.816, de 07 de abril de 2025, a gastronomia popular, tradicional e mineira, produzida em Santa Luzia.

Parágrafo único: O reconhecimento de que trata esta lei, conforme dispõe o art. 2º da Lei 4.816, de 2025, tem por objetivo promover o reconhecimento e a valorização das manifestações culturais dos diferentes grupos formadores da sociedade luziense.

Art. 4º - Ficam consideradas como gastronomia popular, tradicional e mineira, produzida em Santa Luzia, de caráter "Especial":

I - O azeitinho da castanha da *Acrocomia aculeata*, o queijo, o fubá suado, a rosquinha de nata, a broinha de fubá e o doce de cidra, da comunidade quilombola de Pinhões;

Rua Direita, 750 – Centro - Santa Luzia - MG – CEP 33010-000
Telefone: (31) 3641-7422 – www.cmsantaluzia.mg.gov.br



Autenticar documento em <https://spl.cmsantaluzia.mg.gov.br/autenticidade>
com o identificador 330031003200310034003A005000, Documento assinado digitalmente conforme art. 4º, II da Lei 14.063/2020.



CÂMARA MUNICIPAL DE SANTA LUZIA ESTADO DE MINAS GERAIS

II - O tutu de feijão, o feijão tropeiro, o arroz com suã, a macarronada, a farofa e o frango das festas e cavalgadas de Nossa Senhora do Rosário e do Divino Espírito Santo, do quilombo de Pinhões;

III - A feijoada, o cansanção com costelinha e o ora-pro-nóbis com frango, do evento “Comida de Quilombo”, no quilombo de Pinhões;

IV - O caldo de mandioca, o caldo de feijão, a canjica e o arroz doce, das fogueiras de Santo Antônio e de São João, do quilombo de Pinhões;

V – O queijo e o licor de rosas do Mosteiro de Nossa Senhora da Conceição de Macaúbas, na comunidade tradicional de Macaúbas;

VI – O queijo, a goiabada de caixote, a bicota de mulata e o biscoito quebra-quebra, da comunidade tradicional do Fecho;

VII – O caruru dos Ibejis e a feijoada da Casa de Cultura Lodé Apra, no bairro Duquesa I;

VIII – o bolo de rico (consistente por baixo e cremoso por cima), as quitandas, o canudinho, o doce de goiaba com queijo, o biscoito de polvilho, o frango com quiabo e angu, o doce de leite picado e o bolo de fubá de panela, da comunidade tradicional de Taquaraçu de Baixo;

IX – O óleo de Acrocomia aculeata da comunidade tradicional do Andrequicé;

X – As amêndoas de amendoim em cartuchos coloridos, das coroações realizadas no Santuário Arquidiocesano Santa Luzia, no bairro Centro Histórico.

XI – O doce luminária, a bicota de mulata e os pasteis de massa caseira do bairro Centro Histórico;

XII – A bala delícia de dona Gema e Piquitita;

Rua Direita, 750 – Centro - Santa Luzia - MG – CEP 33010-000
Telefone: (31) 3641-7422 – www.cmsantaluzia.mg.gov.br





CÂMARA MUNICIPAL DE SANTA LUZIA ESTADO DE MINAS GERAIS

XIII – A porção de fígado com jiló, da Feirinha do Palmital, na pracinha da Savassi, no bairro Palmital;

XIV – A panelada de pé de galinha com pão, o frango com quiabo, o cansanção com costelinha e o suã com ora-pro-nóbis, do Clube Social Icarai, na comunidade tradicional de São Geraldo;

XV – A salada de feijão fradinho, da festa Samba de Caboclo, da Casa de Cultura Egbé Ifá Ikameji, no bairro Alto Bela Vista.

Art. 5º - O Município poderá apoiar a realização de eventos e comemorações por ocasião do Dia da Gastronomia Popular, Tradicional e Mineira, produzida em Santa Luzia, a fim de valorizar a cultura e a tradição culinárias presentes na cidade de Santa Luzia.

Art. 6º As despesas decorrentes da execução desta Lei correrão por conta de dotações orçamentárias próprias, podendo ser suplementadas se necessário.

Art. 7º – Esta lei entra em vigor na data de sua publicação.

Rua Direita, 750 – Centro - Santa Luzia - MG – CEP 33010-000
Telefone: (31) 3641-7422 – www.cmsantaluzia.mg.gov.br





CÂMARA MUNICIPAL DE SANTA LUZIA ESTADO DE MINAS GERAIS

JUSTIFICATIVA

A gastronomia mineira, reconhecida como patrimônio cultural imaterial pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN), é uma rica tapeçaria de sabores e práticas culinárias que refletem a diversidade e a história do estado. A partir do registro dos sistemas culinários do milho e da mandioca, a cozinha mineira foi declarada patrimônio cultural imaterial de Minas Gerais pelo Conselho Estadual de Patrimônio Cultural (Conep), no Palácio da Liberdade, no dia 5 de julho de 2023. A deliberação aconteceu na mesma data em que se celebra o Dia da Gastronomia Mineira, a saber o dia 5 de julho, conforme estabelece a Lei Estadual nº 20.577/2012.

A pesquisa denominada “Primórdios da Cozinha Mineira em Santa Luzia”, da especialista educacional do Senac e pesquisadora em gastronomia, Vani Pedrosa, destaca o rico patrimônio culinário luziense constituído ao longo dos últimos três séculos, por memórias e saberes trazidos de várias regiões de Minas Gerais, pelos caminhos que chegavam à Santa Luzia, desde o antigo porto no Rio das Velhas e a antiga estrada dos currais do norte, até a época da linha férrea e das rodovias.

Devido a importância da culinária luziense no cenário gastronômico de Minas Gerais, no dia 25 de novembro de 2022, foi lançada a pedra fundamental do Museu da Cozinha Mineira, na Fazenda Boa Esperança. O objetivo do então projeto, era celebrar e promover os ingredientes, saberes e práticas que constituem a cultura alimentar mineira.

Cumprir destacar que a gastronomia popular, tradicional e mineira, produzida em Santa Luzia, constituiu um sistema culinário amplo, diverso e tradicional, que historicamente e culturalmente, dispôs do óleo de Acrocomia aculeata, tão comum na cidade, como um elemento fundamental para a identidade gastronômica e subsistência das famílias luzienses. Destarte, este projeto de lei busca registrar e preservar esses elementos e expressões culturais, promovendo a valorização da cozinha mineira em Santa Luzia, como um importante atrativo turístico e um motor da economia criativa e solidária local, da cozinha comunitária e do bem-estar da comunidade de Santa Luzia.

Santa Luzia, 29 de setembro de 2025

Nome do Vereador

Rua Direita, 750 – Centro - Santa Luzia - MG – CEP 33010-000
Telefone: (31) 3641-7422 – www.cmsantaluzia.mg.gov.br



Autenticar documento em <https://spl.cmsantaluzia.mg.gov.br/autenticidade>
com o identificador 330031003200310034003A005000, Documento assinado digitalmente conforme art.
4º, II da Lei 14.063/2020.

PROTOCOLO DE ASSINATURA(S)

O documento acima foi assinado eletronicamente e pode ser acessado no endereço <https://spl.cmsantaluzia.mg.gov.br/autenticidade> utilizando o identificador 330031003200310034003A005000

Assinado eletronicamente por **Waguinho** em 02/10/2025 14:12

Checksum: **AB5E7A533C4797B22BF5022674D864D113C805C6C804F3FF7F661C4672140D31**

Assinado eletronicamente por **Suzane Duarte** em 02/10/2025 15:43

Checksum: **CA9C9D5E0A4CB2FFDC3D95C9B3D4EB23C9B5B491C4BB21BD4FA74CC26EC73545**

