PROJETO DE LEI n.º 3.349/2022

“Reconhece como de relevante interesse Cultural do Município de Ouro Fino o “Virado de Frango”, como prato típico”

A Câmara Municipal de Ouro Fino, Estado de Minas Gerais, aprova e o Chefe do Poder Executivo sanciona e promulga a seguinte Lei:

Art. 1°- Reconhece como de relevante interesse cultural do município de Ouro Fino/MG, o “Virado de Frango” como prato típico.

Parágrafo Único: O bem cultural de que trata esta lei, poderá a critério dos órgãos responsáveis pela política de patrimônio cultural do município, ser objeto de proteção especifica, por meio de inventários, tombamento, registro ou outros procedimentos administrativos pertinentes, conforme a legislação aplicável.

Art. 2° - Esta lei tem como objetivo reconhecer a importância do “Virado de Frango” como símbolo e forma de expressão cultural e gastronômica do município de Ouro Fino/MG.

Art. 3° - Esta lei entra em vigor na data de sua publicação.

JUSTIFICATIVA

O "Prato Típico" das cidades históricas se constitui em um dos fatores que as individualizam entre as demais cidades deste Brasil. " Frango com Quiabo" tem a cara de Ouro Preto/MG; "Acarajé" tem o gosto de Salvador/BA; " Pato no Tucupi" é de degustação obrigatória aos turistas em visita ao Pará.

Já no vale do Paraíba existem tratados sobre os pratos da região e, entre eles destacamos o " Afogado" e o " Cosido" que no dizer de Paulo Florença, historiador e pesquisador do Museu Histórico de Taubaté, teve suas " formulas" aprimoradas através dos tempos nas cozinhas das famílias em tardes dominicais.

Ouro Fino/MG, é cidade histórica e reconhecida como tal (a única deste extremo sul de Minas Gerais) por Decreto Federal de 1990, sendo que o então prefeito Silvio Miranda, isto em 1991, teve a ideia de

se criar o " Prato Típico" de Ouro Fino/MG. A Gazeta de Ouro Fino apoiou a iniciativa e os primários passos foram dados.

A primeira cozinheira de Ouro Fino/MG, foi conforme reportagem da Gazeta de Ouro Fino publicada na edição do mês de junho de 1991 a Sra. Maria Gertrudes, que aqui se aportou vindo da cidade de Cotia/SP, entre os números e "apetitosos petiscos" que ela com arte produzia em cima da "tela" do fogão de lenha tinha em complicado prato feito com frango da roça e farinha de milho oriunda de pilão de pedra.

Maria Gertrudes, era tia-avó torta e indireta do saudoso e sempre lembrado amigo João do Neco, que levou as últimas consequências culinárias, estes conhecimentos acabou por criar o prato que hoje nos tipifica, denominando" virado de frango"

Anos e mais anos se passaram, décadas e mais décadas e o prato " virado de frango" foi se disseminando em toda a cidade, sendo que nos passar dos anos acaba sendo prato obrigatório das noitadas de qualquer roda de amigos.

O dinâmico Presidente da Comissão de Turismo de Ouro Fino/MG, Dr. Antônio Carlos Junho Teixeira, pesquisando as origens do " virado de frango", virou a cidade de pernas para o ar, e acabou por conseguir com Dona Maria do Carmo Costa Vieira, única parente viva de João Neco a " receita secreta" do virado que o seu irmão fazia como ninguém e que em vida guardava sob sete chaves, aqui a mesma:

Virado de Frango a Lá João Neco

A) Corte o frango caipira, lave bem com fubá e depois enxuto tempere-o com pouco limão, sal e pimenta do reino.

B) Dore os pedaços de frango na manteiga e despreze a gordura que sobrar na panela.

C) Cozinhe o frango com bastante cheiro (alho, cebola, cebolinha ,salsinha e manjerona)

D) Pimenta malagueta, pimentão (bem pouco), tomate (pouco e sem pele e sem semente)

E) Após o cozimento coloca-se numa bacia a farinha de milho e adiciona-se aos poucos os pedaços de frango e o caldo suculento até atingir o ponto seco desejado.

F) Este prato deve ser servido acompanhado de arroz branco e muita cerveja.

"Mineiro planta milho e cria frango. O frango come o milho e o mineiro come o frango" O dito é corre-corre nos ouvidos montanheses faz anos. E corresponde. Minas possui um solo fértil e é prodigo na criação de frangos. Com tão pouco, surpreendentemente a mineira cidade de Ouro Fino, habilmente condicionou ambos produtos ao incomparável tempero manipulado por especialista da arte culinária e com isso passou a atrair um sem número de visitantes desejosos de saciarem o paladar com a saborosa comida e o calor da hospitalidade mineira.

Assim sendo, contamos com o apoio dos nobres edis para a aprovação dessa propositura, afim de valorizar um prato feito em nossa terra, como fez Monte Sião/MG, que através de lei municipal tombou o " Macarrão Quadrado".

Sala das Sessões Vereador Antônio Olinto Alves em 29 de novembro de 2022.

Paulo Henrique Chiste da Silva
Vereador - PL

Tiago Bazolli de Moraes
Vereador - PL

Vanderlei Cândido de Almeida
Vereador - PL

Clóvis Coldibeli
Vereador – MDB

Vânia Aparecida Vieira Couto
Vereadora - União