# LEI Nº 9.137, DE 1º DE DEZEMBRO DE 2022.

Dispõe sobre a denominação da Praça “Dois”, localizada no Bairro Residencial São Frei Galvão, neste município, com o nome de “Margarida Andrade de Oliveira.”

O Povo do Município de Divinópolis por seus representantes legais aprova e eu, na qualidade de Prefeito, sanciono a seguinte Lei:

**Art. 1º** Fica denominada “Margarida Andrade de Oliveira” a Praça “Dois”, localizada no Bairro Residencial São Frei Galvão, neste Município.

**Art. 2º** A Prefeitura Municipal providenciará a colocação de placas indicativas no local, bem como a devida comunicação à Empresa Brasileira de Correios e Telégrafos - ECT, Companhia de Saneamento de Minas Gerais - COPASA, Companhia Energética de Minas Gerais - CEMIG, Empresas de Telefonia e Cartórios de Registro de Imóveis.

**Art. 3º** A justificativa da presente Lei é parte integrante da mesma e com ela se publica.

**Art. 4º** Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.

Divinópolis, 1º de dezembro de 2022.

GLEIDSON GONTIJO DE AZEVEDO:01530298628

Assinado de forma digital por GLEIDSON GONTIJO DE AZEVEDO:01530298628
Dados: 2022.12.02 12:35:20 -03'00'

Gleidson Gontijo de Azevedo
**Prefeito Municipal**

LEANDRO LUIZ MENDES:87121425653

Assinado de forma digital por LEANDRO LUIZ MENDES:87121425653
Dados: 2022.12.02 12:33:27 -03'00'

Leandro Luiz Mendes
Procurador-geral do Município

Matéria publicada no Diário Oficial dos Municípios Mineiros no dia ___/___/2022. Edição _____.

**JUSTIFICATIVA**

A presente Lei trata-se de uma singela homenagem à saudosa Margarida Andrade de Oliveira, também carinhosamente conhecida como "Vó Garida". No dia 18 de setembro de 1923, nascia em Lagoa da Prata, uma menina linda e muito carismática, Margarida Andrade de Oliveira, que depois viria a ser conhecida como a Dona Margarida Doceira. Vinda de família simples, mas muito batalhadora, desde muito jovem sempre foi muito ativa e esperta. Amava ler, escrever e também cozinhar, o que era um dom de família, repassado por sua mãe.

Ainda adolescente, conheceu em Santo Antônio do Monte o grande amor da sua vida, o Toinzinho. Aos 17 anos, em 1940, se casa e vai viver junto à família do novo esposo. Em 1941 veio o primeiro filho, logo depois, em 1943, o segundo. Margarida, então, decidiu mudar-se de Santo Antônio do Monte com seu marido e filhos. Toinzinho, que dizia ter uma simpatia pela nossa Divinópolis, veio para cá junto de um parente, avaliar a cidade e ver se teriam oportunidade de trabalho para se estabelecerem. Descobre um armazém à venda no bairro Niterói e com as reservas que tinha, decide comprar o empreendimento e se mudar com a família.

Margarida imediatamente também encontra uma forma de produzir e ajudar a criar a família. Com suas habilidades manuais começou a costurar, fazendo bordados que passaram a ser encomendados por pessoas de toda a cidade. Mas não satisfeita e sempre disposta a quebrar barreiras, passa a viajar e buscar outras fontes de renda. Conhece uma amiga e junto a ela começa um novo negócio, iam juntas à São Paulo, o que à época era algo muito distante, e buscavam roupas para vender para as mulheres de Divinópolis.

Com o passar do tempo e a família crescendo - suas primeiras duas filhas nascendo, ela vê uma oportunidade e toma a decisão que iria mudar toda a sua vida e a de sua família. Decide colocar em prática os ensinamentos de sua mãe na cozinha e passa a fazer doces artesanais em barra para vender.

A cidade era muito rica em árvores frutíferas, com grandes fazendas tomadas de goiabeiras, bananeiras, laranjeiras e muito mais, até mesmo em locais que hoje são bem centrais, como a antiga fazenda do Zé Capitão, o famoso bairro Sidil. Margarida negociava com os fazendeiros e eles lhe vendiam barato as frutas que normalmente acabavam por apodrecer. Seguindo a época de cada uma, fazia com muito zelo cada tipo de delícia, em um processo que envolvia toda a família para lavar, descascar e preparar passo a passo as frutas. As barras de doce eram colocadas em caixinhas de madeira, desenhadas por ela própria e fabricadas por um marceneiro dali de perto, colocadas em carrinhos de mão e entregues pelos filhos nos armazéns da cidade, onde eram vendidas e logo ganharam fama.

As pessoas foram descobrindo os doces de Dona Margarida e a demanda foi aumentando, com gente buscando por eles inclusive na porta de sua casa. A necessidade de aumentar a produção fez com que a criatividade da doceira se aflorasse. Simpática que era, já havia feito amizade com toda vizinhança e foram eles que passaram a participar do empreendimento. Ensinava às pessoas o preparo das frutas e as distribuía. Recebia elas já prontas para virarem doce e com suas mãos que haviam sido abençoadas pela sua mãe, fazia a mágica acontecer. Descobriu em Delfinópolis uma fábrica que poderia lhe fornecer marmelo e pêssegos, não perdeu tempo e fechou negócio. As matérias primas vinham de trem e depois eram colocadas as grandes latas em carroças que levavam à sua casa. As quantidades e tipos de guloseimas foram aumentando, bem como a fama daquela fada da cozinha que estava surgindo na princesinha do oeste.

Em todo este tempo, Dona Margarida Doceira jamais deixou de se aprimorar. Estudiosa que era, estava sempre buscando novas técnicas, novos ingredientes, parecia sempre um ou dois passos à frente de seu tempo. E isso não passou despercebido. Foi convidada por um empresário da cidade para ser a diretora de uma fábrica de doces que estava abrindo, e aceitou o desafio. Pela primeira vez na vida, foi trabalhar fora de casa, em um cargo de chefia, liderando toda a equipe da fábrica na produção dos doces.

Dois detalhes sempre marcaram a sua vida: o amor e devoção pela família, e a vontade de viver e aproveitar a vida. Margarida era uma grande mãe, cuidava dos filhos como ninguém, como nas palavras deles "parecia adivinhar pensamentos". Também não abria mão do seu lazer, amava cinema e ia sempre que podia, também gostava muito de conhecer coisas novas e viajou o Brasil todo na companhia de amigas em excursões que iam do sul ao norte e também junto dos filhos, que adoravam levá-la sempre que podiam à praia para se divertirem juntos. Isso fez com que não quisesse se manter por muito tempo na fábrica, e então voltou para casa, para a produção dos doces totalmente caseiros, feitos à mão.

Uma outra característica sempre a marcou, era alegre e amava cantarolar enquanto trabalhava, principalmente marchinhas de carnaval. Adélia Prado certa vez escreveu algo que parecia descrevê-la: – “Minha mãe cozinhava exatamente: arroz, feijão roxinho, molho de batatinhas. Mas cantava.”

No início da década de 60 veio uma nova vontade: dar mais um passo à frente e começar a fazer festas sob encomenda. Mais uma vez, com produtos de qualidade inigualável, logo ganhou ainda mais fama. Dona Margarida Doceira agora era também salgadeira, boleira e tudo mais que alguém pudesse sonhar que fizesse. Amava um desafio e topava produzir o que quer que seus clientes pedissem. Pegava referências em livros, fazia cursos de todo gosto e foi aumentando sua cartela de serviços. Passou inclusive a ensinar, ministrando cursos de culinária na cidade. Alguns itens que nem mesmo haviam chegado aqui foram trazidos por ela como salmão, damasco e fio de ovos, buscados em Belo Horizonte e escolhidos à dedo para dar a melhor qualidade possível para as suas criações.

Sempre envolvida em tudo que era vanguarda na cidade, foi uma das primeiras a ter um número de telefone e fez de sua casa praticamente um orelhão público, pois deixava toda a vizinhança utilizar o seu aparelho. Quando construído o mercado municipal, era dela a principal loja, com os melhores produtos. Também se envolvia muito com a religião, muita fé que tinha era devota da igreja católica e sempre fez questão de ajudar. Quando Divinópolis se tornou uma diocese, precisavam construir uma catedral, e lá estava Dona Margarida ajudando na equipe. Recebiam doações de gente de toda a cidade e vendiam os produtos, conseguindo arrecadar muito dinheiro, que foi definitivo na construção da Catedral do Divino Espírito Santo, bem como depois do Convento do Carmelo e também da igreja de São Cristóvão.

Fazia os aniversários e casamentos da alta sociedade de toda a região, como políticos, médicos e até mesmo de personalidades da história divinopolitana, como foi o casamento de José Alonso Dias. Se havia uma visita oficial, era convidada a cozinhar, como foi para o Governador Magalhães Pinto por mais de uma vez. No clube dos rotarianos era adorada e a cozinheira oficial das reuniões festivas. Até para o Rio de Janeiro foi chamada a levar suas delícias, e não se rogava, enfrentava todos os desafios e conquistava com maestria o paladar e o coração de todos.

Fazia festas nas casas dos clientes e também em espaços maiores, como o Divinópolis Clube, e seu espírito empreendedor sempre muito aguçado a oportunidades, fez com que até mesmo arrendasse o bar do clube por um tempo, onde seu filho mais velho trabalhava.

A família havia crescido mais, com o nascimento temporão de mais uma filha. E também crescia a demanda, fazendo com que houvesse a necessidade de aumentar a produção e então mais e mais empregos foram sendo gerados por Dona Margarida Doceira.

Sempre muito desprendida, ensinava suas receitas e técnicas para quem trabalhava com ela e passou a delegar funções, acabou por ensinar o ofício a muita gente. Pegava as festas para fazer e coordenava a sua equipe, sempre com o olhar atento a cada detalhe. Tinha desde as pessoas responsáveis pelo preparo dos alimentos, à uma selecionada e muito bem treinada equipe de garçons.

Suas criações não se limitavam a novas receitas, mas também desenhava belíssimos bolos decorados e idealizava bandejas e forminhas nos mais variados formatos, como corações, estrelas e bichos, para dar ainda mais diferencial a tudo que fazia.

Foram anos reconhecida como a grande doceira e salgadeira de Divinópolis, mas como toda história tem seu fim, no fim da década de 80, junto com a idade veio uma tragédia familiar que abalou muito Dona Margarida, a morte de sua filha Neiva. Com isso, a mulher que era sempre tão ativa e dinâmica, acabou mudando de vida, foi diminuindo o ritmo no trabalho até parar por completo. A cozinheira de mão cheia passou então a viver uma vida mais quieta, junto da família. Ainda gostava muito de aproveitar a vida, não abria mão de ir a restaurantes experimentar novos sabores, ou de ir à praia se divertir, mas suas delícias passaram a ser privilégio somente dos mais próximos, como nos dias de domingo, em que fazia questão da família reunida.

É com carinho que nos lembramos da senhora Margarida Andrade de Oliveira, também conhecida como “Vó Garida”. Ficou o legado, não só de uma mulher incrível e que tocou a vida de tanta gente, mas também de suas receitas, que até hoje são reproduzidas em buffets da cidade. Com certeza Dona Margarida deixou Divinópolis mais doce, mais saborosa!