



CÂMARA MUNICIPAL DE **PRIMAVERA DO LESTE**

PROJETO DE LEI ORDINÁRIA Nº 1.345 2022.

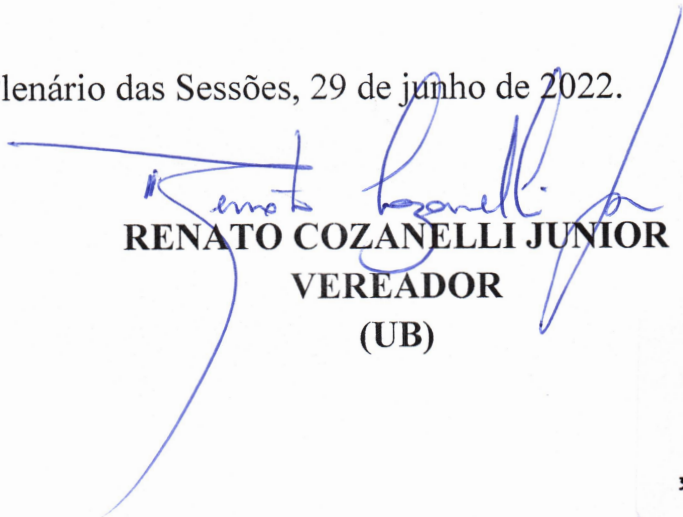
EMENTA: “INCLUI NO CALENDÁRIO OFICIAL DO MUNICÍPIO DE PRIMAVERA DO LESTE – MT, A SEMANA DA GASTRONOMIA, E CONTÊM OUTRAS PROVIDÊNCIAS”.

A CÂMARA MUNICIPAL DE PRIMAVERA DO LESTE, ESTADO DE MATO GROSSO, APROVOU, E EU PREFEITO MUNICIPAL, SANCIONO A SEGUINTE LEI:

Art. 1º – Fica incluído no Calendário oficial do Município de Primavera do Leste – MT, a “**SEMANA DA GASTRONOMIA**”, a ser comemorada nos dias 20 a 25 de setembro, anualmente.

Art. 2º – Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

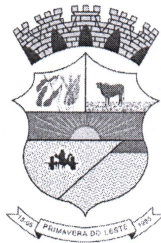
Plenário das Sessões, 29 de junho de 2022.


RENATO COZANELLI JUNIOR
VEREADOR
(UB)



013826/2022

30 de junho de 2022 08:35:18



CÂMARA MUNICIPAL DE **PRIMAVERA DO LESTE**

JUSTIFICATIVA

Apresento aos Nobres Pares o Projeto de Lei que visa instituir a “**SEMANA DA GASTRONOMIA**”, que será realizada entre os dias 20 a 25 de setembro, na semana da Primavera. A semana comemorativa se dará na mesma semana da já famosa “**Corrida dos Ipês**”, que ocorre todos os anos na semana da primavera no mês de setembro.

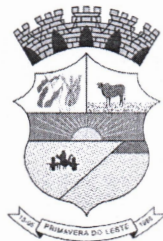
A gastronomia é um ramo dentro da culinária que abrange todas as técnicas, práticas e conhecimentos que ajudam a construir uma alimentação com qualidade.

A gastronomia estuda não apenas os vários modos de preparação do alimento, mas também as bebidas indicadas para cada refeição e os materiais utilizados na confecção dos pratos. O profissional que se especializa em gastronomia é chamado de gastrólogo ou “chef gourmet”.

O gastrônomo é uma pessoa que tem interesse no mundo da culinária, mas nem sempre tem estudo nessa área, ou seja, não é necessariamente um expert, a não ser que tenha se especializado e tenha tido formação na área da gastronomia.

É o consumidor que possui conhecimento empírico e prazer na gastronomia. Tanto pode ser o chef ou cozinheiro, como também alguém que não prepara os alimentos, mas possui todos os conhecimentos sobre como uma alimentação com requinte e qualidade deve ser.

Um dos principais objetivos da gastronomia é unir de maneira harmoniosa diferentes sabores e odores, provocando uma sensação de plena satisfação por todos os sentidos: olfato, paladar, visão e tato para agradar a todos os entes envolvidos, desde o Chef e o Cozinheiro mais exigentes até o gastrônomo.



CÂMARA MUNICIPAL DE **PRIMAVERA DO LESTE**

O gastrônomo busca por um prato que tenha um aroma apetitoso, uma forma harmoniosa e com bom aspecto visual, exigindo exímia sensibilidade na hora de “empratar” os alimentos e, obviamente, um ótimo sabor.

O incentivo à valorização, divulgação e multiplicação da gastronomia primaverense de uma forma mais ampla, assim como a melhor culinária com destaque nacional e mundial para os primaverenses, já na aludida semana da Primavera o nosso município recebe pessoas vindas de outras regiões do País e, até do exterior.

O objetivo principal desta Lei, consiste no intuito de regulamentar a justa e necessária homenagem a todos os profissionais que proporcionam a experiência de uma das maiores riquezas da cultura Mato-grossense a saber: a gastronomia regional – e nos traz o conhecimento de outras culturas através da culinária nacional e mundial para a nossa população, tendo em vista a diversidade de pessoas que residem em nosso município. Ou seja, grande parte da população que aqui reside ou visitam a nossa cidade tem origem estrangeira.

Diante a tais ponderações de estilo, solicitamos a aprovação do presente Projeto de Lei pelos nobres Pares e, a sanção pelo Ilustríssimo Senhor Prefeito Municipal de Primavera do Leste – MT.