

PROJETO DE LEI Nº 033/2021

DECLARA PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DO MUNICÍPIO DE SANTA TERESA, O AGNOLINI

A CÂMARA MUNICIPAL DE SANTA TERESA, Estado do Espírito Santo, no uso de suas atribuições legais, manda que tenha execução a seguinte LEI:

Art.1º. Fica declarado Patrimônio Cultural Imaterial do Município de Santa Teresa o “Agnolini”, como gastronomia típica teresense com raízes italianas.

Art.2º. Para fins do disposto nesta Lei, o Poder Executivo Municipal, procederá aos registros necessários nos livros próprios do órgão competente.

Art. 3º. Esta lei entrará em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

Sala Augusto Ruschi, 17 de dezembro de 2021.

Dra. Mel - PSDB

Thiago Roldi - PSDB

Giovane Prando - PATRI

Douglas Lacerda - PSDB

JUSTIFICATIVA

O reconhecimento de que a alimentação humana é muito mais do que um fato biológico, mas um ato social e cultural, já está consolidado nos estudos antropológicos. A cultura alimentar tem sido compreendida *como “o conjunto de representações, crenças, conhecimentos e práticas herdadas e/ou aprendidas*



*que estão associadas à alimentação e são compartilhadas pelos indivíduos de uma dada cultura ou de um grupo social determinado*¹.

Temos ainda que o patrimônio alimentar, de forma mais ampla, pode ser definido como *“um conjunto de elementos materiais e imateriais das culturas alimentares considerados como uma herança compartilhada, ou como um bem comum, por uma coletividade*². O patrimônio alimentar envolve componentes materiais – como os alimentos em si, artefatos e utensílios culinários – e imateriais – como práticas, saberes, representações, etc. Não se pode compreender os bens culturais sem considerar os valores e significados neles investidos (sua dimensão imaterial), e não é possível compreender a dinâmica do patrimônio imaterial sem o conhecimento da cultura material que lhe dá suporte.

A Unesco, por sua vez, define como Patrimônio Cultural Imaterial *“as práticas, representações, expressões, conhecimentos e técnicas - junto com os instrumentos, objetos, artefatos e lugares culturais que lhes são associados - que as comunidades, os grupos e, em alguns casos, os indivíduos reconhecem como parte integrante de seu patrimônio cultural.”*

O patrimônio, seja material ou imaterial, é o reflexo da identidade de um povo. Representa tudo o que deve ser preservado, tombado, registrado, revitalizado, ou seja, tudo o que não deve ser esquecido. Ao contrário, procura-se sempre mantê-lo em movimento, vivo e presente.

O Patrimônio Cultural Imaterial é transmitido de geração em geração e constantemente recriado pelas comunidades e grupos em função de seu ambiente, de sua interação com a natureza e de sua história, gerando um sentimento de identidade e continuidade, contribuindo, assim, para promover o respeito à diversidade cultural e à criatividade humana.

O Agnolini tradicional em Santa Teresa, também conhecido como Capeletti, é um tipo de massa artesanal feita com ovos, trigo e água, é cortada em quadrados de 3 cm, recheada comumente com frango ou linguiça ou misto de frango com linguiça, pode ter um toque de noz moscada e parmesão, é encontrada nos lares dos teresenses, em festas das comunidades, festivais *gourmet*, bem como na maioria dos estabelecimentos gastronômicos da nossa região.

¹ Contreras J, Gracia M. Alimentação, sociedade e cultura. Rio de Janeiro: Fiocruz; 2011.

² Sant’anna M, organizador. O registro do patrimônio imaterial: dossiê final da Comissão e do Grupo de Trabalho sobre Patrimônio Imaterial. 5ª. ed. Brasília: IPHAN; 2012. (Edições do Patrimônio).



Sua variação correspondente à sopa de Agnolini, servida num caldo de galinha, com torradas e queijo ralado por cima. Já os mais antigos ainda costumam acrescentar um pouco de vinho ao prato, na hora do consumo. Esse modo de fazer e consumir o Agnolini são originários dos imigrantes italianos que chegaram à região por volta do ano de 1874, os quais foram adaptando a receita originária da Itália com os ingredientes comumente encontrados na região. Desde então muitas são as *nonnas* que perfazem e repassam esse saber-fazer de geração em geração.

Esse saber fazer é expressão tradicional que passa de geração em geração, que se transforma em um produto de uma cultura identificada por sua comunidade que lhe oferece significados mais amplos que a simples sobrevivência de herança criando um produto também considerado econômico. Interpretar um bem patrimonial nessa premissa é conferir a ele utilidade social e cultural, é perceber seu significado, sua referência, sua representatividade local, sua identidade.

Este Projeto de Lei além de buscar preservar a identidade do povo teresense, também terá reflexos no turismo cultural, representando a gastronomia regional, sendo, portanto, uma perspectiva que não pode ser desconsiderada pelas instâncias reconhecedoras do patrimônio, que devem promover a interpretação e preservação do bem.

Na cultura de Santa Teresa, é plenamente perceptível identidade cultural também na culinária com o Agnolini, por isso é importante destacar a importância do referido prato na região, especialmente como patrimônio cultural e imaterial, razões pelas quais, pedimos o apoio desta Casa de Leis para a aprovação do projeto de Lei em apreço.

