



PROJETO DE LEI

Declara o Entrevero de Pinhão, prato típico serrano, integrante do Patrimônio Cultural do Estado de Santa Catarina, e altera o Anexo I da Lei nº 17.565, de 2018, que “Consolida as Leis que dispõem sobre o Patrimônio Cultural do Estado de Santa Catarina”.

Art. 1º Fica declarado integrante do Patrimônio Cultural do Estado de Santa Catarina o Entrevero de Pinhão, prato típico serrano.

Art. 2º O Anexo I da Lei nº 17.565, de 6 de agosto de 2018, passa a vigorar com a alteração constante no Anexo Único desta Lei.

Art. 3º Esta Lei entra em vigor na data da sua publicação.

Sala das Sessões,

Deputado Marcivus Machado

ANEXO ÚNICO  
(Altera o Anexo I da Lei nº 17.565, de 6 de agosto de 2018)

ANEXO I  
DO PATRIMÔNIO CULTURAL

	PATRIMÔNIO	LEI ORIGINAL Nº
	.....	
	Entrevero de Pinhão	

(NR)

## JUSTIFICAÇÃO

Uma das interações mais significativas na experiência turística é saborear os pratos típicos de cada destino. Assim como os lugares são únicos, as iguarias culinárias também o são. O projeto de lei em questão propõe a inclusão do Entrevero de Pinhão entre as melhores especialidades gastronômicas de Santa Catarina.

O Estado de Santa Catarina é marcado pela colonização de imigrantes europeus, principalmente da Itália, Espanha, Alemanha e Portugal. Em cada região do estado, as influências culturais, históricas e, principalmente, gastronômicas desses povos permanecem evidentes.

De fato, as comidas típicas de Santa Catarina refletem fortemente as influências européias. No norte do estado, a culinária alemã predomina, com pratos tradicionais como chucrute e salsichão. Já no litoral, a gastronomia é caracteristicamente portuguesa, com destaque para pratos de frutos do mar e bacalhau. Mais ao sul, as influências italianas se destacam, com uma variedade de massas e molhos típicos da região.

Na região Serrana o pinhão é um alimento muito presente na gastronomia típica e popular, já que ele é a semente das Araucárias, árvore que é símbolo da Região Serrana. Nas cidades de Urubici, São Joaquim, Lages e Bom Jardim da Serra sua extração é abundante.

O pinhão é consumido em natura e também é utilizado no preparo de várias comidas, como entrevero, paçoca, risoto, massas, molhos e até em pastéis.

A palavra "entrevero" tem origem na língua espanhola rioplatense, que exerceu uma forte influência sobre o dialeto, os costumes e a rica gastronomia dessa região. Este prato é comumente preparado em fogões a lenha, em tachos ou panelas de ferro, e às vezes os ingredientes são misturados em discos de arado. Seu método de preparo e sabor excepcional justificam sua posição como prato típico do Estado de Santa Catarina.

No Paraná, na cidade de Telêmaco Borba, o entrevero de pinhão foi oficialmente reconhecido como prato típico em 2008. Esse reconhecimento está ligado ao Caminho Cultural dos Tropeiros, resgatando assim uma valiosa herança cultural deixada por esses antigos caminhantes.

O entrevero tem como base o pinhão, acompanhado de carnes, mas diversos outros ingredientes são incorporados. Por essa razão, o entrevero deve ser considerado um dos principais pratos típicos da Serra Catarinense.

Por fim, levando em conta a relevância social deste assunto, proponho o presente Projeto de Lei e peço aos Pares a aprovação desta matéria.

Sala das Sessões,

Deputado Marcius Machado



ELEGIS  
Sistema de Processo  
Legislativo Eletrônico

Documento assinado eletronicamente por **Marcus da Silva Machado**, em 09/05/2024, às 11:00.

---