

**PROJETO DE LEI Nº**

Altera a Lei nº 14.485, de 19 de julho de 2007, para incluir no Calendário Oficial de Eventos da Cidade de São Paulo a “Semana da Gastronomia Japonesa” [25 de outubro a 01 de novembro].

A CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO PAULO decreta:

Art. 1º Acresce alínea ao inciso CLV do art. 7º da Lei nº 14.485, de 19 de julho de 2007, incluindo no Calendário Oficial de Eventos da Cidade de São Paulo, a “Semana da Gastronomia Japonesa”, a ser comemorada, anualmente, com início no dia 25 de outubro e término no dia 01 de novembro, devendo os segmentos interessados em realizar eventos sobre o tema em próprios municipais ou logradouros públicos, solicitar autorização do Poder Executivo no mês que antecede a efeméride e com antecedência mínima de 30 dias.

Art. 2º O Executivo regulamentará a presente lei no prazo de 60 (sessenta) dias a contar da publicação da presente lei.

Art. 3º As despesas decorrentes da execução desta lei correrão por conta de dotações orçamentárias próprias, suplementadas se necessário

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

Sala das Sessões, em dezembro de 2021

Vereador Rodrigo Goulart

Vereador Sansão Pereira

Vereadora Sandra Santana

Vereador Marcelo Messias



JUSTIFICATIVA

O presente projeto de lei pretende incluir no Calendário Oficial da Cidade de São Paulo a **Semana da Gastronomia Japonesa** a ser lembrada, anualmente, com início no dia 25 de outubro e término no dia 01 de novembro, com o objetivo de valorizar a culinária japonesa e contribuir para o aprimoramento da gastronomia assim como contribuir para o incremento do turismo, empregos e crescimento econômico.

O registro da efeméride foi proposto também em projeto de lei pela ALESP – Assembleia Legislativa do Estado de São Paulo [PL 794/2021], do qual transcrevemos os seguintes argumentos:

“É fato notório que arte da gastronomia japonesa, no sentido mais profissional e turístico, tem relação direta com o setor de bares e restaurantes e hotelaria, numa vertente quase que única no turismo de negócios que caracteriza São Paulo.

Com a pandemia do COVID-19 traz à tona os maiores índices de falência e desemprego do século XXI em território nacional. Em pesquisa recente estima-se que quatro em cada dez bares e restaurantes fecharam as portas desde o início da corona vírus.

Objetivando, melhores índices de empregos e defesa dos empresários do setor de bares, restaurantes, hotéis e gastronomia a ABRASEL São Paulo, em conjunto com a ABGJ, traz a iniciativa bandeirante de criar um instrumento para combater frontalmente o desemprego e a baixa economia, ou seja, a “Semana da Gastronomia Japonesa”, onde os restaurantes poderão participar com um prato de sua especialidade e ou promoções para o público admirador da culinária japonesa.

Ressalte-se que a sapiente escolha do último dia da “Semana da Gastronomia Japonesa” é o dia internacional do sushi (famoso prato da culinária nipônica), para dessa forma coroar o fechamento da semana com chave de ouro.

Podemos citar como mentores da presente iniciativa: Conselho de Administração da ABRASEL: Joaquim Saraiva - Presidente Conselho Administrativo, Leo Henry - Diretor do Cons. Efetivo, Geraldo Magela - Diretor do Cons. Efetivo, Leonel Paim - Diretor do Cons. Efetivo, Lilian Varella - Diretora do Cons. Efetivo, Gabriel Marques Pinheiro - Diretor do Cons. Efetivo, Mauricio Nishimori - Diretor do Cons. Suplente, Lamberto Percussi - Diretor do Cons. Suplente, Francesco Tarallo - Diretor Cons. Suplente, Leonardo Schonwald - Diretor Cons. Suplente; Conselho Fiscal: Ricardo Gomes - Presidente Conselho Fiscal, Henrique Levy - Diretor do Cons. Efetivo, Valter Sanches - Diretor do Cons. Efetivo, Luisa Saliba -

**CÂMARA MUNICIPAL DE
SÃO PAULO**

Diretor Cons. Suplente, Exupério da Silva Neto - Diretor Cons. Suplente, Luiz Claudio Mori - Diretor Cons. Suplente; Diretores Adjuntos: Jorge Caetano, Cassio Hirano Horita, Rodrigo Orseti Rogério, Ana Helena Salles, Henrique Pacheco, Francisco Milan, José Miguel Hallage, Fabrizio Tatini, Rodrigo Goulart e Edgard Radesca. E o ex-bolsista do governo japonês pela província de Kochi Sr. Augusto Hideato Cimino Takeda. ABGJ: Marcelo Shiraishi – Presidente, Simone Xirata – Vice Presidente, Takaaki Yasumoto – Secretário, Alexandre Fukada – Tesoureiro.

Cabe salientar, com desiderato de incrementar os segmentos que trabalham com comida japonesa a brilhante (criação da: “Semana da Gastronomia Japonesa”) ABRASEL São Paulo com uma iniciativa pioneira formalizou parceria de colaboração com Associação de Brasileira de Gastronomia Japonesa (A.B.G.J.). “O acordo foi firmado entre o presidente Regional da Abrasel, Joaquim Saraiva, e o presidente da ABGJ, Marcelo Shiraishi. Trata-se da primeira ação da nova diretoria da ABGJ, que tomou posse no dia 15 de maio. Além de Marcelo Shiraishi, a equipe é formada por Simone Xirata (Jojo Ramen), Takaaki Yasumoto (Yakitori) e Alexandre Fukada (Oazi).” (Segundo o Jornal Nippak em sua página na internet: <https://www.jnippak.com.br/2021/abrasele-abgj-formalizam-parceria-e-anunciam-a-semana-da-gastronomia-japonesa/>, acessado em 22/11/2021 às 18:30 h).

O objetivo do labor do legislador ordinário positivo é melhorar a qualidade de vida da população através de leis e fiscalização. Acreditamos que este presente projeto de lei é imprescindível para a retomada financeira-econômica do Estado e condição basilar para geração de empregos diretos e indiretos, além de gerar cultura e divulgar a gastronomia japonesa.”

Com estas considerações, contamos com o apoio dos nobres pares.

RG/ncs.



**CÂMARA MUNICIPAL DE
SÃO PAULO**

LISTA DE MÚLTIPLAS ASSINATURAS PL 844/2021

Autores

Ver. RODRIGO GOULART (PSD) em 03/12/2021

Ver. MARCELO MESSIAS (MDB) em 03/12/2021

Ver. SANSÃO PEREIRA (REPUBLICANOS) em 06/12/2021

Ver. SANDRA SANTANA (MDB) em 07/12/2021