



CÂMARA MUNICIPAL DE
SÃO PAULO

Gabinete Vereador Eliseu Gabriel

PROJETO DE LEI Nº

Altera a Lei nº 14.485, de 19 de julho de 2007 para incluir, no Calendário da Cidade de São Paulo, o evento "*Dia da Queima do Alho*", que acontece todo ano no dia 25 de Agosto e dá outras providências.

A Câmara Municipal de São Paulo D E C R E T A:

Art. 1º Fica inserido inciso ao art. 7º da Lei nº 14.485, de 19 de julho de 2007, com a seguinte redação:

Art. 7º

"(...) – dia 25 de agosto:

(...) - o evento "***Dia da Queima do Alho***"

Art. 2º Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.

Sala das Sessões,

Eliseu Gabriel
Vereador PSB



Gabinete Vereador Eliseu Gabriel

JUSTIFICATIVA

A **Queima do Alho** é o nome dado à culinária típica das comitivas de peões de boiadeiros.

Conta a lenda que em *"uma das viagens da comitiva a esposa preocupada quis saber do marido quem iria cozinhar na comitiva, o marido disse que seria um dos peões, ao que a esposa o advertiu de que peões não sabem cozinhar, mas só queimar o alho"*, surgindo aí a tradição da queima do alho, tornando-se uma em festas tradição nos eventos agropecuários, encontros de comitivas, cavalgadas entre elas a Festa do Peão de Boiadeiro de Barretos.

O cardápio é composto tradicionalmente de arroz carreteiro, feijão gordo, paçoca de carne e churrasco e é normalmente feita em fogão de lenha improvisado.

A tradição tomou proporção nacional e são realizados concursos culinários de queimas de alho em todo o território nacional, em que o vencedor é o cozinheiro que prepara a melhor refeição à moda dos tropeiros, no menor espaço de tempo.

A comida tropeira tradicional, feita ainda de madrugada pelo tropeiro mais jovem é composta por feijão, arroz, carne-seca e o toucinho e de acompanhamentos, como as farinhas de milho e de mandioca, o sal, o alho, a rapadura ou açúcar e o pó de café. Tudo transportado em "bruacas de carga" (caixas de madeira encapadas de couro) no lombo de mulas.

Depois do feijão cozido, fazia-se o café, e, numa panela, fritava-se o toucinho, preparando um feijão tropeiro bem gordo, completando com a farinha de milho. Tomava-se o café com este feijão. O resto do feijão cozido, sem tempero, era colocado num caldeirão e levado para o almoço no caminho. Depois de pelo menos 4 léguas (mais ou menos 25 Km), os tropeiros paravam num rancho, debaixo de árvores e o cozinheiro ia preparar o almoço. Sempre chegando antes de todos.

Por isso, solicito o apoio dos nobres pares para incluir esse belo acontecimento no calendário oficial de eventos de nossa cidade.

Sala das Sessões,

Eliseu Gabriel
Vereador PSB