



**CÂMARA MUNICIPAL DE
SÃO PAULO**

Vereadora Sandra Santana

PROJETO DE LEI Nº ____/2025

"Institui a Política Municipal de Valorização da Gastronomia Paulistana e reconhece o interesse público na criação do Museu da Gastronomia da Cidade de São Paulo."

Art. 1º Fica instituída a Política Municipal de Valorização da Gastronomia Paulistana, com o objetivo de promover, preservar, difundir e incentivar a cultura alimentar da cidade de São Paulo como expressão de identidade, diversidade, empreendedorismo e desenvolvimento sustentável.

Art. 2º A Política de que trata esta Lei será orientada pelos seguintes princípios:

- I – valorização da diversidade étnico-cultural das práticas alimentares paulistanas;
- II – estímulo ao turismo gastronômico como vetor de desenvolvimento econômico e cultural;
- III – fomento ao empreendedorismo e à economia criativa no setor de alimentos e bebidas;
- IV – incentivo à capacitação profissional, à formação técnica e à pesquisa acadêmica;
- V – promoção da alimentação saudável, sustentável e culturalmente referenciada.

Art. 3º Fica reconhecido o interesse público na criação do Museu da Gastronomia da Cidade de São Paulo, espaço de memória, educação, inovação e valorização da cultura alimentar paulistana.



**CÂMARA MUNICIPAL DE
SÃO PAULO**

Vereadora Sandra Santana

Parágrafo único. O Poder Executivo poderá instituir o Museu referido no caput, a seu critério, por meio de recursos próprios ou em parceria com entidades públicas ou privadas, respeitadas as disponibilidades orçamentárias.

Art. 4º O Poder Executivo poderá regulamentar esta Lei, inclusive por meio de convênios, editais, termos de fomento, chamamentos públicos e outras formas de parceria com universidades, organizações da sociedade civil e entes privados.

Art. 5º As despesas decorrentes da execução desta Lei correrão por conta das dotações orçamentárias próprias, suplementadas se necessário.

Art. 6º O Poder Executivo regulamentará esta Lei no prazo de até 90 (noventa) dias a contar da data de sua publicação.

Art. 7º Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.

VEREADORA DE SÃO PAULO
Sandra
Santana

SANDRA SANTANA

Vereadora



**CÂMARA MUNICIPAL DE
SÃO PAULO**

Vereadora Sandra Santana

JUSTIFICATIVA

A cidade de São Paulo é, em sua essência, uma construção coletiva de sabores. Poucas metrópoles no mundo reúnem, com tanta intensidade, diversidade e afeto, manifestações alimentares oriundas de tantos povos, territórios e tradições. A capital paulista abriga, em suas cozinhas populares e restaurantes premiados, um retrato vivo da formação cultural brasileira. Comer em São Paulo é atravessar continentes, é ouvir histórias de migração, resistência e reinvenção. É experimentar o Brasil por meio de suas panelas.

A presente proposta legislativa busca reconhecer e organizar esse patrimônio vivo por meio da instituição da Política Municipal de Valorização da Gastronomia Paulistana e do reconhecimento do interesse público na criação do Museu da Gastronomia da Cidade de São Paulo. Trata-se de um projeto que vai muito além da criação de um espaço físico: é uma política pública com base na cultura alimentar como ferramenta de identidade, desenvolvimento, inclusão e memória.

São Paulo não é apenas a maior cidade da América. Ela é a maior vitrine da nossa diversidade gastronômica. A cidade reúne mais de 50 tradições culinárias ativas, das feiras nordestinas da zona leste aos cafés armênios no centro, dos restaurantes coreanos no Bom Retiro às barracas de comida amazônica nas feiras da zona sul. De acordo com a São Paulo Turismo (SPTuris), o turismo gastronômico é o terceiro principal motivador de visita à capital, gerando bilhões de reais por ano e impulsionando pequenos e grandes negócios.

Mas a força da gastronomia paulistana vai além do turismo. Ela está na geração de empregos locais, na requalificação de territórios, no fortalecimento do comércio de bairro e na conexão com outras cadeias, como agricultura urbana, logística, educação e cultura. Nesse sentido, a cidade já é um laboratório vivo de experiências, carecendo apenas de uma política estruturada e integrada.



**CÂMARA MUNICIPAL DE
SÃO PAULO**

Vereadora Sandra Santana

A força da gastronomia paulistana se revela nas esquinas da Brasilândia, nos tabuleiros de acarajé do Campo Limpo, nas marmitas empreendidas em Sapopemba, nos cafés coloniais da zona norte e nas feiras da zona leste, onde sabores do Norte e do Nordeste ressignificam o cotidiano. Comer, aqui, é também um gesto de luta, porque a comida da periferia não alimenta apenas o corpo, mas a dignidade de quem produz, serve e compartilha.

A valorização da gastronomia como expressão cultural e política pública não é uma ideia nova. Nos anos 1930, o escritor e gestor público Mário de Andrade, à frente do Departamento de Cultura de São Paulo, idealizou um restaurante popular-cultural que seria implantado nas imediações do Teatro Municipal. O espaço serviria pratos da culinária regional brasileira a preços populares e, ao mesmo tempo, promoveria arte, música e debate. Seria um lugar onde comer e aprender caminhassem juntos, uma extensão da política cultural democrática que Mário defendia.

Embora não tenha sido concretizado, o projeto sobrevive nos registros do Arquivo Histórico de São Paulo e nos estudos de pesquisadores como Carlos Augusto Calil. Ele expressa uma concepção de cultura como bem coletivo e de alimentação como parte essencial da formação humana, que hoje está plenamente alinhada com as diretrizes contemporâneas da UNESCO e da Agenda 2030 da ONU.

O Brasil não está sozinho nesse movimento. Cidades que compreenderam o poder cultural e econômico da gastronomia já investiram em políticas públicas específicas:

- Lyon (França): criou a Cité Internationale de la Gastronomie, instalada no Grand Hôtel-Dieu, reunindo exposições, eventos, oficinas e experiências sensoriais sobre a cultura alimentar.
- Buenos Aires (Argentina): abriga o Museo de la Gastronomía Argentina, com exposições sobre a história alimentar do país.



**CÂMARA MUNICIPAL DE
SÃO PAULO**

Vereadora Sandra Santana

- Coreia do Sul: lançou o programa Global Hansik, investindo mais de 70 milhões de dólares na promoção da cozinha coreana como ativo estratégico de soft power.

Esses exemplos mostram que reconhecer, documentar e incentivar a cultura alimentar não é apenas preservar o passado, é mobilizar desenvolvimento, inovação e diplomacia cultural.

A gastronomia tem um papel cada vez mais central nas estratégias de desenvolvimento urbano. Estudos acadêmicos, como os de Oliveira & Kato (2018), mostram que o turismo gastronômico e os circuitos alimentares curtos contribuem para o crescimento sustentável de regiões periféricas, gerando emprego e reforçando identidades locais.

Iniciativas como a Gastromotiva, nascida em São Paulo e premiada internacionalmente, comprovam como a formação profissional em gastronomia pode retirar jovens da vulnerabilidade social e criar trajetórias de sucesso por meio do alimento.

Nesse sentido, a política que propomos articula cultura e cidadania, nutrição e educação, memória e renda. Ao envolver mercados municipais, feiras, restaurantes, escolas técnicas, cozinhas solidárias, universidades e coletivos culturais, a cidade poderá desenhar um ecossistema dinâmico de valorização da gastronomia como vetor de inclusão.

A Política Municipal de Valorização da Gastronomia se alinha a diversos Objetivos do Desenvolvimento Sustentável (ODS), entre eles:

- ODS 2 – Fome Zero e Agricultura Sustentável;
- ODS 4 – Educação de Qualidade
- ODS 8 – Trabalho Decente e Crescimento Econômico
- ODS 10 – Redução das Desigualdades
- ODS 11 – Cidades e Comunidades Sustentáveis
- ODS 12 – Consumo e Produção Responsáveis

Palácio Anchieta Viaduto Jacareí, 100 – 6º andar – sala 610 São Paulo - SP CEP 01319-900 fone (11) 3396-4444

www.sandrasantana.com.br/ sandrasantana@saopaulo.sp.leg.br



**CÂMARA MUNICIPAL DE
SÃO PAULO**

Vereadora Sandra Santana

Ao reconhecer o interesse público na criação do Museu da Gastronomia de São Paulo, o projeto não determina um modelo fechado, mas abre caminho para uma construção coletiva, com ampla participação social. Trata-se de um equipamento cultural vivo, descentralizado e conectado com as vozes de quem cozinha, planta e transforma o alimento em afeto e resistência.

Ainda que o Museu venha a valorizar protagonistas locais, como restaurantes centenários ou cozinhas emblemáticas da cidade, sua proposta não se restringe geograficamente. A comida será tratada como fenômeno cultural imaterial, de modo a reconhecer a pluralidade de saberes e práticas alimentares. Essa abordagem respeita a competência do município, pois se insere no escopo da política pública cultural local. Assim, o Museu poderá promover intercâmbios nacionais e internacionais, posicionando São Paulo como referência global em cultura gastronômica.

O museu poderá funcionar como espaço de exposições, acervo oral e sensorial, oficinas, cozinha-escola, eventos temáticos e articulação territorial. Um lugar onde a cidade se olha no espelho do seu próprio prato, e se reconhece.

O que propomos, portanto, é mais do que uma lei. É um gesto político, cultural e cidadão. Uma política pública que transforma a comida em ponte entre o passado e o que ainda vamos construir.

Por tudo isso, pedimos o apoio dos nobres colegas para a aprovação deste projeto. Porque São Paulo merece ser referência mundial não só no que produz, mas no que valoriza.