



PARECER DA COMISSÃO DE ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA SOBRE O PROJETO DE LEI Nº 779/2025

Trata-se de Projeto de Lei 779/2025, de iniciativa da Nobre Vereadora Sandra Santana, que 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.

Conforme a justificativa de motivos que acompanha o projeto, a propositura busca organizar e impulsionar o patrimônio gastronômico paulistano como vetor de identidade, diversidade e desenvolvimento, concebendo o Museu como equipamento cultural vivo, descentralizado, participativo e apto a articular memória, educação, inovação e articulação territorial; enfatiza-se, ademais, o alinhamento com diretrizes contemporâneas e a vocação do turismo gastronômico para gerar renda, inclusão e projeção internacional da cidade .

A Comissão de Constituição, Justiça e Legislação Participativa manifestou-se pela legalidade com apresentação de texto substitutivo, nos termos finais: “somos **PELA LEGALIDADE**, na forma do seguinte Substitutivo que visa conferir ao projeto contornos mais gerais e abstratos, afastando eventual vício de iniciativa”. O relatório foi convertido em Parecer nº 1311/2025 e aprovado em 17/09/2025.

Nos termos do texto substitutivo aprovado na CCJLP, institui-se a Política Municipal de Valorização da Gastronomia Paulistana com a finalidade de promover, preservar, difundir e incentivar a cultura alimentar da cidade como expressão de identidade, diversidade, empreendedorismo e desenvolvimento sustentável.

A política orienta-se por cinco diretrizes nucleares: valorização da diversidade étnico-cultural das práticas alimentares; estímulo ao turismo gastronômico como vetor de desenvolvimento econômico e cultural; fomento ao empreendedorismo e à economia criativa no setor de alimentos e bebidas; incentivo à capacitação profissional, formação técnica e pesquisa acadêmica; e promoção da alimentação saudável, sustentável e culturalmente referenciada.



Reconhece-se, ainda, o interesse público na criação do Museu da Gastronomia da Cidade de São Paulo, concebido como espaço de memória, educação, inovação e valorização da cultura alimentar paulistana.

Sobre tema e contextualizado com as diretrizes do projeto, importante trazer alguns dados a esta análise acerca da atividade gastronômica na capital paulistana:

Vocação e reputação internacional da cidade:

- São Paulo é referência global de excelência culinária. Em 2025, a capital sediou a cerimônia do Guia MICHELIN e alcançou 17 restaurantes com Estrela MICHELIN, consolidando-se entre os principais destinos gastronômicos das Américas¹.
- Restaurantes paulistanos figuram entre os melhores do mundo. Ex.: A Casa do Porco aparece no *The World's 50 Best Restaurants 2024* (nº 27), reforçando a projeção internacional da cena local².

Identidade, diversidade e patrimônio cultural:

- A gastronomia de São Paulo expressa a pluralidade étnico-cultural da cidade (italiana, japonesa, árabe, nordestina, entre muitas outras), com bairros e circuitos culinários consolidados (Liberdade, Bixiga/Mooça etc.). O próprio Guia MICHELIN descreve São Paulo como um polo de cozinhas do mundo³.
- Equipamentos emblemáticos como o Mercado Municipal (Mercadão) são ícones de memória e visitação; em 2024, 30% a 35% do público já era de turistas, com crescimento de fluxo 10% a 15% ao ano desde 2021 — evidência de como a comida organiza fluxos e narrativas urbanas⁴.

¹ Disponível em: [Four New MICHELIN Stars Illuminate Rio de Janeiro and São Paulo](#)

² Disponível em: [A Casa do Porco - São Paulo - Restaurant - 50Best Discovery](#)

³ Idem:1

⁴ Disponível em: [Revitalização do Mercadão é entregue com a restauração da fachada e integração de novas tecnologias para segurança e conforto da população - Prefeitura de São Paulo - Prefeitura](#)



PL 779/2025

Motor do turismo e da imagem da cidade:

- Fluxos turísticos recordes: somente em 2024, a cidade recebeu 35 milhões de turistas nacionais, segundo análise do Observatório de Turismo e Eventos (SPTuris, com base em CDRs), além de crescimento expressivo de estrangeiros no 1º tri de 2025⁵.
- Gastronomia atrai visitantes de fora da capital. Em pesquisas de eventos gastronômicos, cerca de 1/5 do público (21,2%) veio de outras cidades/estados ou do exterior, confirmando o turismo gastronômico como vetor de visitação e renda⁶.

Impacto econômico direto e indireto:

- A capital abriga um ecossistema robusto de alimentação fora do lar: estimativas recentes apontam ~156 mil bares, restaurantes e similares em operação na cidade — uma massa crítica que sustenta emprego, empreendedorismo e cadeias de suprimento (agro, logística, equipamentos, tecnologia, meios de pagamento, delivery)⁷.
- No plano nacional, conforme *AGÊNCIA IBGE NOTÍCIAS*, o consumo fora de casa já responde por cerca de um terço (32,8%) dos gastos das famílias com alimentação, indicador que ajuda a dimensionar o peso econômico do setor na vida urbana e no varejo de serviços⁸.

Convergência com diretrizes contemporâneas:

- A volta e o fortalecimento do Guia MICHELIN no Brasil também incorporam agendas de sustentabilidade (Estrela Verde), em linha com a diretriz do PL de promover alimentação saudável, sustentável e culturalmente referenciada⁹.

⁵ Disponível em: [Cidade de São Paulo recebeu 35 milhões de turistas nacionais em 2024 - Comunicação](#)

⁶ Disponível em: [Turismo gastronômico em São Paulo: mais de 20% do público é de fora da capital](#)

⁷ Disponível em: [São Paulo tem 156 mil bares e restaurantes e Grajaú lidera com 2.684 estabelecimentos - Mercado&Consumo](#)

⁸ Disponível em: [Comer fora de casa consome um terço das despesas das famílias com alimentação | Agência de Notícias](#)

⁹ Disponível em: [O Guia Michelin Rio de Janeiro e São Paulo 2025](#)



**CÂMARA MUNICIPAL DE
SÃO PAULO**

PL 779/2025

Ante o exposto, naquilo que cabe análise no âmbito de competências dessa Comissão de Administração Pública, vale dizer que a gastronomia já é um ativo estrutural de São Paulo — cultural, turístico e econômico. Instituir uma política municipal e reconhecer o Museu da Gastronomia, como equipamento de interesse público, pode dar contribuição relevante para organizar o que existe, ampliar impactos positivos e, quiçá, distribuir melhor todos esses benefícios advindos da atividade gastronômica no território paulistano. Assim, não foram encontrados óbices a um eventual parecer **favorável ao projeto nos termos do Substitutivo aprovado pela CCJLP.**

Sala da Comissão de Administração Pública, em