



ESTADO DE SANTA CATARINA
CÂMARA MUNICIPAL DE CANOINHAS
Legislativo aberto à Comunidade

PROJETO DE LEI N.º 126/2022

DECLARA O CHURRASCO EM ESPETO DE MADEIRA COMO PATRIMÔNIO CULTURAL DE NATUREZA IMATERIAL DO MUNICÍPIO DE CANOINHAS

O Povo do Município de Canoinhas, por seus representantes na Câmara de Vereadores aprovou, e eu, Gilberto dos Passos, Prefeito Municipal, sanciono a seguinte

LEI

Art. 1º Fica declarado o como Patrimônio Cultural Imaterial do Município de Canoinhas nos termos do art. 216 da Constituição Federal.

Parágrafo único. Para fins desta Lei compreende-se como Patrimônio Cultural Imaterial os modos de criar, fazer e viver, entre eles a gastronomia como forma de expressão cultural.

Art. 2º O órgão municipal que desenvolve atividades de fomento ao turismo, quando da formulação de suas políticas, poderá considerar a divulgação de roteiros gastronômicos com o Churrasco em Espeto de Madeira.

Art. 3º Esta Lei entra em vigência na data de sua publicação.

Canoinhas/SC, 13 de outubro de 2022.


Marcos Homer
Autor


Juliana Maciel
Autora



ESTADO DE SANTA CATARINA
CÂMARA MUNICIPAL DE CANOINHAS
Legislativo aberto à Comunidade

JUSTIFICATIVA

Até a Ana Maria Braga já escreveu no seu site: "O autêntico churrasco gaúcho não é feito em churrasqueiras, com espetos de alumínio, mas no fogo de chão com espetos de madeira.

O fogo de chão é o centro da vida no pampa.

Em torno dele, protegidos do vento minuano que sopra forte em invernos longos e úmidos, discute-se o trabalho, a tropa a ser conduzida, um novilho a ser domado, etc.

Dizem que, nas maiores estâncias, o fogo nunca apaga porque tem sempre um peão chegando e pondo mais lenha.

O carinho com as brasas é fundamental. Pode-se estragar carne maravilhosa com um fogo mal feito, mas com o braseiro certo já se salvou muita carne meia-boca.

O segredo de um churrasco tranquilo é o de se fazer um bom fogo. Quando o carvão (ou lenha) estiver todo em brasa, o certo é dar uma espalhada por toda a churrasqueira para então colocar a carne.

O melhor fogo é aquele em que se forma uma camada de cinza por cima do braseiro, impedindo a formação de labaredas e mantendo um fogo parelho e consistente.

O fogo deve ser aceso com uma certa antecedência para poder queimar o carvão, eliminando a fumaça inicial que deixa cheiro e gosto ruim na carne. O ideal é colocar a carne com as brasas bem acesas e com aquela camadinha de cinzas se formando.

As carnes devem ser colocadas com o osso para baixo e a graxa para cima. Devem ser assadas mais de longe para irem baixando conforme vão se aprontando.

Um dos segredos do assador é saber regular essa distância para cada tipo de carne ou de corte. Carne muita perto do fogo "sapeco" e fica queimada por fora.

Carne muito alta só cozinha e perde o gosto.

Se faltar fogo ou chegar mais gente - muito comum -, não se sai atirando um saco de carvão com poeira e tudo sobre o fogo.

Pegue os pedaços de carvão, e com a mão, atire por cima do braseiro, devagar e sem muita bagunça."

Fonte: <http://quemmexeunomeuchurrasco.blogspot.com/2015/01/churrasco-no-fogo-de-chao-e-espeto-de.html>