PROJETO DE INDICAÇÃO Nº 107/14

O Projeto consiste na elevação dos Becos Turísticos como Vilas Gastronômicas no Município de Salvador, a exemplo do Beco do Cirilo (Estrada da Rainha), Beco dos Artistas e o Beco de Tia Célia (ambos no Bairro do Garcia), Beco do França (Bairro do Rio Vermelho), o Beco do Gal (Av. Vasco da Gama), dentre outros, que possuem as mesmas características, físicas e culturais, destes citados acima.

Considerando que a primeira e mais importante criação cultural de uma sociedade é sua gastronomia, que alimenta e dá prazer aos humanos que a integram, e Salvador, primeira *urbis* do país, tem a mais sofisticada e autêntica gastronomia do Brasil;

considerando que sua formatação se deu a partir do momento em que os portugueses se instalaram na Bahia e usaram as raízes tupinambás – mandioca e aipim – para substituir o trigo no pão, entre outras trocas, e crescida com a cultura africana, a gastronomia baiana, dividida em praieira, afro-baiana e sertaneja, foi pesquisada e registrada originalmente pelo pensador santamarense Manuel Querino, no final do século XIX, em *Arte culinária da Bahia*, obra, aliás, fora de catálogo durante todo o século XX, resgatada pelo Theatro XVIII, em 2004, numa edição de três mil exemplares esgotada em apenas um mês;

considerando que a ausência de memória provoca prejuízos irreparáveis ao patrimônio histórico-cultural de um povo, e a gastronomia é a sua riqueza mais aparente e que, em cem anos, receitas foram violentamente alteradas e tiveram a introdução de ingredientes que não fazem parte do território – onde tudo nasce – , que jamais poderiam fazer parte das receitas criadas, e algumas receitas seculares desapareceram dos restaurantes e das casas familiares;

considerando que esse tipo de serviço, especificamente a comida de beco, associado ao turismo oferece um aconchego de uma verdadeira casa popular baiana;

considerando que esses lugares possuem um cardápio de sucesso e que foi aprovado pela população, a exemplo da peculiar comida baiana, resta apenas o amparo dos órgãos públicos responsáveis;

considerando que esse tipo de atividade constitui uma experiência turística excepcional, atraindo cada vez mais um maior número de visitantes é fundamental resgatar-se os paladares da Bahia com as seguintes ações:

- reconhecimento dos ambientes como destinos turísticos voltados à gastronomia local;

- a capacitação dos proprietários destes restaurantes, bares e barracas, oferecendo cursos de gestão empresarial e empreendedorismo, por meio de parcerias com órgãos como Sebrae, Abrasel e outros desta natureza;
- promoção do acesso às localidades por meio de sua divulgação nos meios de comunicação;
- publicação de uma nova edição de Arte Culinária da Bahia, de Manuel Querino, para ser distribuído aos cozinheiros e estudantes de gastronomia no Município;
- realização de um inventário e publicação de um Guia dos Paladares da Bahia, com a presença de especialistas em gastronomia baiana, a exemplo da escritora e pesquisadora gastronômica Aninha Franco, mapeando restaurantes e botequins da cidade que executam as receitas, com a publicação das receitas originais;
- festival de receitas em extinção em becos e botequins de bairros populares, como Cajazeiras, Tancredo Neves, Nordeste de Amaralina, com finalização no Pelourinho, mais antigo bairro de Salvador;
- divulgação deste trabalho no roteiro oficial da cidade.

A CÂMARA MUNICIPAL DE SALVADOR

INDICA:

ao prefeito, a elevação de becos turísticos do Município de Salvador, como vilas gastronômicas, a fim de resgatar os paladares da Bahia.

Sala das Sessões, 31 de março de 2014.

FABÍOLA MANSUR