ESTUDO TÉCNICO
PARA A COMISSÃO DE REPARAÇÃO

EMENTA: Reconhece a Salada de Peguari como Patrimônio Cultural Imaterial das Comunidades Tradicionais de Ilha de Maré, no Município de Salvador - Bahia.

Autor: vereadora Eliete Paraguassu

Autoria Andréa Queiroz Lima
Função: Analista Legislativo
pela Comissão de Reparação

ESTUDO TÉCNICO
PLE Nº 495/2025

ABRIL/2026

O conteúdo deste trabalho não representa a posição da Coordenação das Comissões, tampouco da Câmara Municipal de Salvador, sendo exclusiva responsabilidade de seus autores.

Câmara Municipal de Salvador
Praça Thomé de Souza, s/nº. Centro. CEP 40.020-010. Salvador – Bahia- Brasil
TEL.: +55 (71) 3320-0271| E-mail: andrea.lima@cms.ba.gov.br

ESTUDO TÉCNICO DO PLE Nº 495/2025

1 CONTEXTUALIZAÇÃO

O presente estudo tem o papel de subsidiar, do ponto de vista teórico conceitual e com base em legislação específica, a votação do Projeto de Lei nº 495/2025, de autoria da Vereadora Eliete Paraguassu, cuja ementa: "Reconhece a Salada de Peguari como Patrimônio Cultural Imaterial das Comunidades Tradicionais de Ilha de Maré, no Município de Salvador – Bahia". Cumpre informar que, segundo o banco de dados da Supervisão de Análise e Pesquisa, constatou-se a "inexistência de proposição legislativa que verse especificamente sobre o tema aludido na epígrafe".

A Comissão de Constituição e Justiça (CCJ) e a Comissão de Orçamento, Finanças e Fiscalização (CFOF) opinaram pela aprovação do Projeto de Lei em tela, seguindo então o processo legislativo de tramitação e deverá ser avaliado pelas demais Comissões Temáticas (entre elas, a Comissão de Reparação) e pelo Plenário da Câmara.

Deve-se destacar ainda, que não é foco deste trabalho qualquer análise relacionada ao mérito e a constitucionalidade da proposição em questão. Cumpre-se apenas sistematizar os principais referenciais técnicos e o ordenamento legal relacionado ao tema.

Sendo assim, considerando a temática de que trata o referido projeto de lei e a função do estudo técnico, este trabalho tem o objetivo de contribuir com informações que embasem a salada de peguari, como uma iguaria passível de reconhecimento como Patrimônio Cultural Imaterial.

2 DESENVOLVIMENTO

Segundo a Constituição Federal de 1988, Art. 216 o conceito de patrimônio cultural engloba os bens materiais e imateriais. Os bens culturais de natureza imaterial dizem respeito àquelas práticas e domínios da vida social que se manifestam em saberes, ofícios e modos de fazer; celebrações; formas de expressão cênicas, plásticas, musicais ou lúdicas; e nos lugares (como mercados, feiras e santuários que abrigam práticas culturais coletivas). O patrimônio imaterial é transmitido de geração a geração, constantemente recriado pelas comunidades e grupos em função de seu ambiente, de sua interação com a natureza e de sua história, gerando um sentimento de identidade e continuidade, contribuindo para promover o respeito à diversidade cultural e à criatividade humana.

Quando nos referimos a comida produzida por determinado povo ou comunidade, a comida ancestral, estamos falando de um saber culinário que representa o seu patrimônio cultural imaterial. Este conhecimento singular, compõe a identidade desse mesmo povo, nutre o seu sentimento de pertencimento, valorização e autoestima. Assim, reiterados esforços são empregados para protegê-los, a exemplo da divulgação, do registro fotográfico e audiovisual, da catalogação e inventário e sobretudo de legislação específica. O Registro de Bens Culturais de Natureza Material e Imaterial **(decreto nº 3.551**), concedido pelo Instituto do Patrimônio Histórico, Artístico e Nacional (IPHAN), a Campanha “Comida é Patrimônio”, lançada pelo Fórum Brasileiro de Soberania e Segurança Alimentar (FBSSAN), são exemplos desses instrumentos .

A ideia de comida como patrimônio começou a ser propagada a partir de 1989, com a Recomendação sobre Salvaguarda da Cultura Tradicional e Popular, durante a 25ª reunião da Conferência Geral da Organização das Nações Unidas para Educação, Ciência e Cultura (UNESCO). A orientação foi dada aos países-membros, incluindo o Brasil, com o intuito de salvaguardar as manifestações culturais, caso das cozinhas regionais. No ano de 1996, é lançado, em Cuba, o projeto Turismo Cultural na América Latina e Caribe. O propósito era incentivar a

urgência de desenvolver e aprofundar a reflexão sobre o patrimônio gastronômico regional, e destacar as receitas de cozinha como um bem cultural tão valioso quanto um monumento. Em 2003, foi promulgada a Convenção para a Salvaguarda de Patrimônio Imaterial.

O governo brasileiro ratificou essa convenção por meio do **decreto nº 5.753, em abril de 2006**, o qual define patrimônio imaterial como "as práticas, representações, expressões, conhecimentos e técnicas – junto com os instrumentos, objetos, artefatos e lugares culturais que lhes são associados – que as comunidades, os grupos e, em alguns casos, os indivíduos reconhecem como parte integrante de seu patrimônio cultural".

No âmbito estadual, o Governo do Estado da Bahia através **da Lei Nº 8.895 de 16 de dezembro de 2003**, "Institui normas de proteção e estímulo à preservação do patrimônio cultural do Estado da Bahia, cria a Comissão de Espaços Preservados e dá outras providências". Esta lei contempla o cuidado com o patrimônio imaterial através do "Registro Especial do Patrimônio Imaterial". Uma vez registrado o bem imaterial, caberá ao IPAC (Instituto do Patrimônio Artístico e Cultural) a ampla divulgação e promoção, sob a forma de publicações, exposições, vídeos, filmes, meios multimídia e outras formas de linguagem promocional pertinentes, das informações registradas, franqueando-as à pesquisa qualificada (BAHIA,2003).

2.1 ASPECTOS DAS LEIS SEMELHANTES

É inegável a riqueza e a diversidade culinária brasileira. Há muitos referências de alimentos que tiveram o reconhecimento do seu valor cultural. O modo de fazer o queijo de Minas Artesal, por exemplo, foi reconhecido como Patrimônio Cultural da Humanidade no ano de 2024, pela UNESCO. Esse processo teve início com o registro pelo IPHAN em 2008, como Patrimônio Cultural do Brasil, no livro dos saberes. (GovBr,2024).

A produção e comercialização do acarajé foi reconhecido no Rio de Janeiro através da **Lei Estadual 10.157/23** como patrimônio histórico e cultural daquele estado. Porém antes, no de 2004, a pedido da Associação das Baianas de Acarajé, Mingau, Receptivos e Similares (Abam) da Bahia, pelo Terreiro Ilé Axé Opô Afonjá (no mesmo estado) e pelo

Centro de Estudos Afro Orientais (CEAO), da Faculdade de Filosofia e Ciências Humanas da Universidade Federal da Bahia, o IPHAN registrou o ofício das baianas de acarajé **no Livro dos saberes do patrimônio imaterial**, como patrimônio cultural brasileiro. Esta medida engloba um processo maior de valorização da cultura afrodescendente e proteção de saberes próprios (BITAR,2012).

Podemos mencionar também a Cajuína Piauense, que é uma bebida adocicada feita a base cajú e consumida gelada, muito popular no estado e também conhecida pelos visitantes. Devida a sua importância ,é considerada símbolo da Cultura estadual. Por isso, é reconhecida como patrimônio Cultural Imaterial através **da Lei Estadual nº 4515/1992** e teve o título renovado no ano de 2025. (CODEVASF,2022).

3. A SALADA DE PEGUARI E SUA IMPORTÂNCIA PARA A CULTURA E IDENTIDADE DO POVO DA ILHA DE MARÉ, BAHIA.

O peguari é um molusco comestível muito popular na culinária baiana, é comum encontrá-lo em áreas de manguezal e praias da Bahia, como em Ilha de Maré, onde é utilizado em moquecas e saladas.

A divulgação e proteção do saber culinário da salada de peguari engloba um esforço pela valorização das tradições dos povos tradicionais descendentes africanos e também da vocação pesqueira desta localidade de Ilha de Maré, Salvador -Bahia.

Conforme preceitua as atribuições da Comissão de Reparação no Parágrafo XI alíneas a e b: “a) formular políticas de promoção para a reparação; b) formular políticas para a inclusão econômica da população afrodescendente, este projeto de Lei encontra-se em harmonia com tais quesitos, constituindo por sua vez um importante e necessário instrumento para consecução deste fim.

É possível que a partir do reconhecimento deste prato típico como patrimônio Cultural imaterial, este passe a ser mais conhecido e valorizado podendo representar para esta comunidade um incremento e diversificação da sua atividade econômica.

REFERÊNCIAS

BAHIA, 2003. LEI 8.895 DE 16 DE DEZEMBRO DE 2003. **Institui normas de proteção e estímulo à preservação do patrimônio cultural do Estado da Bahia, cria a Comissão de Espaços Preservados e dá outras providências.** Salvador, 2003.

BRASIL. [Constituição (1988)]. **Constituição da República Federativa do Brasil de 1988**. Brasília: Presidência da República. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/constituicao/constituicao.htm. Acesso em: 15 de abril de 2026.

BITAR, Nina Pinheiro. **Patrimônio, comida e dádiva**. Ciência Hoje,2012. Disponível em: https://cienciahoje.org.br/artigo/patrimonio-comida-e-dadiva/. Acesso em 15 de abril de 2026.

CAJUÍNA DO PIAUÍ É PATRIMÔNIO CULTURAL BRASILEIRO. Codevasf,2022. Disponível em: https://www.codevasf.gov.br/noticias/2014/cajuina-do-piaui-e-patrimonio-cultural-brasileiro. Acesso em 15 de abril de 2026.

MODOS DE FAZER O QUEIJO MINAS ARTESANAL SÃO RECONHECIDOS COMO PATRIMÔNIO CULTURAL DA HUMANIDADE. GovBr,2024. Disponível em https://www.gov.br/iphan/pt-br/assuntos/noticias/modos-de-fazer-o-queijo-minas-artesanal-sao-reconhecidos-patrimonio-cultural-da-humanidade. Acesso em 15 de abril de 2026.