



CÂMARA MUNICIPAL DE ANCHIETA
ESTADO DO ESPÍRITO SANTO

GABINETE DA VEREADORA TEREZA MEZADRI

PROJETO DE LEI Nº ____/2022

INSTITUI A “PAELLA MARINEIRA” PRATO SIMBOLO QUE REPRESENTA 24 EDIÇÕES DE FESTIVAL CAPIXABA DE FRUTOS DO MAR, DE IRIRI, ANCHIETA-ES, E DÁ OUTRAS PROVIDENCIAS.

A Câmara Municipal de Anchieta, Estado do Espírito Santo, usando as atribuições que lhe são conferidas, aprova, e o Chefe do Poder Executivo sanciona a presente Lei:

Art.1º - Fica, por esta lei, instituída a “Paella Marineira”, como o prato típico da culinária do Município de Anchieta – ES.

Parágrafo Único – Para os efeitos desta Lei, integra a mesma em anexo, a receita da “Paella Marineira”.

Art. 2º - É conferido ao prato denominado “Paella Marineira” a distinção de prato típico da Culinária do Município de Anchieta, de sua população e de sua cultura.

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

Plenário Urias Simões dos Santos, 14 de junho de 2022.

Terezinha Vizzoni Mezadri

Vereadora



Autenticar documento em <https://anchieta.splonline.com.br/autenticidade>
com o identificador 320037003100390033003A005000, Documento assinado digitalmente conforme



CÂMARA MUNICIPAL DE ANCHIETA

ESTADO DO ESPÍRITO SANTO

JUSTIFICATIVA

Esse projeto tem por objetivo promover a cultura gastronômica brasileira em parceria com feiras públicas e temáticas que tenham por objeto a comida típica de nosso município, realizada nas 24 edições do Festival Capixaba de Frutos do Mar, em Iriri neste Município.

Essa divulgação é importante, para que não apenas os turistas conheçam as comidas típicas de nosso município, como os próprios moradores da cidade, que muitas vezes conhecem os pratos e alimentos típicos de outras regiões, mas quando questionados qual os pratos típicos de sua cidade não sabem responder.

A utilização de placa indicando como comida típica de determinada região será não apenas um importante informativo para os turistas, como também irá incentivar ainda mais o comércio desses pratos, gerando mais renda e arrecadação para a cidade.

Ante o exposto, pedimos o apoio dos nobres Pares para a aprovação da presente proposição

Plenário Urias Simões dos Santos, 14 de junho de 2022.

Terezinha Vizzoni Mezdri

Vereadora





CÂMARA MUNICIPAL DE ANCHIETA

ESTADO DO ESPÍRITO SANTO

Ingredientes:

Lagosta
Camarão VG
Camarão descascado
Sururu
Sururu meia concha
Caranguejo desfiado
Filé de peixe
Siri desfiado
Lula
Ervilha grão
Ervilha Vagem
Cenoura
Abobrinha
Pimentão vermelho
Cebola
Alho
Alho Poró
Aipo
Azeite
Açafrão
Sal
Arroz

Modo de preparo:

Em uma panela grande vamos preparar o caldo de legumes. Aqueça a panela e adicione a cebola, o aipo e a cenoura e deixe ferver por vinte minutos.

Agora na panela apropriada, acrescente o azeite, açafrão, cebola, alho, alho poró e refogue.

Com o fundo pronto, coloca o caranguejo, siri, lula e os Camarões descascado e deixe cozinhar.

Já adiantado o cozimento, botamos o caldo de legumes, os sururus, filé de peixe, e todos os legumes.

Finalizar com arroz e toque de azeite, para potencializar todos os temperos, cobrindo toda parte de cima com o camarão VG e a Lagosta, cozinhando no vapor do próprio prato.

Lembrando que tudo que está nesta receita é encontrado no mar de Anchieta e na Agricultura de Anchieta.

...



Autenticar documento em <https://anchieta.splonline.com.br/autenticidade>
com o identificador 320037003100390033003A005000, Documento assinado digitalmente conforme