Nº do documento:	(S/N)	**Tipo do documento:**	PROJETO DE LEI
Descrição:	INSTITUIÇÃO DO ASSADO DE PEIXE DA TAÍBA COMO PATRIMÔNIO CULTURAL E IMATERIAL DO ESTADO DO CEARÁ		
Autor:	99703 - FABIO BONAVIDES DE CASTRO		
Usuário assinador:	100017 - DEPUTADO CLAUDIO PINHO		
Data da criação:	14/09/2023 17:03:28	**Data da assinatura:**	14/09/2023 17:05:54

Assembleia Legislativa
do Estado do Ceará

GABINETE DO DEPUTADO CLAUDIO PINHO

AUTOR: DEPUTADO CLAUDIO PINHO

PROJETO DE LEI
14/09/2023

DISPÕE SOBRE A INSTITUIÇÃO DO ASSADO DE PEIXE DA TAÍBA COMO PATRIMÔNIO CULTURAL E IMATERIAL DO ESTADO DO CEARÁ.

A ASSEMBLEIA LEGISLATIVA DO ESTADO DO CEARÁ decreta:

Art. 1º Fica instituído, como patrimônio cultural e imaterial do Estado do Ceará, o assado de peixe da Taíba do município de São Gonçalo do Amarante.

Art. 2º São objetivos desta Lei:

I - reconhecer a importância cultural e imaterial do assado de peixe da TaÍba do minicípio de São Gonçalo do Amarante.

II - incentivar as visitas à TaÍba, no município de São Gonçalo do Amarante, com o intuito de alavancar o turismo, a cultura, emprego e economia da região.

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

SALA DAS SESSÕES DA ASSEMBLEIA LEGISLATIVA DO ESTADO DO CEARÁ, EM?? DE SETEMBRO DE 2023.?

JUSTIFICATIVA

O assado de peixe da Taíba é uma tradição de mais de 50 anos que era agregada com a “dança do coco”, pois os pescadores dançavam e depois saboreavam o peixe assado, na beira mar.

Apenas três tipos de peixe podem ser usados na receita: guarajuba, serra e bonito. O tempero usado pelos pescadores é somente sal grosso e limão, sendo servido com tapioca na palha de bananeira.

Tal ritual deixa a preparação ainda mais especial.

O peixe é colocado em um espeto de madeira que é inserido no chão, deixando o peixe próximo à fogueira, e o fogo é todo feito com quenga de coco.

Todo o processo dura entre 20 e 30 minutos.

DEPUTADO CLAUDIO PINHO

DEPUTADO (A)