

Nº do documento:	(S/N)	Tipo do documento:	PROJETO DE LEI
Descrição:	INSTITUI DIRETRIZES PARA O FOMENTO AO TURISMO GASTRONÔMICO NO ESTADO DO CEARÁ E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS		
Autor:	100016 - DEPUTADO DE ASSIS DINIZ		
Usuário assinator:	100016 - DEPUTADO DE ASSIS DINIZ		
Data da criação:	09/10/2025 08:49:57	Data da assinatura:	09/10/2025 08:53:09



Assembleia Legislativa do Estado do Ceará

GABINETE DO DEPUTADO DE ASSIS DINIZ

AUTOR: DEPUTADO DE ASSIS DINIZ

PROJETO DE LEI
09/10/2025

INSTITUI DIRETRIZES PARA O FOMENTO AO TURISMO GASTRONÔMICO NO ESTADO DO CEARÁ E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.

A ASSEMBLEIA LEGISLATIVA DO ESTADO DO CEARÁ DECRETA:

Art. 1º Fica instituído, no âmbito do Estado do Ceará, diretrizes para o Fomento ao Turismo Gastronômico, com o objetivo de valorizar a culinária regional, promover o desenvolvimento econômico local, estimular o turismo sustentável e preservar os saberes e sabores tradicionais da gastronomia cearense.

Art. 2º São diretrizes do Programa de Fomento ao Turismo Gastronômico Cearense:

I — O incentivo à realização de festivais, feiras, encontros e eventos gastronômicos regionais, com destaque para pratos típicos;

II — o apoio e fortalecimento a produtores locais, agricultores familiares, comunidades tradicionais, ribeirinhas, quilombolas e povos indígenas, reconhecendo sua contribuição na preservação dos saberes alimentares;

III — a criação e divulgação de rotas gastronômicas oficiais no território estadual, integrando atrativos culturais, naturais e gastronômicos;

IV — o estímulo à produção, transmissão e preservação de receitas típicas, modos de preparo tradicionais e técnicas culinárias ancestrais;

V — a valorização e certificação de ingredientes nativos e produtos da sociobiodiversidade cearense;

VI — a inserção da gastronomia cearense em ações de educação patrimonial, sensibilizando a população para a importância cultural e econômica da culinária local.

Art. 3º O Programa poderá ser executado por meio de:

I — Parcerias com prefeituras, associações, cooperativas, universidades, instituições culturais, órgãos de turismo e setor privado;

II — editais de fomento para apoio a festivais, circuitos e eventos gastronômicos regionais;

III — criação do Guia Gastronômico Oficial do Estado do Ceará, com curadoria técnica e participação popular, destacando restaurantes, feiras, mercados, comunidades e rotas turísticas;

IV — premiações estaduais para destacar iniciativas de excelência em gastronomia local, inovação e sustentabilidade;

V — incentivo à capacitação e qualificação profissional de cozinheiros, quituteiras, chefs e empreendedores locais;

VI — campanhas de divulgação em meios digitais, feiras nacionais e internacionais de turismo e gastronomia.

Art. 4º As despesas decorrentes da execução desta Lei correrão por conta de dotações orçamentárias próprias, suplementadas se necessário.

Art. 5º Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.

JUSTIFICATIVA

A presente proposição legislativa visa instituir diretrizes para o Fomento ao Turismo Gastronômico no Estado do Ceará, reconhecendo o potencial inexplorado e a riqueza singular da culinária cearense como um poderoso vetor de desenvolvimento econômico, social e cultural.

O Ceará é mundialmente conhecido por suas belezas naturais e praias, mas sua gastronomia, profundamente enraizada na cultura sertaneja, litorânea e indígena, é um patrimônio subutilizado no contexto do turismo de alto valor agregado. O turismo gastronômico é uma tendência global que atrai visitantes dispostos a vivenciar a cultura local através da alimentação, gerando um fluxo de receita mais distribuído e sustentável para diversos elos da cadeia produtiva.

1. Diversificar a Matriz Turística: Reduzir a dependência exclusiva do turismo de sol e praia, oferecendo uma experiência cultural autêntica e diferenciada.
2. Impulsionar o Desenvolvimento Local: As diretrizes propostas (Art. 2º, II) garantem o apoio direto a produtores locais, agricultores familiares e comunidades tradicionais, transformando a demanda turística em uma fonte de renda e subsistência para o interior e para as comunidades que preservam os ingredientes nativos e a sociobiodiversidade cearense (Art. 2º, V).
3. Aumentar a Permanência e o Gasto do Turista: A criação de rotas e circuitos gastronômicos oficiais (Art. 2º, III) e de eventos de excelência (Art. 3º, II) estimula o turista a explorar mais o território, aumentando o tempo de permanência no estado e o consumo.

A culinária cearense é um patrimônio imaterial que carrega consigo histórias, técnicas ancestrais e modos de preparo tradicionais. O fomento à gastronomia é, essencialmente, um ato de preservação cultural. A proposição incentiva a transmissão e a salvaguarda de receitas típicas (Art. 2º, IV) e integra a culinária nas ações de educação patrimonial (Art. 2º, VI), garantindo que os "saberes e sabores tradicionais" não se percam.

As ações previstas, como o Guia Gastronômico Oficial e as premiações estaduais (Art. 3º, III e IV), atuarão como ferramentas de qualificação e visibilidade, elevando o padrão da oferta e incentivando a sustentabilidade na cadeia de valor, desde a produção primária até o empreendedorismo na cozinha.

Em suma, esta Lei é uma medida oportuna e estratégica que utiliza o que o Ceará tem de mais saboroso – sua culinária – para promover o desenvolvimento econômico sustentável, gerar emprego e renda e fortalecer a identidade cultural do nosso Estado.

A handwritten signature in blue ink, consisting of several fluid, connected strokes that form a stylized name.

DEPUTADO DE ASSIS DINIZ

DEPUTADO (A)