

PROJETO DE LEI Nº 3.311/2022

***“Dispõe sobre declaração do
"Virado de Frango" como
patrimônio cultural imaterial no
Município de Ouro Fino e dá
outras providencias”***

A Câmara Municipal de Ouro Fino, Estado de Minas Gerais, aprova e o Chefe do Poder Executivo sanciona e promulga a seguinte Lei:

Art. 1º – Fica o "Virado de Frango" constituído como bem integrante do Patrimônio Cultural Imaterial do Município de Ouro Fino, Estado de Minas Gerais.

Art. 2º – Esta lei entra em vigor na data de sua publicação.

JUSTIFICATIVA

O " Prato Típico" das cidades históricas se constitui em um dos fatores que as individualizam entre as demais cidades deste Brasil continente. " Frango com Quiabo" tem a cara de Ouro Preto/MG; "Acarajé" tem o gosto de Salvador/BA; " Pato no Tucupi" é de degustação obrigatória aos turistas em visita ao Pará.

Já no vale do Paraíba existem tratados sobre os pratos da região e, entre eles destacamos o " Afogado" e o " Cosido" que no dizer de Paulo Florença, historiador e pesquisador do Museu Histórico de Taubaté, teve suas " formulas" aprimoradas através dos tempos nas cozinhas das famílias em tardes dominicais.

Ouro Fino/MG, é cidade histórica e reconhecida como tal (a única deste extremo sul de Minas Gerais) por Decreto Federal de 1990, sendo que o então prefeito Silvio Miranda, isto em 1991, teve a ideia de se criar o " Prato Típico" de Ouro Fino/MG. A Gazeta de Ouro Fino apoiou a iniciativa e os primários passos foram dados.

A primeira cozinheira de Ouro Fino/MG, foi conforme reportagem da Gazeta de Ouro Fino publicada na edição do mês de junho de 1991 a Sra. Maria Gertrudes, que aqui se aportou vindo da cidade de Cotia/SP, entre os números e " apetitosos petiscos" que ela com arte produzia em cima da " tela" do fogão de lenha tinha em complicado prato feito com frango da roça e farinha de milho oriunda de pilão de pedra.

Maria Gertrudes, era tia-avó torta e indireta do saudoso e sempre lembrado amigo João do Neco, que levou as últimas consequências culinárias, estes conhecimentos acabou por criar o prato que hoje nos tipifica, denominando" virado de frango"

Anos e mais anos se passaram.....décadas e mais décadas....e o prato " virado de frango" foi se disseminando em toda a cidade, sendo que nos passar dos anos acaba sendo prato obrigatório das noitadas de qualquer roda de amigos.

O dinâmico Presidente da Comissão de Turismo de Ouro Fino/MG, Dr. Antônio Carlos Junho Teixeira, pesquisando as origens do " virado de frango", virou a cidade de pernas para o ar, e acabou por conseguir com Dona Maria do Carmo Costa Vieira, única parente viva de João Neco a "receita secreta" do virado que o seu irmão fazia como ninguém e que em vida guardava sob sete chaves, aqui a mesma:

Virado de Frango a Lá João Neco

A) Corte o frango caipira, lave bem com fubá e depois enxuto tempere-o com pouco limão, sal e pimenta do reino.

B)Dore os pedaços de frango na manteiga e despreze a gordura que sobrar na panela.

C) Cozinhe o frango com bastante cheiro (alho, cebola, cebolinha ,salsinha e manjerona)

D) Pimenta malagueta, pimentão(bem pouco), tomate (pouco e sem pele e sem semente)

E) Após o cozimento coloca-se numa bacia a farinha de milho e adiciona-se aos poucos os pedaços de frango e o caldo suculento até atingir o ponto seco desejado.

F) Este prato deve ser servido acompanhado de arroz branco e muita cerveja.

Assim sendo, conto com o apoio dos nobre edis, para a aprovação dessa propositura, afim de valorizar um prato feito em nossa terra, como fez Monte Sião/MG, que através de lei municipal tombou o " Macarrão Quadrado".

Sala das Sessões, Vereador Antônio Olinto Alves, aos 12 de Maio de 2022.

Paulo Henrique Chiste da Silva
Vereador –PL

Tiago Bazolli de Moraes
Vereador –PL

Vanderlei Cândido de Almeida
Vereador –PL

Clóvis Coldibeli
Vereador – MDB

Vânia Aparecida Vieira Couto
Vereadora – União