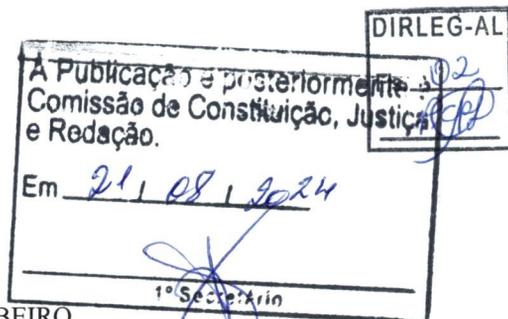




ESTADO DO TOCANTINS  
PODER LEGISLATIVO  
GABINETE DA DEPUTADA LUANA RIBEIRO



**PROJETO DE LEI Nº 841/2024, de agosto de 2024.**

Torna o Pequi Tocantinense patrimônio cultural, gastronômico e ambiental do Estado do Tocantins.

**A ASSEMBLEIA LEGISLATIVA DO ESTADO DO TOCANTINS decreta:**

Art. 1º Esta Lei tem como objetivo reconhecer a importância do Pequi, como símbolo e forma do patrimônio cultural, gastronômico e ambiental do Estado do Tocantins.

Art. 2º É declarado como Patrimônio Cultural, Gastronômico e Ambiental o Pequi Tocantinense.

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

**JUSTIFICATIVA**

O pequi, (nome científico *caryocar brasiliense*), é um fruto típico do Estado do Tocantins e do cerrado brasileiro, cuja a nomenclatura do Tupi e significa “pele espinhenta”.

Com sabor e cheiro peculiar, o pequi, ganha destaque na culinária e em seus diversos derivados. O fruto pode ser encontrado em feiras livres ou nos pequizeiros nas praças das cidades e em terrenos baldios do Estado do Tocantins. O pequizeiro, que é uma das espécies mais marcantes da vegetação do cerrado, é tradição na mesa dos tocantinenses.

No Tocantins, o pequi é encontrado principalmente na região central, sul e sudeste do Estado. O fruto possibilita o aproveitamento em diversos tipos. Os pesquisadores começaram descobrir as vantagens, principalmente na indústria cosmética e alimentícia. As famílias costumam usufruir do fruto em pratos típicos da culinária regional e no processamento para fazer doces, licores e conservas.

O pequizeiro é uma árvore que pode chegar a 20 metros de altura, com tronco que pode atingir 5 metros de circunferência. Essa árvore é frequente em locais de clima seco e quente como o do Tocantins.



ESTADO DO TOCANTINS  
PODER LEGISLATIVO  
GABINETE DA DEPUTADA LUANA RIBEIRO

No Tocantins, a cidade de Pequi, a 250 km de Palmas teve a origem do nome em razão ao grande número de árvores de 'Pequi' que tinha na localidade diversas atividades eram realizadas sob a sombra dos pequizeiros. Ali garimpeiros e compradores de cristal realizavam negócios com o precioso minério. Dizem os antigos, que os viajantes e negociadores em comitiva no trajeto do Rio Tocantins para o Rio Araguaia em tropas, fizeram deste local ponto importante de encontro e realizações de negócios. Era o pouso, ou a pousada, do pequizeiro.

Por meio da Lei nº 2.350, de 11 de maio de 2010 foi reconhecido o município de Nova Rosalândia como Capital Tocantinense do Pequi.

Ao longo dos anos, o Pequi adquiriu uma dimensão que ultrapassou a questão alimentar, transformando-se em aspecto da identidade cultural do homem e da mulher do cerrado. Seu cultivo, em uma região tão impactada pela perda de biodiversidade da agricultura de exportação, representa uma resistência cultural, alimentar e ambiental que se faz necessário apoiar.

A produção do pequi acontece por meio de agricultores familiares que dele tiram sua subsistência. Inúmeros produtos derivados movimentam a economia de centenas de municípios e de milhares de famílias.

Assim, deve o Pequi Tocantinense ser declarado como Patrimônio Cultural, Gastronômico e Ambiental.

Posto isso e por considerar de fundamental importância este Projeto de Lei, submeto aos nobres Pares a presente proposta, à qual solicito o devido apoio para sua análise e aprovação.

Sala das Sessões,        de agosto de 2024.

**LUANA RIBEIRO**  
Deputada Estadual

DIRLEG-AL  
Fls. 01  
REP

Imprimir



**Assembleia Legislativa do Estado do Tocantins de Palmas - TO**  
**Sistema de Apoio ao Processo Legislativo**

**RECIBO DE ENVIO DE PROPOSIÇÃO**

<b>Código do Documento: Pc5024d32e501c3d51f303f37d4885b7dK12048</b>	<b>Tipo de Proposição: Projeto de Lei da Casa</b>
<b>Autor: LUANA RIBEIRO</b>	<b>Enviada por: Luana Ribeiro (dep.luana.ribeiro)</b>
<b>Descrição: Torna o Pequi Tocantinense patrimônio cultural, gastronômico e ambiental do Estado do Tocantins.</b>	<b>Data de Envio: 13/08/2024 16:56:26</b>

Declaro que o conteúdo do texto impresso em anexo é idêntico ao conteúdo enviado eletronicamente por meio do sistema SAPL para esta proposição.

---

LUANA RIBEIRO

