



À Publicação e posteriormente à
Comissão de Constituição, Justiça
e Redação.

Em 13/05/2025

JP

Declara Patrimônio Cultural, Imaterial e
Gastronômico do Estado do Tocantins, o processo
tradicional da fabricação da pamonha.

A ASSEMBLEIA LEGISLATIVA DO ESTADO DO TOCANTINS decreta:

Art. 1º Fica declarado o processo tradicional de fabricação da pamonha como Patrimônio Cultural Imaterial e Gastronômico do Estado do Tocantins.

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

Justificação

De acordo com o historiador Luís da Câmara Cascudo, em sua obra História da Alimentação no Brasil (2004), a pamonha é um prato típico da culinária brasileira, com fortes raízes nas tradições indígenas. O termo "pamonha" tem origem na palavra tupi pa'muñã, que significa "pegajoso", remetendo à sua textura característica.

No Estado do Tocantins, a pamonha representa muito mais do que um alimento tradicional: é um elemento fundamental da identidade cultural e gastronômica local. Seu processo de fabricação, transmitido de geração em geração, envolve técnicas artesanais que refletem a interação entre a culinária, a cultura e os laços comunitários.

Durante a colheita do milho, é comum que famílias e amigos se reúnam em quintais, chácaras e propriedades rurais para preparar a pamonha, utilizando, na maioria das vezes, o milho cultivado por agricultores familiares. Esse processo fortalece a agricultura local, promove a sustentabilidade e valoriza os pequenos produtores, essenciais para a economia do Estado.

A fabricação tradicional da pamonha tocantinense inclui etapas que vão desde a colheita e a debulha do milho até a preparação da massa e o cozimento, sempre em um ambiente de compartilhamento e celebração.

A pamonha é embalada de forma sustentável, utilizando a própria palha do milho, preservando uma técnica ancestral. Outro ingrediente essencial nesse processo é o queijo artesanal, frequentemente produzido em pequenas propriedades ou adquirido de produtores locais, reforçando a economia solidária e garantindo um produto de alta qualidade e origem controlada.



Essa tradição cultural, enraizada na identidade tocantinense, ultrapassa os limites das áreas rurais. Mesmo na capital, Palmas, a pamonha segue presente em feiras, eventos culturais, festividades juninas e em preparações familiares, consolidando-se como um símbolo da culinária regional.

O reconhecimento do processo tradicional de fabricação da pamonha como Patrimônio Cultural Imaterial e Gastronômico do Estado do Tocantins alinha-se à valorização do patrimônio imaterial prevista no artigo 216 da Constituição Federal de 1988. Além disso, a Lei nº 14.399/2022, que institui a Política Nacional Aldir Blanc de Fomento à Cultura, reforça a importância da preservação de manifestações culturais como a culinária tradicional.

Experiências semelhantes já ocorreram em outros estados. Em Minas Gerais, por exemplo, o Projeto de Lei nº 632/2019 resultou na Lei nº 24.033/2022, que reconheceu o processo de fabricação do Doce de Leite Viçosa como de relevante interesse cultural, garantindo proteção a essa tradição.

O mesmo reconhecimento ao processo tradicional de fabricação da pamonha tocantinense fortalecerá a identidade regional, incentivará a economia local e assegurará que essa prática cultural seja preservada para as futuras gerações.

Dessa forma, solicito o apoio dos Nobres Pares para a aprovação deste projeto de lei, assegurando o devido reconhecimento e valorização da fabricação tradicional da pamonha como parte do Patrimônio Cultural Imaterial e Gastronômico do Estado do Tocantins.

Sala das Sessões, aos 26 dias do mês de fevereiro de 2025.


GUTIERRES TORQUATO
Deputado Estadual

[Imprimir](#)

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

RECIBO DE ENVIO DE PROPOSIÇÃO

Código do Documento: **P7ac4792b41cc65b34c3127d349d68844K13321**

Tipo de Proposição: **Projeto de Lei da Casa**

Autor: **GUTIERRES TORQUATO**

Enviada por: **Gutierres Torquato (dep.gutierres.torquato)**

Descrição: **Declara Patrimônio Cultural Imaterial e Gastronômico do Estado do Tocantins, o processo tradicional da fabricação da pamonha.**

Data de Envio: **26/02/2025 12:41:04**

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

GUTIERRES TORQUATO

