



SENADO FEDERAL

PROJETO DE LEI Nº 862, DE 2021

Declara o pequi, fruto do pequizeiro, típico da cultura dos Estados de Goiás e Tocantins, Patrimônio Cultural Imaterial do Brasil.

AUTORIA: Senador Eduardo Gomes (MDB/TO)



[Página da matéria](#)



SENADO FEDERAL
Gabinete do Senador Eduardo Gomes

PROJETO DE LEI Nº , DE 2021

Declara o pequi, fruto do pequizeiro, típico da cultura dos Estados de Goiás e Tocantins, Patrimônio Cultural Imaterial do Brasil.

O CONGRESSO NACIONAL decreta:

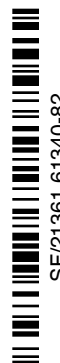
Art. 1º Fica declarado como Patrimônio Cultural Imaterial do Brasil, o pequi, fruto do pequizeiro, típico da culinária, da cultura, das formas de expressão e do modo de viver dos Estados de Goiás e Tocantins.

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

JUSTIFICAÇÃO

O pequi, ou *piqui*, fruto do pequizeiro, árvore nativa do cerrado brasileiro, é denominada pelo jargão científico de *Caryocar brasiliense* e possui incidência em quase todo o Centro-oeste brasileiro. A etimologia aponta para o termo *pyqui* do idioma tupi-guarani, no qual *py* significa pele e *qui*, espinhos, formando, portanto, a descrição pele com espinhos, que muito bem denota as características da fruta: de pele macia, saborosa e amarelada, mas com perigosos espinhos em seu interior.

Típico da cultura dos Estados de Goiás e Tocantins, desde quando formavam um só ente federativo, diz-se que, quando se trata de seu uso culinário, não há meios-termos: ou se ama ou se odeia. A paixão, ou a repulsa, conforme o caso, começa com o cheiro do alimento, bastante



SF/21361.61340-82

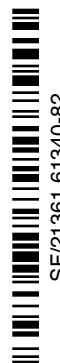
característico. Preparado de várias formas, seja como estrela principal do prato ou escoltando uma galinha caipira ou um leitão, seus amantes não se arrependem de deixar, roídas, um sem número de unidades de pequi como prova de sua paixão. Mas a fartura do fruto não se encerra junto com a sua polpa: de dentro do caroço extrai-se uma nutritiva e saborosa castanha, também utilizada em preparos culinários ou consumida pura.

Quando se pensa no pequi, se pensa quase que imediatamente no jeito goiano-tocantinense de viver a vida. O alimento remete às paisagens do cerrado, com suas cachoeiras, planaltos, lobos-guará e seriemas. Quem conhece um restaurante típico de um desses estados se decepciona ao adentrar o estabelecimento e não notar a presença entre o fogão à lenha e as panelas de barro do querido alimento.

Sim, o pequi, em sua generosidade, é amado pelos brasileiros, e pode ser encontrado em vários Estados, razão pela qual propomos seu reconhecimento como parte do patrimônio cultural imaterial. Mas é importante lembrar que ninguém espera encontrar pequi em um restaurante mineiro, carioca ou paulista. Afirmar que a fruta é menos goiana ou tocantinense, além de apropriação cultural, seria absurdo comparável a dizer que, por ser amado e consumido no Espírito Santo, o acarajé é capixaba.

O Estado de Tocantins tem até mesmo um município agraciado com o nome da planta: Pequizeiro. Na cidade celebra-se anualmente a Festa do Pequi, em que o fruto pode ser encontrado *in natura*, em conserva, na forma de óleos, e até em produtos em doces, sorvetes, licores e molhos. Rico em betacaroteno e vitaminas A, C e E, o pequi também é estrela em pastéis, coxinhas e empadões. É muito utilizado na produção de cosméticos, dadas suas propriedades terapêuticas, e na produção de biodiesel.

O extrativismo do pequi, o “ouro do cerrado”, é de suma importância para os Estados de Goiás e Tocantins. O aprimoramento da indústria e das técnicas de conservação vêm permitindo que o alimento seja consumido por todo o ano no Brasil e no exterior. Se antes o fruto tinha baixo valor de mercado, dada a abundância das safras somada à pouca divulgação e do consumo majoritariamente *in natura*, hoje, sua crescente popularidade tem levado as atividades de extrativismos e beneficiamento do pequi a níveis cada vez maiores de representatividade na economia de municípios brasileiros.

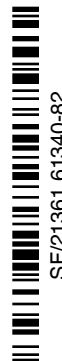


Os brasileiros não vivem sem o pequi, e nem podem dissociar de sua identidade as memórias, as tradições e os modos de viver que têm a fruta como figura central. Seja nas colheitas, com amigos e familiares, de árvores carregadas, seja no seu preparo e consumo. Isso se aplica tanto àqueles que amam seu sabor, quanto aos que não são fãs declarados. Desde tocantinenses e goianos, que têm uma relação profunda e longa com a fruta, até os brasileiros de outros estados, que podem ter apenas um flerte, o pequi, de fato, já é parte de nosso patrimônio cultural.

Portanto, peço aos nobres pares, por meio do apoio a este projeto, que oficializemos o pequi como Patrimônio Cultural Imaterial do Brasil.

Sala das Sessões,

Senador EDUARDO GOMES



SF/21361.61340-82