

PARECER Nº 328/2026

**COMISSÃO DE CULTURA E PATRIMÔNIO HISTÓRICO**

**Processo:** 12589/2026

**Autoria:** Vereadora Maria Avalone

**Assunto:** Projeto de lei que “**DECLARA COMO PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL E GASTRONÔMICO DO MUNICÍPIO DE CUIABÁ O DOCE DE FURRUNDU E O SEU MODO DE FAZER**”.

**I – RELATÓRIO**

O presente projeto de lei busca declarar como patrimônio cultural imaterial e gastronômico do município de Cuiabá o doce de furrundu e o seu modo de fazer.

Sustenta a autora que a propositura busca garantir a perpetuação da história gastronômica do furrundu, doce regional fabricado do tronco do mamoeiro ou do seu fruto verde. Aduz que O doce de furrundu se insere com grande relevância na cultura cuiabana, sendo imortalizado no humorado “rasqueado” cuiabano de Pescuma e Moisés Martins, cujo trecho artístico e rítmico, exalta: “Furrundu doce do pau, do pau do mamoeiro, até parece uma dança, mas é só doce caseiro”. A poesia descrita da música do cancionista cuiabano Pescuma, além do ingrediente essencial do mencionado doce, a caule do mamoeiro, esclarece de forma humorada a forma de fazer do furrundu: “Rala rala, raspa, raspa, esse pau todo grudento.

O processo recebeu **parecer da Comissão de Constituição, Justiça e Redação – CCJR – opinando pela Aprovação.**

Insta salientar que os aspectos constitucionais, legais, regimentais e redacionais já foram



analisados pela CCJR, cabendo a esta Comissão apenas a análise do mérito, isto é, sobre a oportunidade e conveniência da matéria.

É o relatório.

## **II - DA ANÁLISE DAS COMISSÕES TEMÁTICAS**

A propósito das atribuições da Comissão de Cultura e Patrimônio Histórico, estabelece o Regimento Interno desta Augusta Casa, Resolução nº 008, de 15/12/2016:

### **Art. 55-B. Compete à Comissão de Cultura e Patrimônio Histórico:**

- I – dar parecer em todas as proposições e assuntos concernentes ao desenvolvimento artístico e cultural;
- II – executar as políticas e ações culturais do Município;
- III – promover, junto ao Executivo, o planejamento e o fomento das atividades culturais, com visão ampla e integrada do território municipal, considerando a cultura como área estratégica para o desenvolvimento local;
- IV – valorizar todas as manifestações artísticas e culturais que expressem a diversidade étnica e social do Município;
- V – preservar e valorizar o patrimônio histórico e cultural do Município;
- VI – pesquisar, registrar, classificar, organizar e expor ao público a documentação e os acervos artísticos, culturais e históricos de interesse do Município;
- VII – manter articulação com entes públicos e privados, visando à cooperação em ações na área da cultura.

A proposição sob exame revela-se conveniente e oportuna sob múltiplos ângulos, merecendo aprovação por este colegiado. O furrundu é uma das mais singulares expressões da doçaria tradicional cuiabana, um patrimônio gastronômico que reúne, em sua fórmula simples e ao mesmo tempo sofisticada, a história profunda de um povo e a riqueza ímpar da biodiversidade do Centro-Oeste brasileiro. Preparado a partir do tronco do mamoeiro ou da casca do mamão verde ralado e cozido com melado de cana e gengibre, esse doce ancestral carrega, em cada colherada, a memória das senzalas, das cozinhas coloniais e das festas religiosas que moldaram a alma cuiabana ao longo de três séculos de história.



Sua origem remete diretamente à fusão entre os saberes culinários africanos, indígenas e portugueses que caracteriza toda a cultura imaterial de Cuiabá, tornando-o não apenas um alimento, mas um documento vivo das trocas, adaptações e criatividade que permitiram a esse povo construir uma identidade própria e inconfundível em meio ao Cerrado e ao Pantanal.

A oportunidade de promover esse reconhecimento formal apresenta-se em um momento em que os saberes culinários tradicionais enfrentam ameaças concretas de desaparecimento, à medida que as novas gerações se distanciam das práticas domésticas herdadas de seus antepassados e os produtos industrializados ocupam espaços que antes pertenciam às receitas de família. O furrundu, como tantos outros pratos e doces da culinária cuiabana, sobrevive hoje graças ao esforço silencioso — e muitas vezes invisível — daqueles que insistem em manter vivas as técnicas, os tempos de cozimento, as proporções e os segredos que fazem desse doce algo verdadeiramente insubstituível.

A chancela de patrimônio cultural imaterial cria um ambiente institucional favorável à salvaguarda dessas práticas, mobilizando políticas públicas de incentivo, documentação e transmissão desses saberes nas escolas, nos centros culturais e nos espaços de convivência comunitária, além de garantir visibilidade e reconhecimento justo aos mestres e mestras que são seus legítimos guardiões.

Conferir ao furrundu o título de patrimônio cultural imaterial de Cuiabá é, em última análise, um gesto de afirmação identitária.

Assim, não pairam dúvidas acerca da conveniência e da oportunidade do pretense diploma normativo. Diante disso, esta Comissão opina pela aprovação da proposta, considerando-a conveniente e oportuna.

### **III - VOTO DO RELATOR**

#### **VOTO DO RELATOR PELA APROVAÇÃO.**

Cuiabá-MT, 14 de maio de 2026



# PROTOCOLO DE ASSINATURA(S)

O documento acima foi assinado eletronicamente e pode ser acessado no endereço <https://legislativo.camaracuiaba.mt.gov.br/autenticidade> utilizando o identificador 3100390031003800380033003A00540052004100

Assinado eletronicamente por **Eduardo Magalhães (Câmara Digital)** em 15/05/2026 16:01

Checksum: **B349C402753CFF5CF90D720B316805574DD3CAD2705EFE1F533B05CE548B8B0D**

