autuado por Anderson Rogério de Souza em 01/07/2022 14:05:28.

Gabinete do Vereador Aurélio Nomura

PROJETO DE LEI Nº /2022

Altera a Lei nº 14.485, de 19 de julho de 2007, para incluir no Calendário de Eventos da Cidade de São Paulo o Dia do Kimchi, e dá outras providências.

A Câmara Municipal de São Paulo DECRETA:

Art. 1º Fica inserida alínea ao inciso CCLXX do art. 7º da Lei nº 14.485, de 19 de julho de 2007, com a seguinte redação:

"CCLXXI – 22 de novembro:

.....

Dia do Kimchi (NR)"

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

Sala das Sessões,

AURÉLIO NOMURA
Vereador

Viaduto Jacareí, 100 – 6º andar – sala 618 – Bela Vista – CEP 01319-900 – SP – Tel. 3396-4286.

nomura@saopaulo.sp.leg.br www.aurelionomura.com.br

Matéria PL 443/2022. Documento assinado digitalmente por AURELIO NOMURA. Sua validade pode ser conferida em https://splegisconsulta.saopaulo.sp.leg.br/Home/AbrirDocumento?pID=390300.

Gabinete do Vereador Aurélio Nomura

JUSTIFICATIVA

O dia 22 de novembro é conhecido como “Dia do Kimchi” na Coreia! Listado em 2013 pela UNESCO como patrimônio cultural imaterial, o kimjang (processo de preparação do kimchi) cria momentos de alegria e incentiva a convivência em harmonia com a natureza.

> *“Eu diria que kimchi é coreano e vice-versa. Como um acompanhamento tradicional coreano fermentado, o kimchi é mais do que apenas vegetais preparados com uma variedade de temperos. Incorporou a identidade de uma nação. Kimchi tornou-se um recurso simbólico para todos os coreanos.”* Por Liliek Soelistyo, professor no Departmento de Inglês da Petra Christian University, publicado no site do Ministro de Turismo da Coreia

O rito de reunir a família e preparar o kimchi para consumir durante o rigoroso inverno da Coreia é uma tradição antiga. Além disso, as prefeituras se mobilizam em mutirões para preparar o kimchi e distribuí-lo para a população ou instituições beneficentes.

Fora da Coreia, a California é o lugar com maior população de coreanos, seguida pelo Brasil, com expressiva comunidade na cidade de São Paulo. A nomeação desta data seria uma homenagem à essa população imigrante no contexto das comemorações dos 60 Anos de Imigração Coreana no Brasil.

A partir de 2020, alguns outros países começaram a comemorar o dia 22 de novembro como o dia do Kimchi. A California adotou a data em agosto de 2020, a Virgínia, Nova York e Washington DC, em fevereiro de 2021. É um prato muito conhecido por estrangeiros.

O kimchi é servido em todas as refeições. Dizem que nenhuma refeição está completa sem um prato de kimchi! Esse alimento possui um rico conteúdo nutricional que pode contribuir para uma vida mais saudável. Ainda, como é fermentado, o kimchi está cheio de boas bactérias. Porém, o consumo de kimchi não significa apenas suprir a necessidade alimentar durante o inverno, mas também torna as pessoas fortes física, mental e emocionalmente. Quando as pessoas são saudáveis, elas criam uma nação saudável, reforçando o papel simbólico relevante atribuído a esse alimento para a formação da Coreia.

Viaduto Jacareí, 100 – 6º andar – sala 618 – Bela Vista – CEP 01319-900 – SP – Tel. 3396-4286.

nomura@saopaulo.sp.leg.br www.aurelionomura.com.br

Matéria PL 443/2022. Documento assinado digitalmente por AURELIO NOMURA. Sua validade pode ser conferida em https://splegisconsulta.saopaulo.sp.leg.br/Home/AbrirDocumento?pID=390300.

Gabinete do Vereador Aurélio Nomura

A primeira referência histórica do kimchi na Coréia é datada cerca de 3 mil anos atrás, mas somente no século 18 adicionou-se pimenta ao prato. Devido às variadas receitas regionais, existem centenas de tipos diferentes de kimchi.

O prato é produzido em quantidades especialmente grandes durante novembro e dezembro. É quando ocorre o processo chamado de kimjang (cura do kimchi), em preparação para o inverno. Durante o kimjang, o repolho é conservado cortando-o em pedaços menores, embebendo-o em salmoura durante a noite e salpicando sal. Então, yangnyum (rabanete revestido em pó de pimenta) é misturado com ingredientes como cebolinha, folhas de mostarda, gengibre, alho e camarão fermentado ou anchovas. Para completar o processo, o repolho em conserva é recheado ou misturado com o yangnyum e armazenado para fermentar até ser consumido.

Viaduto Jacareí, 100 – 6º andar – sala 618 – Bela Vista – CEP 01319-900 – SP – Tel. 3396-4286.

nomura@saopaulo.sp.leg.br www.aurelionomura.com.br

Matéria PL 443/2022. Documento assinado digitalmente por AURELIO NOMURA. Sua validade pode ser conferida em https://splegisconsulta.saopaulo.sp.leg.br/Home/AbrirDocumento?pID=390300.