



Processo nº 00000/0000

Parecer nº 037/2021 CEC/RS

*O projeto “FESTIVAL CULTURAL E GASTRONÔMICO - PIG PORK POA 2021 1ª EDIÇÃO” é recomendado para financiamento pela LIC-RS.*

1. O projeto FESTIVAL CULTURAL E GASTRONÔMICO - PIG PORK POA 2021 1ª EDIÇÃO, após realizada a análise pela equipe técnica do Pró-Cultura RS e sendo atendidas as diligências solicitadas, é considerado adequado quanto a sua proposta, sendo recomendado para avaliação coletiva. O projeto foi repassado a esta relatoria no dia 11 de janeiro de 2021.

Tal proposição tem como produtor cultural CASA DE NEGÓCIOS - PROMOÇÕES & CAPTAÇÕES, por contador Helio Amberto Filho, se classifica como MÚSICA e não está vinculado à data fixa. O valor proposto para financiamento pelo sistema LIC é de R\$ 63.840,56 (Sessenta e três mil oitocentos e quarenta reais e cinquenta e seis centavos). O proponente informa, ainda, a receita de R\$ 118.162,00 (cento e dezoito mil cento e sessenta e dois reais), originária do Ministério da Cultura.

Também faz parte da equipe como responsável legal Rosane Martins Bastos na função de Coordenadora Geral - Gestão e planejamento. O evento acontecerá na cidade de Porto Alegre, Av. Nilo Peçanha, 3228, Chácara das Pedras.

O projeto Festival Cultural e Gastronômico proporcionará uma programação artística e cultural unindo cultura e gastronomia. Com uma programação diversificada, o evento tem o intuito de proporcionar ao público uma série de atividades como workshops, contações de histórias, apresentações teatrais e musicais e também desenvolver o segmento da cultura gastronômica.

A proposta de realizar esse evento surgiu com a necessidade de oferecer mais opções culturais de livre acesso à comunidade. O evento acontecerá com entrada gratuita para proporcionar a participação do maior número de pessoas que terão acesso a cultura e a grandes chefs da história gastronômica, podendo usufruir dos pratos a preços populares.

Não há intenção de lucro com esse evento, e sim de cobrir os custos de todas as atrações que a proposta busca para beneficiar a comunidade, proporcionando geração de renda para os profissionais contratados, fomentação do mercado local e disseminação de atividades culturais.

Também serão convidados os alunos do curso de gastronomia de uma das instituições que abrigam crianças e adolescentes para auxiliar esses chefs e conseqüentemente aprimorar seus conhecimentos para o futuro profissional. Após o evento, um dos chefs convidados fará um workshop sobre a história da gastronomia e dos alimentos, bem como da influência das culturas sobre os pratos, fato enriquecedor no currículo de cada adolescente do programa da instituição. Além de fomentar o mercado, também abrirá possibilidades para “COLLABS”, profissionais colaborativos que poderão desenvolver camisetas e quadros alusivos ao evento. Há toda uma preocupação com os detalhes da sinalização a ser realizada com materiais reaproveitados e com todos os itens para servir os alimentos em materiais sustentáveis. O evento conta com um dia intenso de atrações para o público infantil e

adulto, contemplando uma diversidade de shows e de oficinas.

Além disso, estão sendo organizadas ações formativas para acontecer na rede pública, como a contratação de uma estação móvel cultural, que irá até a escola, levando o estímulo para leitura e treinamento de fotografia e vídeo, podendo, assim, ampliar o conhecimento dessas crianças que a proposta abrangerá.

## **É o relatório.**

2. O projeto em pauta apresenta nuances interessantes, pois aneja por diversificadas manifestações artísticas a começar pela musicalidade, com a apresentação de dois shows - um de Claus e Vanessa e outro de Lucas Leindecker. No entanto, o mérito cultural desta proposição não se atém somente aos espetáculos musicais aqui mencionados, pois acontecerão, neste dia cultural, três apresentações teatrais - sendo duas infantis e uma para adultos, uma oficina de contação de histórias, duas oficinas de arte criativa para crianças (desenho e pintura), um teatro musical infantil com a orquestra de brinquedos, além da realização de uma oficina gastronômica para o público presente.

A culinária criada em nosso solo ou trazida por outros povos é riquíssima. As comidas de origem indígena, portuguesa, espanhola, africana, alemã, italiana, produzem pratos diversificados e de sabor imensurável. Apenas como exemplo podemos citar que, mesmo durante o período das charqueadas, em que o churrasco e o próprio charque eram elementos alimentares diários na mesa dos gaúchos, ainda que escravizado, o negro conseguiu manter um pouco de suas manifestações culturais gastronômicas de origem. Pratos como o quibebe, mondongo, mocotó e feijão campeiro são apenas alguns exemplos de receitas que surgiram nesta época. Posteriormente, com a chegada dos colonos alemães, a batata passou a ser cultivada em nosso país, sendo o carro chefe das comidas típicas desta cultura. As massas, o frango e as polentas são heranças italianas que ganharam seu lugar na culinária gaúcha a partir de 1875, juntamente com o consumo e produção de vinho, que, posteriormente, passou a ser a principal atividade econômica da região Sul do Brasil. Isto tudo vai ser explicado e demonstrado no decorrer deste projeto.

O proponente também pretende realizar seis oficinas, contemplando o estímulo à leitura e promovendo aulas de fotografia e vídeo para alunos do ensino fundamental de escolas públicas.

Como podemos observar, num mesmo projeto serão beneficiados trabalhadores da área da música, teatro, artes plásticas, contação de histórias, oficinas de vídeo e fotografia e gastronomia dentro de uma diversidade cultural interessante e abrangente.

Denota-se, também, no rol de atrações propostas, uma grande preocupação com o público-alvo infantil e juvenil de escolas públicas, o que sempre é um alento neste repasse de informações culturais.

É mister, também, reforçar que não haverá cobrança de ingressos para acesso às diversas atrações programadas.

Dessa forma, mesmo que tenha observado algumas falhas técnicas que não inabilitaram o projeto em sua origem, como a citada "venda de pratos a preços populares" sem que conste na planilha a destinação dos recursos auferidos com sua comercialização, embora o proponente afirme que não há intenção de lucros e sim custear despesas, este relator considera o projeto "FESTIVAL CULTURAL E GASTRONÔMICO - PIG PORK POA 2021 1ª EDIÇÃO" bem fundamentado, com distribuição de valores equilibrados e metodologia usual e apropriada para os moldes a que se propõe, pertinente em relação as suas dimensões simbólica, cidadã e econômica, além de proporcionar a

democratização do acesso e de produzir e salvaguardar bens culturais.

Entretanto, em virtude de que não há registros do proponente em relação às precauções quanto à Covid 19, condiciono a realização do presente projeto ao contido no art. 1º, parágrafo único, da Resolução Nº 02/2020 do CEC RS, onde expressa que o produtor deverá acatar às decisões legais das autoridades competentes referentes ao enfrentamento da pandemia nos locais de realização do evento, caso ela ainda persistir.

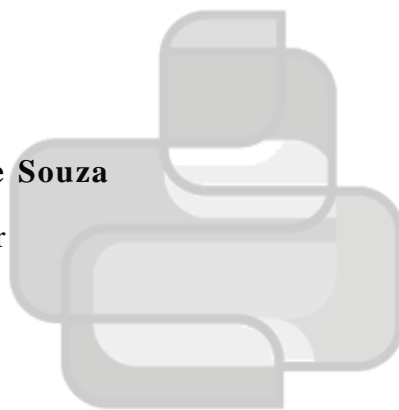
Sugiro que em todo o material promocional e de divulgação conste que o projeto teve seu mérito cultural examinado e aprovado pelo Conselho Estadual de Cultura e que por isso poderá usufruir de financiamento da Lei de Incentivo à Cultura (LIC) e Sistema Pró-Cultura RS.

**3.** Em conclusão, o projeto “*FESTIVAL CULTURAL E GASTRONÔMICO - PIG PORK POA 2021 1ª EDIÇÃO*” é recomendado para financiamento público, em razão de seu mérito cultural, relevância e oportunidade, podendo captar **R\$ 63.840,56** (Sessenta e três mil oitocentos e quarenta reais e cinquenta e seis centavos) junto ao Sistema Integrado de Apoio e Fomento à Cultura.

Porto Alegre, 08 de fevereiro de 2021.

**Léo Francisco Ribeiro de Souza**

Conselheiro Relator



**Pró-cultura RS**