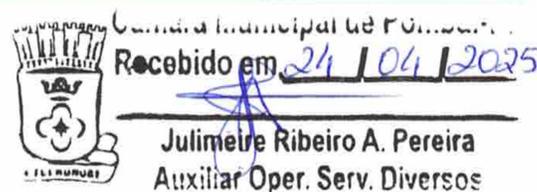




ESTADO DA PARAÍBA
CÂMARA MUNICIPAL DE POMBAL

CASA AVELINO DE QUEIROGA CAVALCANTI - CNPJ: 24.226.342/0001-92

Projeto de Lei nº. 045 /2025



**RECONHECE O ARRUBACÃO COMO PATRIMÔNIO
IMATERIAL E GASTRONÔMICO DA CIDADE DE
POMBAL E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.**

Art. 1º Fica reconhecido como patrimônio imaterial e gastronômico da cidade de Pombal, o prato típico denominado "Arrubação", celebrado por sua autenticidade, tradição e representatividade da identidade cultural pombalense.

Art. 2º O Arrubação de Pombal, em sua receita original, é caracterizado pela preparação em uma única panela, utilizando os seguintes ingredientes típicos: I. Feijão macassar; II. Carne de sol; III. Arroz vermelho; IV. Queijo coalho; V. Manteiga da terra ou nata.

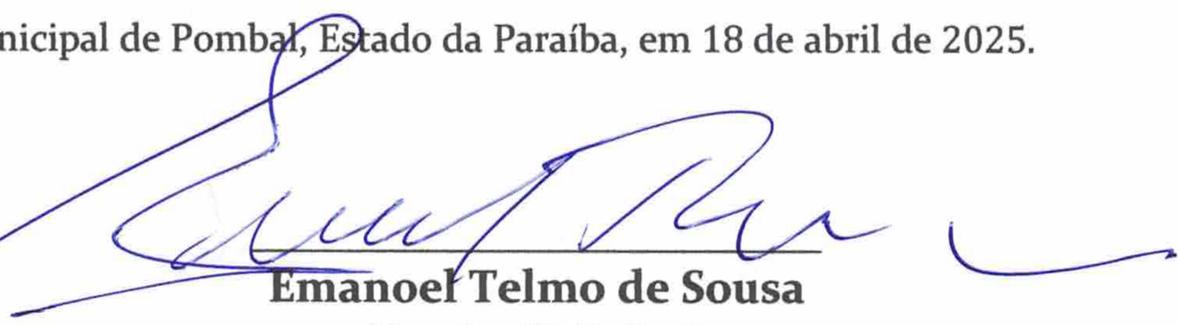
Art. 3º O reconhecimento do Arrubação como patrimônio imaterial tem como objetivos: I. Preservar a memória cultural da cidade de Pombal; II. Promover e valorizar a culinária típica pombalense; III. Fomentar o turismo gastronômico e cultural no município; IV. Proteger o Arrubação contra apropriações indevidas por outras localidades.

Art. 4º Fica instituído o "Dia Municipal do Arrubação", a ser celebrado anualmente no segundo domingo de outubro, com o objetivo de promover e celebrar o legado cultural e gastronômico do prato no período de maior representatividade que é o domingo da Festa do Rosário.

Art. 5º A Prefeitura Municipal de Pombal poderá promover eventos e ações voltadas à divulgação do Arrubação, incluindo festivais gastronômicos, concursos de receitas e outros meios que fortaleçam sua tradição.

Art. 6º Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.

Câmara Municipal de Pombal, Estado da Paraíba, em 18 de abril de 2025.


Emanuel Telmo de Sousa

Vereador - União Brasil



ESTADO DA PARAÍBA
CÂMARA MUNICIPAL DE POMBAL

CASA AVELINO DE QUEIROGA CAVALCANTI - CNPJ: 24.226.342/0001-92

Justificativa:

Sr. Presidente;

Srs(as) Vereadores(as).

O Arrubação, prato típico da cidade de Pombal, representa muito mais do que uma iguaria gastronômica: ele é uma expressão viva da identidade cultural, da memória afetiva e da resistência histórica do povo pombalense. Sua receita única, que harmoniza ingredientes como feijão macassar, arroz vermelho, carne de sol, queijo coalho e manteiga da terra, reflete a criatividade e o cuidado no preparo, transmitidos de geração em geração.

A origem do Arrubação remonta às margens do Rio Piancó, onde, em meio às celebrações boêmias, o prato era preparado coletivamente em panelas de barro, simbolizando a união e a convivência dos moradores de Pombal. Com o passar dos anos, o Arrubação deixou os círculos ribeirinhos e se tornou um marco da culinária local, ganhando reconhecimento em outras cidades e Estados, sempre exaltando suas raízes pombalenses.

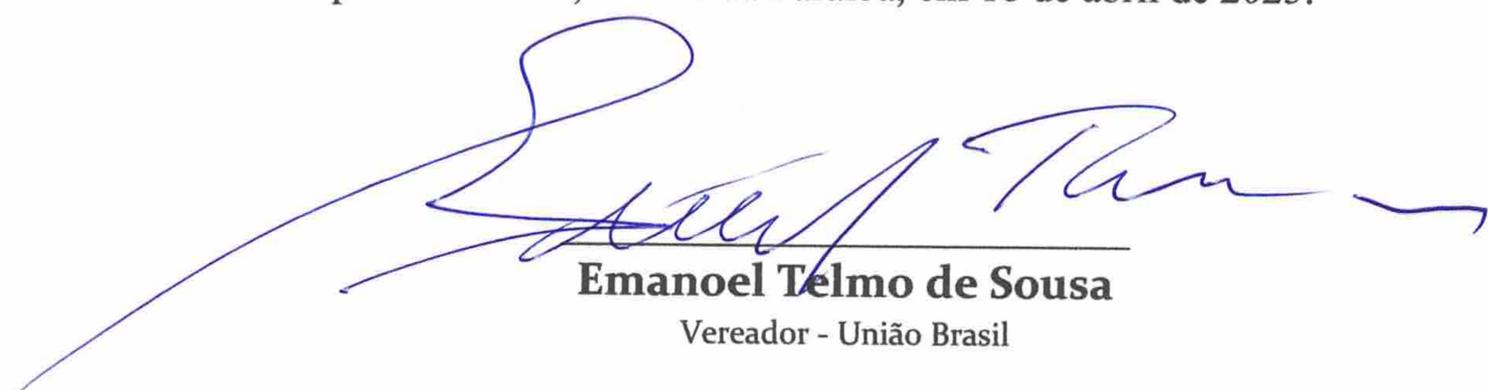
No entanto, apesar de sua fama crescente, o Arrubação corre o risco de ter sua história e autenticidade apropriadas por outras localidades. Assim como a feijoada, o frevo e o bolo de rolo receberam status de patrimônio cultural e gastronômico, faz-se necessário garantir a proteção do Arrubação como símbolo único e legítimo da cidade de Pombal.

O presente projeto de lei busca preservar e celebrar essa tradição, conferindo ao Arrubação o reconhecimento como patrimônio imaterial e gastronômico da cidade e instituindo o segundo domingo de outubro como o "Dia Municipal do Arrubação". Além de fortalecer a identidade cultural de Pombal, essa iniciativa estimulará o turismo gastronômico, promoverá o orgulho local e incentivará eventos que valorizem a culinária típica, ampliando as oportunidades de desenvolvimento econômico e cultural do município.

Portanto, este projeto não apenas resguarda a história e autenticidade do Arrubação, mas também reafirma o compromisso com a preservação das tradições que fazem de Pombal uma cidade rica em cultura e memória.

Peço, portanto, o apoio dos nobres colegas para a aprovação deste Projeto de Lei.

Câmara Municipal de Pombal, Estado da Paraíba, em 18 de abril de 2025.



Emanuel Telmo de Sousa

Vereador - União Brasil



ESTADO DA PARAÍBA

CÂMARA MUNICIPAL DE POMBAL

CASA AVELINO DE QUEIROGA CAVALCANTI - CNPJ: 24.226.342/0001-92

Texto Anexo

RUBACÃO: PATRIMÔNIO POMBALENSE!

Por Jerdivan Nóbrega de Araujo

Antes de começar, um esclarecimento necessário: Arrubação, Ribação e Arrubação podem até parecer iguais, mas são distintos do legítimo Arrubação de Pombal. Todos são derivações do original, porém com receitas e modos de preparo radicalmente diferentes. Enquanto nas versões adaptadas entram ingredientes como a pimenta malagueta, no autêntico Arrubação pombalense isso é heresia. Outra diferença crucial: no Ribação e no Arrubação, o arroz e o feijão são cozidos separadamente e só depois misturados. Já no Arrubação de Pombal, tudo é preparado em uma única panela, com queijo coalho, carne de sol, manteiga da terra (ou nata) e aquele arroz vermelho que só o pombalense sabe fazer.

Recentemente, li que a cachaça será reconhecida como patrimônio nacional, assim como já ocorreu com o pastel de açúcar em Campina Grande o queijo de Minas e o pão de queijo também em Minas Gerais a caipirinha e a feijoada e o Bolo de Rolo em Recife. O que isso tem a ver com o Arrubação de Pombal? -, você pode perguntar.

- Tudo! Se pratos e tradições tão diversos ganham status de patrimônio, por que também não o Arrubação, que carrega em si a alma da cidade e do povo de Pombal?

Em minhas viagens a Brasília, costumo almoçar no restaurante subsidiado da Câmara Federal - sim, aquele que você, contribuinte, paga sem saber. Lá, há duas opções intrigantes: Ribação (do Rio Grande do Norte) e Arrubação de Pombal.

Certa vez eu perguntei a um garçom a diferença entre os dois. Ele explicou que o Arrubação chegou ao cardápio por um cozinheiro de Pombal, daí o nome "Arrubação de Pombal". Antes, só havia o Ribação.

A diferença não está só no nome. O Arrubação é mais cremoso e unificado, enquanto no Ribação o feijão e o arroz são soltos, quase que um "baião de dois" disfarçado.

Em João Pessoa no Bairro da Torre havia um bar de proprietários pombalenses que servia o "Arrubação de Pombal". Já em Natal, existiu um restaurante que vendia o "legítimo Arrubação de Pombal" - Uma prova de que a fama do nosso prato ultrapassou as fronteiras da terrinha.

Reza a lenda que o Arrubação nasceu nas sombras das ingazeiras do Rio Piancó, em panelas de barro artesanais feitas por seu Jubinha. Os domingos em Pombal eram marcados por encontros de boêmios sob as oiticicas, violas na mão e cuias de cachaça no pé. Cada um contribuía com algo: um levava o feijão macassar, outro a carne de sol, outro o queijo coalho. O cozinheiro da vez montava o fogão entre três pedras e cuidava da panela, que ficava guardada no local para as próximas farras.

A ordem do preparo era sagrada: primeiro o feijão e a carne, depois o arroz vermelho. Por fim, o queijo e a nata - tudo na mesma panela, sem pressa. O leite só entrou na receita décadas depois, quando o prato migrou das margens do rio para as mesas das casas. E a cachaça? Essa nunca faltou.

Assim como a feijoada carioca e o samba (que nasceram na Bahia) ou o frevo pernambucano (de raízes baianas), o Rubação corre o risco de ter sua história apropriada por outras cidades. Se Pombal não oficializar sua autoria, qualquer "aventureiro" poderá reivindicá-lo. Não se trata de mudar a Constituição, mas de uma simples "leizinha municipal" para garantir que todo pombalense tenha o direito à felicidade de ver seu prato consagrado.

Não podemos permitir que as doses de cachaça tomadas na "Oiticica de Ana", no "Araçá" ou na "Panela" - locais históricos da boemia pombalense - tenham sido em vão. O Arrubação é mais que comida: é memória afetiva, resistência cultural e identidade do nosso povo.