

## **PROJETO DE LEI Nº 3.311/2022**

*“Dispõe sobre declaração do  
"Virado de Frango" como  
patrimônio cultural imaterial no  
Município de Ouro Fino e dá  
outras providências”*

A Câmara Municipal de Ouro Fino, Estado de Minas Gerais, aprova e o Chefe do Poder Executivo sanciona e promulga a seguinte Lei:

**Art. 1º** – Fica o "Virado de Frango" constituído como bem integrante do Patrimônio Cultural Imaterial do Município de Ouro Fino, Estado de Minas Gerais.

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

### **JUSTIFICATIVA**

O " Prato Típico" das cidades históricas se constitui em um dos fatores que as individualizam entre as demais cidades deste Brasil continente. " Frango com Quiabo" tem a cara de Ouro Preto/MG; "Acarajé" tem o gosto de Salvador/BA; " Pato no Tucupi" é de degustação obrigatória aos turistas em visita ao Pará.

Já no vale do Paraíba existem tratados sobre os pratos da região e, entre eles destacamos o " Afogado" e o " Cosido" que no dizer de Paulo Florença, historiador e pesquisador do Museu Histórico de Taubaté, teve suas " formulas" aprimoradas através dos tempos nas cozinhas das famílias em tardes dominicais.

Ouro Fino/MG, é cidade histórica e reconhecida como tal (a única deste extremo sul de Minas Gerais) por Decreto Federal de 1990, sendo que o então prefeito Silvio Miranda, isto em 1991, teve a ideia de se criar o " Prato Típico" de Ouro Fino/MG. A Gazeta de Ouro Fino apoiou a iniciativa e os primários passos foram dados.

A primeira cozinheira de Ouro Fino/MG, foi conforme reportagem da Gazeta de Ouro Fino publicada na edição do mês de junho de 1991 a Sra. Maria Gertrudes, que aqui se aportou vindo da cidade de Cotia/SP, entre os números e " apetitosos petiscos" que ela com arte produzia em cima da " tela" do fogão de lenha tinha em complicado prato feito com frango da roça e farinha de milho oriunda de pilão de pedra.

Maria Gertrudes, era tia-avó torta e indireta do saudoso e sempre lembrado amigo João do Neco, que levou as últimas consequências culinárias, estes conhecimentos acabou por criar o prato que hoje nos tipifica, denominando "virado de frango"

Anos e mais anos se passaram.....décadas e mais décadas....e o prato "virado de frango" foi se disseminando em toda a cidade, sendo que nos passar dos anos acaba sendo prato obrigatório das noitadas de qualquer roda de amigos.

O dinâmico Presidente da Comissão de Turismo de Ouro Fino/MG, Dr. Antônio Carlos Junho Teixeira, pesquisando as origens do "virado de frango", virou a cidade de pernas para o ar, e acabou por conseguir com Dona Maria do Carmo Costa Vieira, única parente viva de João Neco a "receita secreta" do virado que o seu irmão fazia como ninguém e que em vida guardava sob sete chaves, aqui a mesma:

#### Virado de Frango a Lá João Neco

A) Corte o frango caipira, lave bem com fubá e depois enxuto tempere-o com pouco limão, sal e pimenta do reino.

B)Dore os pedaços de frango na manteiga e despreze a gordura que sobrar na panela.

C) Cozinhe o frango com bastante cheiro (alho, cebola, cebolinha ,salsinha e manjerona)

D) Pimenta malagueta, pimentão( bem pouco), tomate ( pouco e sem pele e sem semente)

E) Após o cozimento coloca-se numa bacia a farinha de milho e adiciona-se aos poucos os pedaços de frango e o caldo suculento até atingir o ponto seco desejado.

F) Este prato deve ser servido acompanhado de arroz branco e muita cerveja.

Assim sendo, conto com o apoio dos nobre edis, para a aprovação dessa propositura, afim de valorizar um prato feito em nossa terra, como fez Monte Sião/MG, que através de lei municipal tombou o " Macarrão Quadrado".

Sala das Sessões, Vereador Antônio Olinto Alves, aos 12 de Maio de 2022.

**Paulo Henrique Chiste Da Silva**  
**Vereador –PL**