Nº do documento:	(S/N)	**Tipo do documento:**	PROJETO DE LEI
Descrição:	DISPÕE SOBRE O RECONHECIMENTO DA BRUACA CEARENSE COMO BEM DE DESTACADA RELEVÂNCIA GASTRONÔMICA E CUL		
Autor:	100096 - DEPUTADO SIMAO PEDRO		
Usuário assinador:	100096 - DEPUTADO SIMAO PEDRO		
Data da criação:	17/11/2025 15:36:44	**Data da assinatura:**	17/11/2025 15:37:28

Assembleia Legislativa
do Estado do Ceará

GABINETE DO DEPUTADO SIMÃO PEDRO

AUTOR: DEPUTADO SIMAO PEDRO

PROJETO DE LEI
17/11/2025

DISPÕE SOBRE O RECONHECIMENTO DA BRUACA CEARENSE COMO BEM DE DESTACADA RELEVÂNCIA GASTRONÔMICA E CULTURAL DO ESTADO DO CEARÁ

A ASSEMBLEIA LEGISLATIVA DO ESTADO DO CEARÁ, decreta:

Art. 1º Fica reconhecida como bem de destacada relevância gastronômica e cultural do Estado do Ceará a iguaria tradicional denominada bruaca cearense, em razão de sua importância histórica, identitária e afetiva na formação da culinária regional.

Art. 2º Este reconhecimento tem por finalidade valorizar, preservar e divulgar a tradição culinária associada à bruaca cearense, como expressão do saber popular e da memória alimentar do povo cearense.

Art. 3º Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.

SIMÃO PEDRO

Deputado Estadual

JUSTIFICATIVA

A bruaca cearense é uma das iguarias mais emblemáticas da culinária tradicional do Ceará, carregando consigo um conjunto de memórias afetivas, práticas familiares e identidade cultural. Embora não tenha origem histórica definida, pesquisadores e relatos populares apontam que seu surgimento está ligado ao contexto de escassez que era vivenciado no Ceará, quando a simplicidade dos ingredientes a tornava uma alternativa acessível e nutritiva para as famílias. A receita original, semelhante a um pão achatado frito,

era inspirada nas panquecas europeias trazidas por colonizadores, especialmente holandeses e franceses, e utilizava apenas água, farinha de trigo, açúcar, sal e ovo, passando posteriormente a incorporar leite, margarina e outras variações domésticas.[1]

Há registros de que a bruaca também integra tradições de comunidades quilombolas do Estado, como no Quilombo do Cumbe, em Aracati, onde variantes da receita, acrescidas de coco, eram preparadas em ocasiões coletivas. Essa dimensão comunitária evidencia que a bruaca carrega valores de identidade, memória e resistência cultural, reforçando seu lugar no patrimônio alimentar cearense.

Reconhecer a bruaca cearense como de destacada relevância cultural significa valorizar um preparo que expressa a identidade do nosso povo, preservar um saber culinário tradicional e combater a invisibilidade de comidas populares que representam a história e o modo de vida de comunidades urbanas, sertanejas e quilombolas do Ceará.

Diante do exposto, solicito o apoio dos nobres pares para aprovação da presente iniciativa.

---

[1] BARBOSA, Diego. “Por que a bruaca, receita afetiva cearense, não ocupa destaque nos cardápios?” *Diário do Nordeste*, Caderno Verso, 14 nov. 2025.



DEPUTADO SIMAO PEDRO

DEPUTADO (A)