

PROJETO DE LEI PL./0249.2/2015



Dispõe sobre a criação da Rota das Cervejas de Santa Catarina.

Art. 1º Fica criada a rota turística e cultural cervejeira do Estado de Santa Catarina, denominada Rota das Cervejas de Santa Catarina, com vistas a:

 I – incentivar a produção da cerveja artesanal por meio das cervejarias caseiras e microcervejarias;

 II – promover eventos ligados ao setor de produção de cerveja artesanal;

III - desenvolver o turismo; e

IV - gerar emprego e renda.

Art. 2º A Rota das Cervejas de Santa Catarina compreende os seguintes Municípios:

I – Blumenau, Gaspar, Pomerode, Timbó, Brusque, Guabiruba e Indaial, no Vale Europeu;

II – Canoinhas, Treze Tílias, Caçador e Videira, no Vale do Contestado;

III - Joinville e Jaraguá do Sul, no Caminho dos Príncipes;

IV - Chapecó, no Grande Oeste;

V - Itapema, na Costa Verde e Mar;

VI - Grande Florianópolis; e

VII - Forquilhinha e Lauro Müller, no Sul do Estado.

Art. 3º O Poder Executivo regulamentará a presente Lei, nos termos do disposto no art. 71, inciso III, da Constituição do Estado de Santa Catarina.

Art. 4º Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.

Sala das Sessões,

Deputado Gean Loureiro

Lido no Expediente 51º Sessão de 01 /07/15

Secretário



ROORIADE TO THE RUB. AND THE

JUSTIFICATIVA

Não é tarefa fácil determinar em que período teria sido produzida a primeira cerveja. Acredita-se que essa tarefa seja, talvez, tão antiga como a própria agricultura. De fato, sabe-se que o Homem conhece o processo de fermentação há mais de 10.000 anos e obtinha, nessa época, mesmo em pequenas quantidades, as primeiras bebidas alcoólicas.

Especula-se que a cerveja, assim como o vinho, tenha sido descoberta de forma acidental, provavelmente fruto da fermentação não induzida de algum cereal. Afirma-se que a descoberta da cerveja se deu pouco tempo depois do surgimento do pão. Os sumérios e outros povos teriam percebido que a massa do pão, quando molhada, fermentava, ficando ainda melhor. Assim, teria aparecido uma espécie primitiva de cerveja, como "pão líquido". Várias vezes repetido e melhorado, esse processo deu origem a um gênero de cerveja que os sumérios consideravam uma "bebida divina", a qual era, por vezes, oferecida aos seus deuses.

Foi na Idade Média que a produção e consumo de cerveja tiveram um grande impulso, muito por causa da influência dos mosteiros, locais onde esse produto era não só tecnicamente melhorado, como também produzido e vendido. Àquela altura, os mosteiros seriam semelhantes a um hotel para viajantes, oferecendo abrigo, comida e bebida a peregrinos.

No Brasil, a cerveja demorou a chegar, impedida pelos portugueses, que temiam perder o mercado de seus famosos vinhos. Somente em 1808 a cerveja foi trazida pela Família Real, quando da mudança para a nova Colônia. Com a abertura dos portos às nações amigas, a Inglaterra foi a primeira a introduzir a cerveja na Colônia.

A tradição cervejeira veio para Santa Catarina ainda na época da colonização, em meados do século XIX. Não é à toa que nos municípios de colonização predominantemente germânica há diversas fábricas e cervejarias artesanais. Em geral, as cervejarias artesanais são criadas em estruturas familiares e sustentam-se com a criação e desenvolvimento de versões e receitas próprias.



GABINETE DO DEPUTADO GEAN LOUREIRO

SORIA DE ESTADA DE LA SORIA DEL SORIA DEL SORIA DE LA SORIA DEL SORIA DEL SORIA DE LA SORIA DE LA SORIA DE LA SORIA DEL SORIA DE LA SORIA DE LA SORIA DEL SORIA DEL

Nos Municípios do "Vale Europeu", como Blumenau, Gaspar, Pomerode, Timbó, Brusque, Guabiruba e Indaial; do "Vale do Contestado", como Canoinhas,Treze Tílias, Caçador e Videira; do "Caminho dos Príncipes", como Joinville e Jaraguá do Sul; do "Grande Oeste", como Chapecó; da "Costa Verde e Mar", como Itapema; da "Grande Florianópolis", como Florianópolis, Santo Amaro da Imperatriz e Águas Mornas; e do "Sul do Estado", como Forquilhinha e Lauro Müller, é possível conhecer de perto o processo de produção da cerveja artesanal e experimentar diversas versões da bebida.

Muitos desses estabelecimentos seguem a Reinheitsgebot (Lei Alemã da Pureza, de 1516), que limita os ingredientes da cerveja à água, lúpulo, malte (de cevada ou trigo) e fermento (levedura).

Hoje em dia, a indústria cervejeira pode ser caracterizada por duas grandes tendências: a primeira é representada pelas grandes fusões entre gigantes cervejeiros, que criam empresas cada vez maiores, com vendas impressionantes, mas, em geral, com produtos de baixa qualidade; a segunda, representada por pequenas e médias empresas que desenvolvem produtos de grande qualidade, para apreciadores, baseadas nas tradições dos locais onde se encontram implantadas.

A presente proposição, como disposto no seu art. 1º, visa incentivar a produção de cerveja artesanal por meio das cervejarias caseiras e microcervejarias, promover eventos ligados ao setor de produção de cerveja artesanal, desenvolver o turismo e gerar emprego e renda.

Assim, solicitamos o apoio dos nobres Pares para a aprovação do presente Projeto de Lei.

Deputado Gean Loureiro