



ASSEMBLEIA LEGISLATIVA RIO GRANDE DO NORTE
DEPUTADO UBALDO FERNANDES

Fl. nº	01
Proc. Nº	1483 / 19
Func.	1001000

DESPACHO
CONSTOU do expediente de hoje, PUBLIQUE-SE em seguida, subam os autos ao despacho de distribuição do Sr. Presidente S.S. da Assembléia, de 30 de ABRIL de 2019.

1º Secretário

Projeto de Lei
Nº 0134 / 2019

Reconhece o município de Tangará como a Capital Gastronômica do Pastel no Rio Grande do Norte.

A GOVERNADORA DO ESTADO DO RIO GRANDE DO NORTE, faz saber que o Poder Legislativo aprovou e este Poder Sanciona a seguinte Lei:

Art. 1º - Fica considerado como a Capital Gastronômica do Pastel no Estado do Rio Grande do Norte o município de Tangará.

Art. 2º - Essa lei entra em vigor na data de sua publicação.

Sala das Sessões, DEPUTADO CLÓVIS MOTTA da Assembleia Legislativa do Rio Grande do Norte: Palácio, JOSÉ AUGUSTO, em Natal, 30 de abril de 2019.

Ubaldo Fernandes
Deputado

PLENÁRIO
Recebido em: 30/04/19
às 11:32
Mara Liz Marques S. Moreno
Mat. 200267-8



Justificativa

O início da história do famoso pastel tangaraense começou em Agosto de 1990, quando Josefa Maria de Lima (Finha) pôs em prática o preparo de uma receita base de pastel de carne, que havia recebido de uma amiga de seus pais chamada Joaquina de Josué (1915- 1987), dona do antigo Hotel Irapurú e amiga da família Bezerra – de grande renome político na região.

O pastel de Tangará foi vendido inicialmente na escola em que Finha estudava. Por se tratar de um hobby, os pastéis começaram a ser produzidos a partir de 10 unidades/dia e não eram feitos visando o lucro, sendo bem recheados, com ótimos ingredientes e feitos com muito amor, carinho e dedicação.

A lanchonete pioneira na venda dos pastéis de Tangará foi a Sassamutema, que está em atividade até hoje e foi onde a receita do pastel ganhou fama e notoriedade entre visitantes do município; incluindo políticos, artistas (o cantor Wando, por exemplo) e pessoas de renome. Vale lembrar que ao longo do tempo, a receita foi ganhando novos recheios.

Após Finha encerrar suas atividades no preparo do pastel mais famoso do Brasil, seu irmão Jailson deu continuidade ao ofício, e em seguida o seu cunhado Ernando Borges, que continuam na ativa até hoje e colaboram para a manutenção da fantástica e original receita do xodó dos tangaraenses.

O pastel já foi citado em documentários, manchetes jornalísticas e até mesmo trabalhos acadêmicos. Hoje em dia existem diversas pastelarias que propagam essa tradição; não só no município, mas também em outras cidades do Rio Grande do Norte.

O importante é saber que essa tradição segue forte e onde você chegar vai ver a fama do pastel de Tangará.

Quer aprender?! Então confere só os ingredientes:

- * 1kg de farinha de trigo (sem fermento)
- * 2 ovos
- * 25 gramas de manteiga (previamente derretida)
- * 1 litro de leite (aquecido)
- * 1 colher de sopa de álcool
- * Sal e a sua opção de recheio ao gosto

Passo a passo:

- * Misture o leite, junto à manteiga e os ovos
- * Feita a mistura, junte o sal e a farinha, sovando a massa, como a autora da receita mostra no vídeo a baixo. Depois de formar a massa, envolva em um plástico e reserve por até 30 minutos. Em seguida, abra a massa e forme os pasteis.

Se destacam como as melhores: As Pastelarias Veneza, Tangará e Tangaraense.