



Câmara Municipal de Floresta - PE
Casa Benício Ferraz

Aprovado por 10x0
Em 13/03/2024
Presidente

Encaminhado a Comissão
de Justiça e Redação

Em: 08/11/2023

Presidente

PROJETO DE LEI Nº 79/2023

Declara o Pão de Zé de Izabel como Patrimônio Histórico, Cultural e Imaterial do Município de Floresta e dá outras providências.

O Presidente da Câmara Municipal de Floresta, Estado de Pernambuco. Faço saber que a Câmara Municipal aprovou e o Presidente envia para sanção o presente Projeto de Lei:

Art. 1º Fica declarado o Pão de Zé de Izabel como Patrimônio Histórico, Cultural e Imaterial do Município de Floresta.

Art. 2º O Executivo municipal, no prazo de 90 dias, contados da data de publicação da presente Lei, deverá emitir ato que reconheça o Pão de Zé de Izabel como Patrimônio Histórico, Cultural e Imaterial do Município de Floresta.

Art. 3º Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

JUSTIFICATIVA

José Evangelista Leal, popularmente conhecido por Zé de Izabel, era filho de Izabel Maria Leal e de João Pedro Leal. Casou-se em 1954 com Cacilda de Sá Leal e dessa união construíram a família a partir dos seus 6 filhos: Maria José Leal de Amorim, casada com José Manoel de Amorim; Maria do Socorro Leal Cavalcante, casada com Edilson Cavalcante Lima; Sônia Maria Leal Silva, casada com Clarindo Luiz da Silva; Lindalva de Sá Leal; Jurandir de Sá Leal (em memória) era casado com Paula Frassinete Barros de Souza Leal; e Nanci de Sá Leal.

Zé de Izabel exerceu as funções de pedreiro, agricultor, padeiro e comerciante. Como pedreiro, trabalhou por muito tempo como empresário daquela época, Alexandre Ferraz, por quem sempre externou a sua imensa gratidão, por quem tinha admiração e respeito pelo exemplo de grande administrador, como seu patrão no ramo da construção civil de Floresta e pela amizade que construíram.

Alexandre foi o seu maior incentivador e apoiador no desenvolvimento do novo ofício de padeiro, quando, no final da década dos anos de 1950, incentivava a abertura da padaria e lhe ajudava no suporte, inclusive transportando a farinha de trigo do Recife para a produção artesanal do pão em Floresta.

Zé de Izabel, homem íntegro, de espírito empreendedor e de fácil relacionamento, logo percebeu que aquele incentivo do amigo Alexandre lhe abria portas para



Câmara Municipal de Floresta - PE
Casa Benício Ferraz

o início do funcionamento da Padaria São José, que passou a funcionar em uma casa localizada na Rua Coronel Francisco Barros do Nascimento, em prédio que não era de sua propriedade, próximo ao atual prédio onde hoje ainda funciona a padaria. Foi com esse espírito empreendedor que Zé de Izabel, no ano de 1960, comprou o seu terreno e com sua habilidade de pedreiro construiu a sua casa e ao lado a padaria, na mesma rua, de número 393.

Com o tempo, Zé de Izabel, percebendo que ao pão agregava o interesse dos seus clientes a outros produtos, quando ali o buscavam, investiu na expansão das atividades da padaria para também a de comércio varejista de secos e molhados, sempre com a ajuda essencial e incansável da sua esposa e dos seus filhos.

O importante ofício do padeiro foi repassado e exercido desde o início das atividades da padaria por importantes nomes na história da panificação de Floresta, a exemplo de Lucas Evangelista de Souza, que, com Zé de Izabel, trabalhou por muitos anos até a conquista da sua própria padaria, onde também passou a produzir o pão na mesma forma artesanal.

Outro padeiro que exerceu por muitos anos a profissão na panificação do pão artesanal de Zé de Izabel foi José Rosendo da Silva, que, ao lado dos seus filhos e de seu irmão Nelsinho, mesmo com a morte Zé de Izabel, em janeiro de 1987, manteve as atividades da padaria em pleno funcionamento, sob a organização e gerenciamento de Cacilda Leal.

A partir de 1990, a padaria passou por um período sendo arrendada a algumas pessoas da cidade, inclusive, a Arnaldo José de Sá Silva, padeiro que também tem ajudado a preservar a história da produção artesanal do pão de Zé de Izabel, ao dar continuidade a produção deste pão que é marca reconhecida de Floresta até os dias atuais.

Após algum tempo arrendada, Jurandir Leal, filho de Zé de Izabel, volta a morar em Floresta com a sua família, e assim assume a organização do funcionamento da padaria e a produzir o pão de Zé de Izabel, dando continuidade ao legado através do ofício iniciado por seu pai.

Com o falecimento de Jurandi, a Senhora Paula, sua esposa, e seus filhos passaram a gerenciar o funcionamento da Padaria São José que ainda hoje abastece o comércio com a produção diária do Pão de Zé de Izabel.

Em Petrolândia, Sônia Leal, a terceira filha do casal Zé de Izabel e Cacilda Leal, desde que passou a residir naquele município, produz o pão que aprendeu com o seu pai. É desse ramo da panificação que também tira o sustento da sua família.

O pão conhecido pelo formato rústico e de casca crocante é bem simples, feito apenas com farinha de trigo, açúcar, sal, fermento biológico seco e água e a habilidade do padeiro em transformar a mistura em um alimento tão único e que é reconhecido como "pão de Floresta".

Há mais de 60 anos o pão de Zé de Izabel faz parte como item indispensável na mesa do povo florestano. Com a industrialização da produção dos pães em Floresta, houve uma queda no número padarias artesanais, e por esta razão a presente proposição assume a importância de valorizar o método original e artesanal desse pão que se tornou um símbolo de Floresta, tal qual os tamarindos.

Diante de toda exposição, proponho declarar o Pão de Zé de Izabel como Patrimônio Histórico, Cultural e Imaterial de Floresta, reconhecendo sua importância para o



Câmara Municipal de Floresta - PE
Casa Benício Ferraz

desenvolvimento da nossa identidade, e como uma expressão cultural e tradicional do nosso povo.

Solicito dos meus pares a aprovação para esta Proposição.

Câmara Municipal de Floresta/PE, em 08 de novembro de 2023.

Victor Laert dos Santos SA
VICTOR LAERT DOS SANTOS SA

Vereador

Ribeira

PH LIRA

PH LIRA

PH

PH LIRA (PE 212119)

Julio Fery D. Carneiro

PH LIRA