



Câmara Municipal de Linhares

Palácio Legislativo "Antenor Elias"

Gabinete do Vereador ROQUE CHILE

EXCELENTÍSSIMO SENHOR PRESIDENTE DA CÂMARA MUNICIPAL DE LINHARES-ES.

REQUERIMENTO Nº 209/2021

ROQUE CHILE, Vereador com assento nesta casa de leis, vem respeitosamente REQUER que, após ouvir o Douto plenário desta Casa de Leis, que seja, por “esta”, homenageada a **Senhora ANITA PAIVA RABELLO** “*in memória*”, através de sua filha **REGINA PAIVA**, Sessão do dia 18 de outubro de 2021.

A homenageada ANITA PAIVA RABELLO, criadora do petisco “Tripinha”, petisco típico do norte capixaba que foi considerado patrimônio cultural imaterial do Espírito Santo, conforme Lei 11.382/2021, oriunda do Projeto de Lei 337/2021, do deputado Luiz Durão (PDT), publicada no dia 09 de setembro de 2021, no Diário do Poder Legislativo, a norma também define o dia 18 de janeiro como o Dia Estadual da Tripinha.

Dona ANITA PAIVA RABELLO, era uma pessoa criativa e bem-humorada, dona Anita era uma quituteira experiente e renomada nesse município e região. Analfabeta ela registrava suas receitas desenhando números e ingredientes. Seus cadernos de receita tinham, nas páginas, desenhos de abacaxis, ovos, colheres, cocos e tudo o que era necessário para produzir os banquetes, conforme pode se comprovar através da publicação da matéria publicada no site da ALES, que segue abaixo:

Plenário “Joaquim Calmon”, 09 de setembro de 2021.


ROQUE CHILE – Vereador PSDB



"Tripinha" é patrimônio imaterial do Espírito Santo

Lei publicada nesta quinta-feira reconhece o valor cultural da iguaria, que surgiu na década de 1960, em Linhares, e conquistou o paladar dos capixabas

Por Silvia Magna, com edição de Angèle Murad 09/09/2021 - 11h09



Petisco foi criado por Anita Paiva Rabello durante preparativos de um casamento / Foto: Regina Paiva

A "tripinha", petisco típico do norte capixaba, é considerado patrimônio cultural imaterial do Espírito Santo. É o que determina a Lei 11.382/2021, oriunda do Projeto de Lei 337/2021, do deputado Luiz Durão (PDT). Publicada nesta quinta-feira (9), no Diário do Poder Legislativo, a norma também define o dia 18 de janeiro como o Dia Estadual da Tripinha.



A iguaria surgiu na década de 1960 em Linhares e conquistou o paladar dos capixabas. Hoje em dia, ela é vendida no comércio, gerando emprego e renda para inúmeras famílias.

A "tripinha" foi criada durante os preparativos de um casamento na região, quando a cozinheira Anita Paiva Rabello percebeu que não havia recheio suficiente para preparar mais quitutes e atender ao crescente número de convidados da festa. Ela, então, cortou a massa em uma máquina de fabricar macarrão, salpicou queijo parmesão e jogou as tiras em uma panela com banha de porco quente.

Registros contam que, ao ser questionada pela dona da festa sobre o que fazer, ela foi logo avisando: "Vou criar um salgado que é a última moda em Paris".

Criativa e bem-humorada, dona Anita era uma quituteira experiente e renomada na região. Analfabeta, ela registrava suas receitas desenhando números e ingredientes. Seus cadernos de receita tinham, nas páginas, desenhos de abacaxis, ovos, colheres, cocos e tudo o que era necessário para produzir os banquetes.

A receita da "tripinha" leva trigo, açúcar, banha, leite e água, além de óleo para fritar. A quem adicione queijo parmesão à massa.

Receita da "Tripinha"
1 kg de farinha de trigo, mais ou menos
1 colher de sopa de açúcar
1 colher de sopa de banha
1 copo americano de leite



Receita da "Tripinha"

1/2 copo americano de água

Óleo para fritar

Como fazer

Junte todos os ingredientes e trabalhe bem a massa. Deixe descansando da manhã à tarde. Espiche a massa com rolo ou cilindro. Deixe fina mas não muito. Enrole e corte em tirinhas de 0,5 cm separando para não grudar. Frite em bastante óleo bem quente (em ponto de fritura).

Fonte: site "Tudo Gostoso"; receita enviada por Admair Oliveira Alves

Registro

De acordo com Luiz Durão, autor da lei, escritores e jornalistas locais documentaram a "tripinha" em livros e portais de notícias do norte capixaba. Além disso, a Prefeitura de Linhares instituiu, no calendário oficial de eventos históricos e culturais da cidade, o dia 18 de janeiro como a data em que Dona Anita criou o salgado.

Promulgação

A iniciativa foi promulgada tendo como base o artigo 66 da Constituição Estadual, que permite o ato quando não houver manifestação do governador dentro do prazo de 15 dias. Nesses casos, a legislação considera o silêncio do chefe do Executivo como sanção, ou seja, concordância com a matéria, permitindo a promulgação pelo presidente do parlamento.