



PROJETO DE LEI Nº 495/2025

Reconhece a Salada de Peguari como Patrimônio Cultural Imaterial das Comunidades Tradicionais de Ilha de Maré, no Município de Salvador - Bahia.

A CÂMARA MUNICIPAL DE SALVADOR

DECRETA:

Art. 1º Fica reconhecida como Patrimônio Cultural Imaterial das comunidades tradicionais de Ilha de Maré, no município de Salvador - Bahia, a Salada de Peguari, em razão de sua relevância histórica, cultural e gastronômica.

Art. 2º O poder executivo municipal adotará todas as medidas necessárias para a efetivação desta lei.

Art. 3º Esta lei entrará em vigor na data da sua publicação.

Salvador-BA, 24 de Outubro de 2025.

ELIETE PARAGUASSU DA CONCEIÇÃO

Vereadora da Cidade do Salvador

JUSTIFICATIVA

O **Peguari** é um molusco comestível, uma espécie gastrópode marinha, cientificamente conhecido como *Strombus pugilis*. É um fruto do mar muito apreciado na Bahia, especialmente na região da Baía de Todos os Santos e, especificamente, na Ilha de Maré, onde uma festa anual é dedicada a ele.

A Salada de Peguari é destacada neste projeto por se tratar de um prato típico das comunidades tradicionais de Ilha de Maré, que mantêm uma relação direta com os manguezais, que são ecossistemas costeiros de transição entre a terra e o mar, caracterizados pela presença de vegetação de mangue, onde estes moluscos estão presentes em abundância.

Por muitos anos e até hoje, os manguezais foram a principal fonte de alimentação de povos Indígenas e Negros, que buscaram na ilha um refúgio nos tempos da escravidão humana no Brasil. Neste sentido, a Salada de Peguari é uma elaboração própria destas comunidades, uma celebração da história de um povo resistente. A carne do peguari é cortada em pequenos pedaços e misturada com outros ingredientes para fazer uma salada saborosa, com temperos como cebolinha, pimentão, coentro e limão.

Ao longo dos anos este prato tornou-se fundamental nas casas das famílias onde a mariscagem é uma prática tradicional centenária. Com o aumento do turismo nas ilhas e a abertura do comércio local, tornou-se um prato presente no cardápio dos restaurantes que atendem quem chega para aproveitar as praias e a natureza paradisíaca de Ilha de Maré.

A Salada de Peguari é tão importante que a comunidade realiza, anualmente, na Praia das Neves o Festival do Peguari e Frutos do Mar. Em 2025 teve a sua 22ª edição e a próxima já está marcada para o dia 11 de Janeiro de 2026.



A concha do Peguari também é utilizada para a elaboração de peças artesanais que são comercializadas em Ilha de Maré e expostas em feiras da cidade de Salvador e região. Na confecção de objetos como móveis, centros de mesa e quadros. Na fabricação de bijóias como pulseiras, brincos e colares é vista como um objeto com energias positivas e calmantes. Para quem busca significados espirituais, as conchas de peguari são utilizadas nas religiões de Matriz Africana para atrair prosperidade e harmonia.

Por todo exposto, pelo grande significado da gastronomia tradicional que caracteriza estes territórios, desse alimento que faz um importante resgate histórico da constituição heterogênea do povo baiano por meio da culinária, nada mais justo que a cidade de Salvador instituir a “A Salada de Peguari” como Patrimônio Cultural Imaterial das Comunidades Tradicionais de Ilha de Maré, no Município de Salvador - Bahia.

Elie Paraguassu da Conceição

ELIETE PARAGUASSU DA CONCEIÇÃO

Vereadora do Município de Salvador