



CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO PAULO

Secretaria Geral Parlamentar
Secretaria de Documentação
Equipe de Documentação do Legislativo

JUSTIFICATIVA - PL 0010/2023

Cannoli (no singular em italiano, cannolo, e em siciliano, cannolu) é uma sobremesa proveniente da Sicília, que consiste em uma massa doce frita, em formato de tubo, recheada com um creme de ricota de ovelha doce, pedaços de abóbora cristalizada e gotas de chocolate. Os cannoli são bem populares na cozinha italiana, e entre descendentes de italianos do Sul da Itália. Originado em Palermo e Messina, o cannolo era feito, historicamente, durante as festividades do carnevale italiano, provavelmente como um símbolo de fertilidade. Embora tenham influências gregas e árabes, assim como a cassata siciliana, o cannolo foi produzido ainda antes da dominação árabe. No ano de 75 d.C., sendo questor da Sicília ocidental em Marsala, Marco Túlio Cícero refere-se ao "tubus farinarius, dulcissimo, edulio ex lacte factus", ou seja, ao "doce tubo de massa de farinha recheado com creme de leite".

O Cannolo Siciliano representa o amor entre um Homem e uma Mulher, o waffle que representa a virilidade, a dureza, envolve a ricota em um abraço protetor, que representa, com sua franqueza, a suavidade, a doçura e a delicadeza da Feminilidade. Davide CMOrtisi, Filosofia em Pílulas.

Em nosso município o Cannoli como é conhecido, tem no bairro da Mooca sua especificidade. Por ser um bairro de predominância de imigrantes italiano, não falta em seus restaurantes e bares a famosa sobremesa.

Um dos Cannolis mais conhecido é o da rua Javari vendidos em dias de jogos do tradicional Clube Atlético Juventus, o moleque travesso, uma atração turística da nossa cidade.

Solicito aos Nobres Pares a aprovação deste devido a relevância cultural e gastronômica em nosso município.

Este texto não substitui o publicado no Diário Oficial da Cidade em 02/02/2023, p. 96

Para informações sobre o projeto referente a este documento, visite o site www.saopaulo.sp.leg.br.