

143ª SESSÃO SOLENE 29/11/2013

O SR. PRESIDENTE (Ricardo Young - PPS) - Está aberta a sessão. Sob a proteção de Deus, iniciamos os nossos trabalhos.

A presente sessão solene destina-se à entrega do 16º Troféu São Paulo Capital Mundial da Gastronomia, que tem o objetivo de premiar os melhores trabalhos jornalísticos sobre a gastronomia paulistana, veículos na mídia especializada, além de trabalhos acadêmicos sobre o tema, instituído pelos Decretos Legislativos nº 81 de 1997 e nº 16 de 2002, uma iniciativa da Comissão de Trânsito, Transporte, Atividade Econômica, Turismo, Lazer e Gastronomia da Câmara Municipal de São Paulo, que contou com a aprovação unânime dos Srs. Vereadores desta Casa.

Passo a palavra ao Mestre de Cerimônias, Sr. Antonio Carlos Vieira Jr., para a condução dos trabalhos.

MESTRE DE CERIMÔNIAS - Senhoras, senhores, autoridades, sejam bem-vindos à Câmara Municipal de São Paulo.

Informamos que esta sessão está sendo gravada pela TV Câmara São Paulo para exibição nos canais a cabo 13 da Net e 66 da TVA.

Para compor a Mesa, convidamos os Srs. Dr. Luiz Figueira de Qidental, Diretor de Eventos Internacional da Abresi - Associação Brasileira das Entidades e Empresas de Gastronomia, Hospedagem e Turismo da cidade de São Paulo - e um dos grandes idealizadores desse prêmio; jornalista Miriam Petrone, Presidente da Abrajel - Associação Brasileira de Jornalistas de Turismo de São Paulo. (Palmas)

Convidamos todos para, de pé, ouvirmos o Hino Nacional Brasileiro.

- Execução do Hino Nacional Brasileiro.

MESTRE DE CERIMÔNIAS - Registramos e agradecemos a presença do sempre Vereador Jamil Murad; da Sra. Jornalista Viviane Bueno, Assessora de Imprensa, neste ato representando o Vereador Claudinho de Souza; dos Srs. João Victor Chaves, Diretor de Relações Institucionais e Governamentais do Comitê Jovem Empreendedor do Turismo - Fenajovemtur- e também da Confederação Nacional do Turismo - CNTur -; Renan Carlos Ribeiro de Novais, Ouvidor e membro do Comitê de Turismo da Sutaco; Guilherme Fernandes e Carlos Roberto de Melo, Diretores do Grupo Sustentur; Eduardo Daher, Diretor da Central de Hotel e Revista Concierge da gastronomia árabe de São Paulo.

Recebemos diversas mensagens cumprimentando-nos pelo evento, dentre as quais destacamos as dos Srs. Dr. Geraldo Alcmin, Governador do Estado de São Paulo; Guilherme Afif Domingos, Vice-Governador do Estado de São Paulo; Dr. Fernando Haddad, Prefeito da cidade de São Paulo; Nádia Campeão, Vice-Prefeita de São Paulo; Vereador José Américo, Presidente da Câmara Municipal de São Paulo; Deputado Samuel Moreira, Presidente da Assembleia Legislativa do Estado de São Paulo; Desembargador Newton de Lucca, Presidente do Tribunal Regional Federal da 3ª Região; Desembargadora Maria Doralice Novaes, Presidente do Tribunal Regional do Trabalho da 2ª Região; Conselheiro Antonio Roque Citadini, Presidente do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo; Conselheiro Edson Simões, Presidente do Tribunal de Contas do Município de São Paulo; Prof. Hermam Voorwald, Secretário de Estado da Educação; Rodrigo Garcia, Secretário de Estado do Desenvolvimento Econômico, Ciência e Tecnologia; Rogério Hamam, Secretário de Estado do Desenvolvimento Social; Bruno Covas, Secretário de Estado do Meio Ambiente; Sra. Mônica Bergamaschi, Secretária de Estado da Agricultura e Abastecimento; Dra. Linamara Rizzo Battistella, Secretária de Estado dos Direitos da Pessoa com Deficiência; Tadeu Moraes, Secretário de Estado Emprego e Relações do Trabalho; Celso Jatene, Secretário Municipal de Esportes, Lazer e Recreação; Prof. Eliseu Gabriel, Secretário Municipal do Desenvolvimento, Trabalho e Empreendedorismo; Rogério Sottili, Secretário Municipal de Direitos Humanos e Cidadania; Paula Maria Motta Lara, Secretária Municipal de Licenciamentos; Dr. Celso Augusto Coccoaro Filho, Procurador-Geral do Município; dos Srs. Vereadores Aurélio Miguel, Aurélio Nomura, Claudinho de Souza, Davi Soares, Pastor Edemilson Chaves, Jair Tatto, José Police Neto, Natalini, Paulo Frange, Noemi Nonato e Toninho Paiva; jornalista José Augusto Camargo, Presidente do Sindicato dos Jornalistas Profissionais do Estado de São Paulo.

São Paulo conquistou o título de Capital Mundial da Gastronomia após pesquisa referendada pelos consulados dos países cujas capitais já o detinham.

A partir do referendo e do título, a Câmara Municipal de São Paulo criou, através do Decreto nº 81 de 1997, o Troféu São Paulo Capital Mundial da Gastronomia.

Com o objetivo de divulgar a gastronomia paulistana, este prêmio é concedido anualmente, através de concurso, pelo Poder Legislativo Paulistano, aos autores das melhores reportagens, da melhor foto, do melhor trabalho estudantil sobre gastronomia no Município de São Paulo, além do melhor guia, do melhor programa de TV e da melhor revista de gastronomia.

Convidamos para o seu pronunciamento, em nome da Comissão Julgadora, a Sra. Miriam Petrone, Presidente da Abrajel - Associação Brasileira de Jornalistas de Turismo de São Paulo.

A SRA. MIRIAM PETRONE - Boa noite organizadores do troféu, autoridades, amigos da Comissão Julgadora e participantes desse prêmio e dessa sessão solene.

Sou jornalista, crítica gastronômica, apresentadora de TV e empresária. Atualmente sou Presidente da Associação Brasileira de Jornalistas de Turismo - Abrajel. Sou também Conselheira do Conselho Estadual de Turismo. É uma honra poder falar em nome da Comissão Julgadora do 16º Troféu São Paulo Capital Mundial da Gastronomia da qual faço parte com muita honra.

Quero parabenizar os organizadores deste evento e os participantes principalmente pela iniciativa de premiar os acadêmicos.

A relevância do Troféu está condicionada à importância da gastronomia, o papel que ela ocupa na vida de todos nós, sejamos viajantes ou não. Porque a gastronomia é muito mais do que um ato de comer. Ela é social, cultural, econômico e até filosófico. E é este resgate cultural que vejo quando pego o material para analisar e votar. Consgo, através das matérias, fotos, vídeos e gravações, infiltrar-me como coadjuvante num processo cada vez maior deste resgate cultural.

Com certo pesar constato que o Brasil é o único país onde a gastronomia não é vista pelo governo como cultura. E este conceito tem de ser mudado, pois não podemos deixar de fazer esta associação. A gastronomia vem da ancestralidade da nossa comida, vasculhando a terra, entendendo influências e renovando conceitos de novos ingredientes e experimentos com novos chefs. Lembrando sempre que o alimento identifica as preferências e a identidade histórica de uma cidade, evidenciando a sua preferência e herança comensal.

Nós paulistas, paulistanos e filhos adotivos deste Estado, oriundos de toda parte do mundo, temos orgulho por saber que São Paulo, é a Capital Gastronômica do Mundo. Este título conquistado em 1997 mostra a força cultural e histórica que nosso Estado tem.

Formada em jornalismo, com sede de fazer muito mais, cursei turismo, e não satisfeita me formei em gastronomia e tive o prazer de conviver com chefs renomados optei por ser crítica em vez de colocar a mão na massa. E mais fácil. Creio que todos sabem que um chef demora uma pouco mais para entrar no ritmo.

Já comentei aqui que como crítica gastronômica já tive o prazer de conhecer inúmeros restaurantes, diferentes sabores, e há algum tempo eu visitava estes restaurantes incógnita,

avaliando o cardápio, o atendimento, a qualidade e, principalmente, o critério usado para a mudança de um cardápio. Se não estava de acordo eu falava mesmo, meu leitor sempre foi o mais importante para mim. E este trabalho transparente e sério faz falta nos dias de hoje. O comercial deixou a essência de lado e nas matérias sobre gastronomia vejo com pesar que a maioria são de editoriais comercializados e que pouco tem a ver com merecimento. Embora não posso deixar de elogiar a criatividade e originalidade de alguns.

Este ano senti falta de matérias sobre a gastronomia sustentável, houve escassez deste assunto. Já existem grupos de chefs que desenvolvem trabalho neste campo. Seria bom recebermos trabalhos o ano que vem sobre o assunto. A metrópole São Paulo não dorme, e é incansável na preparação da arte de bem servir. Acolhendo gente de todas as partes vem se preparando para a Copa 2014. Um evento que com certeza irá marcar ainda mais a gastronomia de São Paulo com suas tradições, sotaques, temperos, sabores, dando espaço e absorvendo nesta mistura triturada, espalhada nas mesas dos milhares de restaurantes.

Sabemos que a expectativa com a Copa 2014 tem colocado de prontidão os principais restaurantes e hotéis para bem receber e para que São Paulo possa continuar merecendo o título de Capital Mundial da Gastronomia.

Aos participantes deste ano, nós da comissão julgadora, desejamos boa sorte e parabenizamos todos os participantes pelo esforço, dedicação e coragem na exposição de suas obras. Aos que não forem premiados este ano peço que continuem a se inscrever porque tenham a certeza de que o seu trabalho contribuiu para que a cidade de São Paulo continue com a denominação mais do que justa de Capital Mundial da Gastronomia.

Muito obrigada.

MESTRE DE CERIMÔNIAS - Ouviremos, neste momento, as palavras de Luiz Figueira de Qidental, representando a Associação Brasileira de Entidades e Empresas de Gastronomia, Hospedagem e Turismo.

O SR. LUIZ FIGUEIRA DE QIDENTAL - Sr. Presidente, Sras. e Srs. presentes, na minha qualidade de Diretor de Eventos Internacional, representando a Abresi, entidade patronal de caráter civil, sem finalidades lucrativas, mas que, na verdade, é uma atividade muito importante no segmento turístico desse País.

Com os convênios que temos com o Sindicato de Hotéis, Restaurantes, Bares e Similares na grande São Paulo, com Federação de Hotéis, Restaurantes, Bares e Similares do Estado de São Paulo, com a Confederação Nacional de Turismo, temos a responsabilidade de realizar, todo ano, uma série de eventos com o objetivo de valorizar essa que é das quatro maiores megalópoles do mundo e, indiscutivelmente, com uma população que é a maior miscigenação desse planeta.

Em 1987, foi organizado o primeiro congresso internacional - que realizamos anualmente - e lançamos um desafio que foi criar mais uma Capital Mundial da Gastronomia, porque não somos a única. Existia nove, antes de nós trabalharmos, com o objetivo de alcançar o reconhecimento da importância gastronômica da Cidade de São Paulo.

O trabalho foi ao longo de 10 anos. Primeiro fui ver a origem da população que migrou para este país a partir de 1500. Onde estava localizada? O que traziam esses imigrantes em suas bagagens? Uma cultura diversa, mas acima de tudo a lei da sobrevivência. O alimento. Todos chegavam em busca de novos horizontes, de futuro, mas não queriam deixar de se alimentar diariamente.

Hoje o país, indiscutivelmente, está aí demonstrando a importância da agricultura e da lavoura em relação à necessidade de alimentar esse universo de pessoas. Quando levantamos esse estudo, que levou aproximadamente cinco anos, fizemos um cadastro de 360 mil pessoas, com 1.500 pessoas trabalhando no país, para saber quem chegou, de onde veio, que hábitos, costumes, tradições e cultura possuíam. Descobrimos coisas maravilhosas!

Na época já tínhamos nessa cidade 43 restaurantes que proporcionavam à sua população a cultura da gastronomia desses 43 países. Hoje temos 55 nações que têm restaurantes típicos de suas culturas gastronômicas. Trabalhamos muito. Mas quem mais ajudou com esse trabalho foi esta Casa, quando criou o grupo de trabalho com os líderes desta Casa, dirigidos, naquela época, por um grupo de trabalho paralelo à minha coordenação global do projeto, porque precisávamos do apoio oficial para atingirmos nossos objetivos. Está aqui presente um membro do antigo grupo de trabalho.

Desse trabalho, originou-se também a organização de uma Federação Nacional de Chefs de Cozinha; criamos o Instituto Tecnológico de Gastronomia e Nutrição do Brasil; criamos a Escola de Hotelaria, Gastronomia João Dória e muitas outras atividades paralelas. Abrimos uma filial em Buenos Aires, outra em Madri, em Lima e temos uma Abresi em Orlando, intitulada Associação Brasileira do Turismo. Por quê? Gastronomia dentro do universo do turismo mundial está entre os quatro maiores faturamentos, representa 35.1 do faturamento desse PIB. É muito mais do que de qualquer segmento ligado ao turismo. Por aí vocês podem imaginar o que isso representa do ponto de vista do potencial econômico. Mais do que isso, representa a importância da cultura dos povos para se alimentar.

Quando se vai estudar, todo mundo fala que cantina em São Paulo é sinônimo de comida italiana, mas na Itália não tem cantinas, a Itália tem 19 regiões com riquezas gastronômicas típicas através dos séculos das origens de sua agricultura. E aí foram chegando povos que trouxeram dentro da sua bagagem o conhecimento da riqueza do alimento.

Projeto Criança Alimentada. Nós desenvolvemos um projeto, também com o apoio desta Casa, há uns nove anos, e experimentamos, através da Secretaria do Abastecimento, trabalhar com um grupo de alunos que tiveram refeições balanceadas e outro que não tinha e melhoramos com isso os estudos, demos melhor qualidade de vida para as crianças no que diz respeito à audição, visão, equilíbrio do seu ser e com isso nós desenvolvemos relações internacionais e ganhamos conhecimentos.

Sr. Presidente, sinto-me muito honrado por estar aqui depois de 16 anos nesta mesma mesa sentado, quando tive a honra de apresentar, com o apoio dos Srs. Vereadores, a importância de ser uma capital mundial da gastronomia porque somos a maior e mais importante capital cultural da gastronomia mundial.

Roma tem 20 nações; Madri, 18; Lisboa, 16; Buenos Aires, 22; México, 20; Nova Iorque, 32; Tóquio, 24; São Paulo tem hoje 55 nações para demonstrar o poder que representa a tradição dessas culturas que chegaram até nós e nos proporcionaram o desenvolvimento da nossa área de restaurantes.

O país é o maior produtor mundial de todos os insumos que consumimos na gastronomia. Fala-se muito em agricultura familiar e, se não fosse a cultura familiar, onde estaria o consumo de insumos artesanais? O que é importante considerar é a riqueza dessa Cidade que cada vez aumenta mais e por tradição vai desenvolvendo um trabalho permanente para valorizar a geração de emprego, geração da economia da Cidade e acima de tudo mostrar ao mundo a importância de ser da gastronomia, um dos importantes segmentos do turismo.

O maior país do mundo, na sua cultura em tradição turística é a França, que desde o século XVI desenvolveu talheres. Eles recebiam todas as outras culturas, a monarquia de todos os países com seus cozinheiros, no entanto, não tem tantas nações representativas nas ruas de Paris, têm somente 28, nós temos 55.

Gosto muito de falar sobre esse tema, porque tenho muito orgulho de ter trabalhado 10 anos para que isso tenha se tornado realidade. Nossa Cidade é a mais reconhecida em qualquer parte do mundo, não é só pelo futebol, ou tradição de grande megalópole, não é só por ser uma grande capital de negócios, mas, principalmente, pela riqueza gastronômica deste município.

Agradeço a todos e quero dizer aos que aqui compareceram que tenham conhecimento dessa grandeza e vejam a importância de São Paulo ser a maior e mais diversificada capital gastronômica do nosso planeta.

Muito obrigado. (Palmas)

MESTRE DE CERIMÔNIAS - Anunciamos o pronunciamento do Presidente da Sessão, nobre Vereador Ricardo Young

O SR. PRESIDENTE (Ricardo Young - PPS) - Boa noite. É um prazer tê-los aqui nesta sexta-feira à noite, uma noite quente e convidativa para vivermos tudo isso que acabamos de ouvir da jornalista Miriam e do Dr. Luiz.

Estamos falando de uma coisa que é muito cara à nossa Cidade, que é a nossa variedade, diversidade e riqueza gastronômica. Gostaria de agradecer a presença da Sra. Miriam Petrone; do Dr. Luiz Qidental, que vocês viram com que entusiasmo que fala do setor; agradeço o nobre Vereador Mourad, que foi Vereador na Casa de 1991 a 2000 e teve o papel muito importante na criação desse Prêmio São Paulo Capital Mundial da Gastronomia.

Há muito que se falar sobre essa questão e não vou cansá-los, mas quero trazer um aspecto importante da atividade gastronômica na Cidade. Dizem, Miriam, que quando se é jornalista o seu maior desejo é atuar na editoria da política, mas depois da sua fala eu tenho dúvidas. Acho que o maior desejo de um jornalista deve ser atuar na editoria de turismo e gastronomia porque sem dúvida a possibilidade de percorrer os restaurantes de São Paulo, avaliá-los e poder ter o prazer de degustar o que temos de melhor na Cidade não é uma coisa para muitos, é para poucos. Ainda mais com a responsabilidade da avaliação da qualidade da nossa cozinha.

Outro ponto importante é que São Paulo é uma Cidade que, embora tenha todas as características de uma cidade cosmopolita, ainda não o é. Temos dados que podemos exibir dizendo que nossa Cidade é cosmopolita porque nós temos não sei quantos mil leitos de hotel, porque temos um movimento de 20 milhões de passageiros no nosso aeroporto, porque temos atividades culturais intensas na Cidade e assim por diante. Mas o que não faz com que São Paulo seja uma Cidade cosmopolita de verdade é porque nós ainda não respeitamos o que chamamos de economia criativa.

A economia criativa é aquela predominantemente de serviços, mas que estimula as atividades que propiciam qualidade de vida nas cidades. É aquela que estimula o entretenimento, a cultura, que estimula o turismo, que estimula a gastronomia, que faz com que as cidades que visitamos, quando viajamos como turistas, sejam agradáveis, atraentes.

Quando visitamos uma cidade o que buscamos? Queremos ter contato com a cultura, memória, espaços, restaurantes, queremos ouvir as músicas que essa Cidade produz, queremos sentir e curtir a arte que é produzida nessa Cidade. Mas, quando olhamos para a forma com que tratamos a nossa cultura, nossa memória, os nossos espaços urbanos, a nossa riqueza gastronômica, percebemos que estamos devendo muito para essa Cidade.

Essa Cidade que é, como disse o Dr. Luiz, a Cidade de maior diversidade gastronômica dentre todas as capitais, não tem uma política pública que promova de forma consistente e continua essa mesma riqueza.

Esse troféu que vamos dar essa noite a vocês jornalistas e veículos que têm ajudado a prestigiar a economia criativa da Cidade é um pequeno exemplo daquilo que podemos fazer, do quanto essa Cidade ainda precisa melhorar o reconhecimento de todos aqueles que são responsáveis pela economia criativa, que, além de garantir qualidade de vida e identidade para a Cidade, gera empregos de qualidade, oportunidades econômicas e qualidade.

Então, fica aqui o meu registro, de que se por um lado a Câmara tem, pelo seu 16º ano consecutivo, dado esse prêmio, como daremos hoje, para aqueles jornalistas que mais têm trabalhado o tema da gastronomia, fica também o registro de que precisamos fazer muito mais. Mais como Casa Legislativa, como cidade.

Agradeço, mais uma vez, a presença da Miriam e do Dr. Luiz Qidental. A Miriam trouxe uma questão importante, que poucas vezes vemos os jornalistas citarem, que é a questão da gastronomia sustentável. Cada vez mais, a sustentabilidade tem estado no coração do debate das políticas públicas e um dos grandes objetivos que temos que ter nesta Cidade, é tornar São Paulo a cidade mais sustentável possível. E a sustentabilidade é o impacto da indústria da gastronomia na sustentabilidade são imensos, porque ela impacta a cadeia produtiva, a saúde, a economia e assim por diante.

Eu te agradeço por ter levantado essa questão e espero que os jornalistas estimulem aqueles estabelecimentos e deem maior visibilidade aqueles estabelecimentos que estejam trabalhando nos princípios da sustentabilidade na gastronomia.

Muito obrigado a todos. Podemos proceder à nossa cerimônia. (Palmas)

MESTRE DE CERIMÔNIAS - Senhoras e senhores, chegamos ao grande momento de entrega da Salva de Prata às finalistas e aos vencedores do 16º Troféu São Paulo Capital Mundial da Gastronomia.

Começamos com o terceiro lugar em todas as categorias.

Primeiro prêmio de terceiro lugar: reportagem publicada em jornal: “Época de mesa farta. Brasilidade à mesa” é o título. Jornalista, Davi Brandão, *Shopping News*.

- Entrega de homenagem, sob aplausos.

MESTRE DE CERIMÔNIAS - Segundo lugar: reportagem em formato vídeo, título: “Aro 27”, *Equipe Hoje Tem*, da TV Gazeta, Pâmela Domingues, Bernardo Ballenilla, Guilherme Zerbino, Fábio Lima e Leticia Dongo.

- Entrega de homenagem, sob aplausos.

MESTRE DE CERIMÔNIAS - Categoria foto publicada em jornal, revista ou mídia eletrônica, temos três vencedores. Com o título “Filet de La Maison au Foie Gras sur Lit de Legumes”, Juliana G. Bruder, site olharturístico.com.br.

- Entrega de homenagem, sob aplausos.

MESTRE DE CERIMÔNIAS - Título “Meu Natal Brasileiro - Peru com Tucupi”, Sheila Oliveira, *Revista Menu*, nº 169.

- Entrega de homenagem, sob aplausos.

MESTRE DE CERIMÔNIAS - Título “Tacho do Céu”, Daniel Ozana/Studio Oz, *Revista Espresso* nº 41.

- Entrega de homenagem, sob aplausos.

MESTRE DE CERIMÔNIAS - Também no terceiro lugar, categoria revista, temos dois vencedores. *Revista Menu*, nº 171, março/2013, Editora Três. Convidamos a sua representante para a entrega de homenagem.

- Entrega de homenagem, sob aplausos.

MESTRE DE CERIMÔNIAS - Revista *Confeitaria Brasil*, *Panificação Brasileira*. Convidamos seu representante para a entrega de homenagem.

- Entrega de homenagem, sob aplausos.

MESTRE DE CERIMÔNIAS - Neste momento, anunciamos o segundo lugar em todas as categorias.

Começamos com reportagem publicada em jornal. “Menu afrodisíaco esquenta clima de romantismo”, Davi Brandão, *Shopping News/DCI*.

- Entrega de homenagem, sob aplausos.

MESTRE DE CERIMÔNIAS - Na categoria reportagem publicada em revista, temos dois vencedores. Título “Bacalhau Lá e Cá”, Pedro Marques, *Revista Menu*, nº 171.

- Entrega de homenagem, sob aplausos.

MESTRE DE CERIMÔNIAS - O próximo prêmio vem em forma de música, o texto “Toda forma de fazer café vale a pena”, Mariana Prouença, Juliana Bastos, Marcelo Furquim, Lygia Lacerda, *Revista Espresso*, nº 40.

- Entrega de homenagem, sob aplausos.

MESTRE DE CERIMÔNIAS - Reportagem difundida por emissora de rádio, prêmio para “Pitadas da Rita”, Marcos Henrique Lauro, Rádio *Eldorado FM*.

- Entrega de homenagem, sob aplausos.

MESTRE DE CERIMÔNIAS - Reportagem em formato vídeo “Sancho Bar y Tapas”, *Equipe Hoje Tem*, Pâmela Domingues, Bernardo Ballenilla, Guilherme Zerbino, Fábio Lima, Leticia Dongo, TV Gazeta.

- Entrega de homenagem, sob aplausos.

MESTRE DE CERIMÔNIAS - Foto publicada em jornal, revista ou mídia eletrônica. “PANCS - mil-folhas com sorvete de lírio-do-brejo”, Eduardo Delfim, *Revista Menu*, nº 177.

- Entrega de homenagem, sob aplausos.

MESTRE DE CERIMÔNIAS - Prêmio para guia da cidade de São Paulo. *Em Dia*, *Guia Delivery*, nº 25, Paulo César Cardoso.

- Entrega de prêmio, sob aplausos.

MESTRE DE CERIMÔNIAS - Melhor programa especializado em gastronomia. Giro da Gastronomia, Raquel Ferreira.

- Entrega de prêmio, sob aplausos.

MESTRE DE CERIMÔNIAS - Revista de Gastronomia. *Revista Menu*, nº 172, abril de 2013, Editora Três.

- Entrega de prêmio, sob aplausos.

MESTRE DE CERIMÔNIAS - Neste momento anunciaremos os campeões do 16º Troféu São Paulo - Capital Mundial da Gastronomia. Cada vencedor receberá a Salva de Prata, da Câmara Municipal de São Paulo, em reconhecimento público pelo seu trabalho.

Anunciamos a melhor reportagem publicada em jornal. Receba a Salva de Prata a Sra. Lúcia Helena de Camargo, *Diário do Comércio*, com a reportagem “Comer menos para alimentar mais”

- Entrega da Salva de Prata, sob aplausos.

MESTRE DE CERIMÔNIAS - Melhor reportagem publicada em revista. “Ensinando a Comer”, Beatriz Marques, *Revista Menu*, nº 167, outubro de 2012, Editora Três.

- Entrega da Salva de Prata, sob aplausos.

MESTRE DE CERIMÔNIAS - Melhor Reportagem em formato vídeo. “Restaurateur”. *Equipe Hoje Tem*. Pamela Domingues, Bernardo Ballenilla, Guilherme Zerbino, Fábio Lima, Leticia Dongo. TV Gazeta.

- Entrega da Salva de Prata, sob aplausos.

MESTRE DE CERIMÔNIAS - Melhor Foto publicada em jornal, revista ou mídia eletrônica. “Club Transatlântico - Flash Back 2013”. Karl Stanzel.

- Entrega da Salva de Prata, sob aplausos.

MESTRE DE CERIMÔNIAS - Melhor Guia da Cidade de São Paulo. “*Em Dia Guia Delivery* nº 24”. Paulo César Cardoso.

- Entrega da Salva de Prata, sob aplausos.

MESTRE DE CERIMÔNIAS - Melhor programa especializado em gastronomia. “*Programa Dia a Dia*”. Eduardo Gaspar. TV Bandeirantes.

- Entrega da Salva de Prata, sob aplausos.

MESTRE DE CERIMÔNIAS - Melhor revista de gastronomia. “*Revista Espresso* nº 40”. Edição Especial de 10 anos. Junho, julho e agosto de 2013. Café Editora.

- Entrega da Salva de Prata, sob aplausos.

MESTRE DE CERIMÔNIAS - Melhor trabalho acadêmico sobre o tema *Gastronomia na cidade de São Paulo*. “Comer e lazer na Avenida Paulista: uma proposta de um mapa gastronômico”. Mônica da Silva Perez. Orientador: José Roberto Yasoshima. Escola de Artes, Ciências e Humanidades da USP.

- Entrega da Salva de Prata, sob aplausos.

MESTRE DE CERIMÔNIAS - Para o encerramento desta solenidade, tem a palavra o Sr. Presidente, nobre Vereador Ricardo Young.

O SR. PRESIDENTE (Ricardo Young - PPS) - Obrigado a todos. Quero dizer que temos o nosso restaurante-escola. Pelo entusiasmo de todos os que receberam principalmente a Salva de Prata, podemos esperar para o ano que vem reportagens ainda melhores.

Muito obrigado e boa noite.

Está encerrada a sessão. (Palmas)

144ª SESSÃO SOLENE 29/11/2013

A SRA. PRESIDENTE (Sandra Tadeu - DEM) - Está aberta a sessão. Sob a proteção de Deus, iniciamos nossos trabalhos.

A presente sessão solene destina-se à entrega da Medalha Anchieta e Diploma de Gratidão da Cidade de São Paulo ao Prof. Dr. Alfredo Carlos Simões Dornellas de Barros, nos termos do Decreto Legislativo nº 55, de 1º de outubro de 2013, desta Vereadora, que contou com a aprovação unânime dos Srs. Vereadores desta Casa.

Passo a palavra à Sra. Cecília de Arruda, Chefe do Cerimonial do Palácio Anchieta, para a condução dos trabalhos.

A SRA. CECILIA DE ARRUDA - Senhoras, senhores, autoridades, sejam bem-vindos à Câmara Municipal de São Paulo. Por iniciativa da nobre Vereadora Sandra Tadeu, daremos início à sessão solene de entrega da Medalha Anchieta e Diploma de Gratidão da Cidade de São Paulo ao Prof. Dr. Alfredo Carlos Simões Dornellas de Barros.

Para compor a Mesa, convidamos os Srs.: Dra. Marianne Pinotti, Secretária Municipal da Pessoa com Deficiência e Mobilidade Reduzida; Dra. Patrícia Madeira, Juíza do Trabalho da 2ª Região e prima do homenageado; Vivian Hannud, Presidente da Sociedade Beneficente de Senhoras do Hospital Sírio-Libanês; Dr. Sérgio Zanetta, Diretor de Filantropia do Hospital Sírio-Libanês; Dr. Felipe Andrade, Vice-Coordenador do Núcleo de Mastologia do Hospital Sírio-Libanês; Valéria Shinoda, representando o Grupo de Voluntários do Hospital Sírio-Libanês.

Vamos receber calorosamente a Presidente e proponente desta Sessão Solene, nobre Vereadora Sandra Tadeu, e o homenageado desta noite, Prof. Dr. Alfredo Carlos Simões Dornellas de Barros. (Palmas)

A SRA. CECILIA DE ARRUDA - Convidamos todos para, de pé, ouvirmos o Hino Nacional Brasileiro, executado pela Banda da Polícia Militar do Estado de São Paulo, regida pelo Maestro Subtenente Emerson Pereira.

- Execução do Hino Nacional Brasileiro.

A SRA. CECILIA DE ARRUDA - A Câmara Municipal de São Paulo agradece à Banda da Polícia Militar do Estado de São Paulo e ao Maestro Emerson Pereira.

Registramos e agradecemos a presença do Sr. Eduvaldo Nastro, Diretor e Jornalista da União Brasileira de Imprensa.

Recebemos diversas mensagens cumprimentando-nos pelo evento, dentre as quais destacamos as dos Srs. Geraldo Alcmin, Governador do Estado de São Paulo; Guilherme Afif Domingos, Vice-Governador do Estado de São Paulo; Fernando Haddad, Prefeito da Cidade de São Paulo; Nádia Campeão, Vice-