



**CÂMARA MUNICIPAL DE PETROLINA**  
**Casa Vereador Plínio Amorim**  
**Pernambuco**

**PROJETO DE DECRETO LEGISLATIVO Nº 040 /2019 – 17/06/19**

**Autor: Gilmar dos Santos Pereira**

**Ementa:** Concede Título de Cidadã Petrolinense a Senhora **Jucilene Reis de Melo**.

O PLENÁRIO DA CÂMARA MUNICIPAL DE PETROLINA APROVA e o seu Presidente promulga o seguinte Decreto Legislativo.

**Art. 1º** - Concede o Título de Cidadã Petrolinense a **Jucilene Reis de Melo**, natural da cidade de Ouricuri/PE.

**Art. 2º** - A homenagem ora prestada é o reconhecimento da Câmara Municipal, pelos relevantes serviços prestados a cena gastronômica de Petrolina.

**Art. 3º** - A Câmara Municipal de Petrolina, de comum acordo com a homenageada, marcará data para outorga da honraria.

**Art. 4º** - Este Decreto Legislativo entra em vigor na data de sua publicação.

### **JUSTIFICATIVA**

Jucilene Reis de Melo, é chef de cozinha premiada (Prêmio SEBRAE Mulher de Negócio), produtora do Festival Umbu Pancs e idealizadora de um espaço gastronômico em que culinária e arte se misturam. O restaurante Flor-de-Mandacaru valoriza a cultura local, prende seus clientes pelo estômago, encanta turistas com seus sabores e ambiência, além de gerar renda e emprego.

Para Juci, como ficou conhecida a sua infância e parte da adolescência, férias era sinônimo de viagem ao interior do interior. Sua família deixou o povoado de *Campo Santo* para morar e estudar na cidade de Ouricuri, Sertão de Pernambuco; de cujo distrito Campo Santo fazia parte. Ao chegar a esse pequeno vilarejo, depois de um semestre de estudos e muita dificuldade, ela e seus irmãos foram enviados ao *Sítio Água Verde* à casa de Antônio Francisco Damasceno, ou Antônio França, ou simplesmente “Pai Tonho”, seu saudoso e inesquecível avô, onde passariam as férias, trabalhando duro: plantando, capinando, cuidando dos animais (gado, ovelhas, bodes, cavalos, jumentos...); carregando água, capim, cana, e saboreando comidas diversas, mas também aprendendo a cozinhar.

Ali, aprenderam lições que levariam para o resto de suas vidas. Aprenderam a suar no cabo da enxada, no pé do velho fogão de lenha e a valorizar o trabalho. Ali tiveram seus primeiros exemplos de honestidade, de solidariedade, de valorização da diversidade, dormiam com vaqueiros, trabalhadores da roça, boiadeiros, viajantes, estudantes e os donos da casa. Histórias e comida. Sim, partilhavam muitas histórias e comida!

Foi da vivência nesse universo e da convivência com as avós e com Maria Grande, uma espécie de chef, dona de “hotel”, ou lanchonete ou “pensão” que vem a memória afetiva, olfativa e gustativa. A empreendedora de sucesso começou suas primeiras experiências na cozinha, fazendo bolo em lata de sardinha, colhendo terra salgada no riacho para produzir sal com Maria,

uma mulher grande em muitos sentidos. Nesse processo de construção da mulher e da futura cozinheira, cabe ressaltar também a importância de Aldenora, outra dona de pensão, mulher forte, de voz estridente que dominava a cena por onde passava. Para a formação de sua identidade pessoal e profissional, é imprescindível a presença física e afetiva de D. Umbelina Reis, ou simplesmente “Madrinha”, a avó materna que, com doçura e inventividade, criava doces de casca de melancia, de coroa-de-frade, facheiro e impregnava a cozinha da velha casa do sítio com o aroma do café torrado com rapadura e do lombo de porco frito na banha do próprio porco; e D. Francisca, ou Dica, a avó paterna, que enchia os netos de deliciosas guloseimas como doces de goiaba e manuê.

Edificar é a palavra mais adequada para indicar o processo de construção por que passou a criança, a jovem, a mulher e a empresária em seu percurso. Das vivências e experiências com as mulheres de sua infância à produção e entrega de marmita; foi-se edificando a estrutura para edificar a mãe, a avó, a chef de cozinha e a empreendedora que gera emprego, difunde e incentiva a cultura regional.

Sala das Sessões, 17 de junho de 2019.

**Gilmar dos Santos Pereira**  
**Vereador**

cas