

Tendo em vista que o Rio de Janeiro sediará o mais importante evento ambiental da década, a Rio +20, e na sequência a Copa do Mundo de 2014 e as Olimpíadas de 2016, a Secretaria de Extrativismo e Desenvolvimento Rural Sustentável SEDR-MMA, a Associação Brasileira de Bares Restaurantes do Estado do Rio de Janeiro – ABRASEL-RJ e a Prefeitura Municipal de Paraty referenciados nos projetos da Agenda 21 de Paraty: *Gastronomia Sustentável; Agroecoturismo; Carbono Compensado e Coleta do óleo - Não jogue seu óleo pelo ralo,* com o apoio da Secretaria do Ambiente do Rio de Janeiro – INEA PROVE, propiciarão através de um termo de cooperação técnica a promoção da Campanha Passaporte Verde no Estado do Rio de Janeiro visando direcionar as demandas turísticas para os atrativos, produtos e serviços comprometidos com a sustentabilidade.

Passaporte Verde & Sabores do Brasil



CUPULA do MUNDO
RIO+20 2012



COPA do MUNDO
Brasil 2014



OLIMPIADAS
RIO 2016

VAMOS SANEAR A NOSSA CASA



Interatividade @ Sustentabilidade?

Pág 4

Gastronomia Sustentável



Pág 4

Passaporte Verde e Agenda 21 de Paraty

Pág 3

Gastronomia Sustentável é instituída por lei municipal

Caminho do Ouro - oito anos de revitalização

Feira Agroecológica de Paraty

Pág 2



Pérola
Turismo & Informações
Paraty - RJ
Turismo Náutico - Jeep Tours
City Tours - Passeios Ecológicos
Reservas de Hospedagens
TEL: (24) 3371-2106 / 3372-0067
Rua Jango Pádua, 01, Lj.:07, (em frente a Rodoviária)
www.perolatourismo.com.br

Costa Verde
24h Auto Serviço
Tel: 3371-1559, 9986-8564, 24-57197

Casa do Fogo
Flambados de Paraty
CULINÁRIA BRASILEIRA FLAMBADA
NAS CACHAÇAS DE PARATY
Rua Comendador José Luiz, 390
Centro Histórico de Paraty
(24) 3371-3163
www.casadofogo.com.br

Pousada do Príncipe
Av. Roberto Silveira, 289- Centro
CEP 23970-Paraty-Rj
Tel. +55 24 33712266
resevas@pousadadoprincipe.com.br
www.pousadadoprincipe.com.br

Imperial
MATERIAIS PARA CONSTRUÇÃO
Produtos de qualidade
Bons Preços
Bom atendimento
Av. Roberto da Silveira, nº 67 - Chácara
Tels.: 3371-2300/2202/1433/1247

pousada do Sandi
PARATY - BRASIL
Largo do Rosário, nº 1
Tel: 55- 24 3371-2100

Participe desta campanha!

DISQUE ÓLEO VEGETAL USADO
COOPBRILHO
Não jogue seu óleo pelo ralo
Tel. : (24) 3367-2033

MARGONI MADEIRAS
MATERIAIS DE CONSTRUÇÃO
Preços Imbatíveis
INFIBRA
Ferragens - Azulejos - Hidráulica
Elétrica - Louças - Telhas - Metais
Rua do Areal-318 Telfax:(24)3362-0955
Perequê - Angra dos Reis



GASTRONOMIA SUSTENTÁVEL

Instituída por Lei municipal

Lei nº 1839/2012.

Dispõe sobre a criação da logomarca da Gastronomia Sustentável de Paraty e dá outras providências.

O Povo de Paraty, através de seus legítimos representantes do Poder Legislativo de Paraty faz saber que, a Câmara Municipal de Paraty APROVOU e o Prefeito Municipal SANCIONA a seguinte Lei:

Artigo 1º - Fica criada a logomarca da Gastronomia Sustentável de Paraty-RJ.

Artigo 2º - A logomarca representa um prato redondo pintado com a letra "G" de Gastronomia e um folha em verde, uma letra "S" de sustentabilidade em cor laranja, ao centro as imagens de produtos típicos naturais de nossa terra como banana, palmito, mandioca, abóbora, peixe e a palavra Paraty/ Br escrita em branco na borda do próprio prato com vista de modo colocado em pé de acordo com anexo I a esta Lei e em próprio meio digital.

Artigo 3º - Esta Logomarca desenvolvida pelo Fórum Dlis-Agenda 21 de Paraty com a chancela do Passaporte busca traduzir graficamente a Gastronomia Sustentável de Paraty, que tem como essência o compromisso de pesquisar, desenvolver e difundir uma culinária de padrão internacional, inspirada na cultura regional e na utilização de produtos orgânicos, agroflorestais, agropecuários e pesqueiros ecologicamente produzidos pelos produtores, pescadores e comunidades locais.

Artigo 4º - a Gastronomia Sustentável de Paraty tem como objetivo articular um canal de comercialização direta produtores rurais e pescadores com o Circuito gastronômico de Paraty, para possibilitar o envolvimento do staff (pessoal), clientes, restaurantes, produtores rurais, pescadores e as comunidades nas questões sócio-ambientais, tendo como referencia os seguintes critérios:

I - Dar preferência a produtos locais produzidos pela agricultura familiar e a pesca artesanal que não degrade o agricultor, ao consumidor e principalmente ao meio ambiente;

II - Dar preferência por frutos do mar pescados artesanalmente ou produzidos em fazendas marinhas de pescadores da região e respeitar a época do defeso;

III - Indicar a procedência dos produtos utilizados no cardápio;

IV - Incentivar a aproximação e a



interação entre turistas, produtores e comunidades;

V - Separar o lixo e óleo vegetal usado, que será encaminhado para a reciclagem e evitar uso de embalagens não recicláveis;

VI - Utilizar caixa de gordura e implantar, em médio prazo, sistemas de filtros biológicos para tratamento das águas servidas e esgotamento sanitário;

VII - Gerenciar o uso de energia visando à redução do consumo;

VIII - Apoiar e articular o processo de certificação do consumo de acordo com o artigo 4º. do caput desta Lei; IX - Interagir em conjunto com os agricultores e pescadores artesanais locais para que o poder público garanta, através da legalização fundiária, estoques de terra para agricultura familiar;

X - Monitorar e avaliar o processo através de indicadores confiáveis.

Artigo 5º Para melhor comodidade, o processo de Certificação da Gastronomia Sustentável, passará por

uma avaliação e aprovação do Fórum Dlis - Agenda 21 Local tendo com referência os critérios citados acima.

Artigo 6º. Fica aprovado o modelo de Certificação da Gastronomia Sustentável de acordo com o anexo II a esta lei.

Artigo 7º. Esta logomarca poderá ser utilizada pelo Poder Executivo Municipal, Fórum DLIS Agenda 21 de Paraty, restaurantes, pescadores e produtores rurais certificados pelo Fórum Dlis - Agenda 21.

Artigo 8º Poder Executivo Municipal promoverá a Gastronomia Sustentável de Paraty garantindo:

I - a participação dos produtores rurais, pescadores e restaurantes certificados, nos eventos, feiras, festas a serem realizados pelo governo municipal.

II - a inclusão de produtos produzido no município na merenda escolar

III - a preferência pelo café caiçara da Gastronomia Sustentável nos coquetéis dos eventos promovidos pelo governo municipal.

IV - o suporte técnico, através da Secretaria de Pesca e Agricultura a legalização dos pescadores, produtores e de produtos como o queijo, a farinha da terra, o peixe seco, doces, melado e produtos agroflorestais etc.

Artigo 9º - Esta Lei entrará em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

Câmara Municipal de Paraty, em 27 de Maio de 2011.

José Carlos Porto **Luciano de Oliveira Vidal**
Prefeito Vereador



Caminho
D'Ouro

Abril/2004 - Abril/2012

No ensejo do oitavo aniversário da abertura do Caminho do Ouro à visitação, nos referimos diretamente ao Projeto Paraty Na Trilha da História, Revitalização do Caminho do Ouro que, integrado ao Fórum da Rede DLIS (Desenvolvimento Local Integrado de Paraty, além do objetivo de fortalecer o Turismo Histórico - Cultural e Ecológico, fomentou o desenvolvimento do turismo de Serra em Paraty, proporcionando a geração de emprego e renda para a região. Modelo vitorioso de Desenvolvimento Sustentável, vem contribuindo decisivamente para a implantação do maior Long Trail do Brasil, cuja a dimensão abrange os estados do Rio de Janeiro, São Paulo e Minas Gerais, com aproximadamente 1.600 Km. O projeto turístico da história do Brasil desenvolvido pelo Instituto Estrada Real (I.E.R), realizando o levantamento turístico dos 199 municípios, vem concretizar e consolidar o circuito de maior destino do país. E integrado a este roteiro o Caminho do Ouro de Paraty, destaca-se como a Pérola da Estrada Real.

Os resultados dessas ações no decorrer desses 08 (oito) anos vem gerando oportunidades de negócios, atraindo novos empreendimentos na rota da estrada Paraty Cunha, que abrange toda aquela região, exemplo; Engenhos de Alambiques, restaurantes, pousadas, e uma variedade de comércios etc. Destacamos nessa rota o atrativo histórico cultural recém inaugurado (21/08/2010) Parque Temático Mini Estrada Real, modelos arquitetônicos da Estrada Real desfrutado em um único lugar que em conjunto com o atrativo Caminho Ouro vem atraindo um público diferenciado, atendendo a demanda do Turismo Histórico Cultural denominado (Circuito do Ouro), além de proporcionar o desenvolvimento do "Ecoturismo", uma das vertentes do turismo moderno que vem fortalecendo a cada ano. São dois importantes produtos turísticos no município, o Turismo de Serra, agregado às Agências de Turismo, proporcionando trabalho e renda para mercado turístico. Destaca-se a nova tendência trazendo à visitação na importante área de Educação (Turismo Pedagógico). Escolas Municipais, Estaduais, Particulares do Município e da região e de outros Estados e Universidades. Destacando os principais pólos emissores os estados de São Paulo, Rio de Janeiro, Minas Gerais e Espírito Santo.

Feira Agroecológica



Veja videos - Feira Agroecológica de Paraty
<http://www.youtube.com/user/flitoral21>

Deixou um marco no dia 10/3/2012, em parceria com a Feira Agroecológica.

Reuniu artistas de vários segmentos, da literatura, música, teatro, dança, pintura e artes visuais.

Cultura não só da terra com a produção de alimentos da agricultura familiar. Levamos também a produção dos artistas.

A feira ficou mais charmosa, um novo ponto de encontro que todos aguardam com muito interesse.

No momento que o público faz suas compras é surpreendido com um poema, música, teatro, dança e vídeos educativos.

É impossível não ser contagiado com tanta beleza, até mesmo quando alguém passa pela rua não pode deixar de fazer parte do evento, torna-se parada obrigatória.

Paraty tem muitos talentos, mas estão espalhados. O objetivo é reunir os anônimos talentosos e ouvir a voz do povo, onde quer que ele esteja. Precisamos da sua expressão artística, saber o que passa na alma de cada um.

O alimento não é só para o corpo

Contamos com a presença de Luis Perequê, músico poeta e cantor, que tão gentilmente aceitou o convite e deu seu recado, seu orgulho de ser patriota de ser brasileiro.

A Ana Rocha, diretora de teatro com sua bela apresentação do poema de Clarice Lispector e a Laise Nascimento, artista plástica ao violão e gaita encantou a todos.

Tivemos Flavio de Araújo misturando peixes e frutos do mar em suas poesias.

A Caravana Gaia de Bete Canela, deu um espetáculo de ecologia e arte através do teatro, musica, dança e artesanato. Foi uma lição não só para as crianças, mas também para os adultos de como viver bem no planeta sem destruí-lo.

Paulo Gomes artista plástico, aquarelista entre outras técnicas que utiliza, veio marcar presença junto ao grupo.

Por Eunice Correia



Publicação Editoração e Comunicação

CNPJ 13701141/0001-83

INSC. MUNIC. 43168

Jornalista responsável

Carlos Dei - Reg. MTb RJ 15.173

Dir. Domingos M. Oliveira

Transcrições - Edmar R. de Moura

Tiragem: 3.000 exemplares.

Tel 24 33719082 / 99721228

flitoral@paraty.com

Passaporte Verde e Agenda 21 de Paraty



Isis Palma, Allan Milhomes, Ana Cecília



O "I Fórum Temático Passaporte Verde e Agenda 21", foi realizado 05 de março de 2012 no auditório da Prefeitura de Paraty, com a presença de 43 membros e convidados do fórum. O início do evento se deu com a entrega dos certificados de coleta do óleo, PROVE, efetuada por Carmen Lucariny e Eduardo Caetano representantes da SEA -INEA Prove e Leidiane, representante da Coopbrilho Disqueóleo.

Eduardo Caetano esclareceu que o PROVE é um sucesso, pois está em crescimento e, já em 2011, foram coletados 5.450 mil litros de óleo em todo o Estado, com aumento equivalente entre 15 e 17% em relação ao ano de 2010. Ressaltou a importância do negócio gerador de renda e trabalho e agradeceu à Agenda 21 de Paraty pelo apoio ao projeto na região da Costa Verde.

Carmem Lucariny disse que Paraty (Costa Verde) é exemplo de coleta organizada, e que deve servir de referência, pois estabelece condicionantes para a entrega do certificado e que não basta entregar o óleo para receber o certificado.

Leidiane acrescentou que o trabalho desenvolvido pela Coopbrilho não se limita à coleta do óleo, mas abrange a campanha de educação ambiental, e que é preciso entender o prejuízo que o óleo causa.

Receberam o certificado PROVE: Condomínio Laranjeiras, Defesa civil de Paraty, Pousada Villas de Paraty, Restaurante Bistrot Brasil, Casa do Fogo, Restaurante Casadinho, Defesa Civil.

Em seguida, Veloso da Flora Paraty e Márcia, do LEPAC, fizeram a entrega dos certificados de Carbono Compensado às empresas que estão desenvolvendo as suas agendas 21 empresariais: Transportadora Santa Clara – 1962 árvores, Otoendo Serviços Médicos – 100 árvores, Paraty.com – 24 árvores, Peixaria Lara – 73 mudas, Embarcação Ilha Rasa – 38 árvores, Embarcações do Sítio Canhanheiro – 407 mudas. Sítio Canhanheiro – 176 mudas. Paraty Convention & Bureau – 4 mudas, Pousada do Príncipe – 139 mudas,

Pousada Villas de Paraty – 135 mudas, Pousada Rumos dos Ventos – 73 mudas, Seduma – 93 mudas, Embarcação, Maria Panela 1 e 2, Amor Eterno 3, Menonmenon - 186 mudas.

Veloso esclareceu que o projeto visa a eliminar queimadas na mata ciliar das estradas, informando que a Mata Atlântica se auto-regenera se não for queimada.

Márcia fez uma breve descrição sobre o projeto, lembrando que começaram a plantar em Ponta Grossa, área bastante desmatada, solicitado pelo ICMBio. Informou que o Corpo de Bombeiro registrou uma redução de 70% de queimadas. Destacou que as mudas arrancadas pela empresa contratada do DNIT na recuperação da Estrada Rio-Santos, entre Rio dos Meros e Jabaquara serão replantadas pela empresa que está contratando o plantio 8 mil árvores entre Paraty e Angra dos Reis.

Após a entrega dos certificados Maria Brasília, Secretária Municipal do Ambiente, enfatizou o trabalho maduro da Agenda 21, destacando o termo de referência que definirá a licitação de consultoria para atualizar o plano DLIS Agenda 21. Disse ainda que agora a Agenda 21 de Paraty tem conteúdo para apresentar na Rio +20, com todos estes projetos, mas ainda há muito por fazer. Em seguida passou a palavra, chamando os palestrantes Allan Milhomens, Ana Cecília e Isis Palma e reafirmou o interesse em prosseguir com as ações do Programa Passaporte Verde no Município.

Allan Milhomens, em suas considerações, esclareceu que o Programa Passaporte Verde tem o objetivo de implementar campanhas para o turista consumir de forma consciente e que para a Rio+20 junto com o PNUMA estão investindo em um aplicativo para o IPHONE no qual tem o que é legal e o que não é legal em Paraty. "No site da campanha a gente quer todas estas iniciativas sendo divulgadas e que gerem modelos para que sejam replicadas", observou, acrescentando que "depois que a campanha veio pra Agenda 21, tornou-se sistêmica e mais orgânica. Queremos ver agendas para o setor de hospedagem, transporte, alimentação,

etc. Não dá para atuar as cegas, todos têm que fazer o seu papel." Por fim, esclareceu que o Projeto Orla ficou parado por conjuntura e que o processo está sendo retomado.

Grazielle informou que, considerando a ausência do representante do INEA, para tratar do Projeto Orla, Ricardo Voivodic - que havia confirmando presença e não justificado a ausência - estava cancelada esta discussão neste fórum.

Ana Cecília esclareceu que seu papel como consultora do MMA era facilitar o diálogo entre as instituições e trazer o que existia de programa no MMA e em outros ministérios. Pontuou: "fiz um relatório, no qual pontuava cada ação - Gestão dos resíduos sólidos entre prefeitura e estado, aterro sanitário, Paraty recicla e a capacitação em turismo de base comunitária, que resultou em cinco projetos aprovados.

Isis Palma acrescentou que no campo da educação ambiental, com apoio do Ministério da Educação foi realizada a Conferência de Meio Ambiente na Escola do Pantanal, trabalhando o senso de responsabilidade pela sustentabilidade, para fortalecer o conteúdo dos conceitos do Passaporte Verde, solicitando que isso fosse incorporado por eles, perguntando: que tipo de educação para a sustentabilidade nós queremos para a nossa região da Costa Verde...? Finalizou, afirmando que o MEC está aberto para continuar este trabalho.

Conclusão do Fórum:

Continuar a trabalhar a campanha com os projetos que já existem e criar um Selo do Passaporte Verde envolvendo todos os projetos, consultar legislação municipal existente (Plano Diretor de Turismo) e definir política pública de turismo sustentável, realizar eventos e oficinas de capacitação nas escolas e comunidades e elaborar para Paraty uma plataforma de cidade sustentável, criação do grupo de trabalho permanente para implementação da campanha e avaliar com o executivo a prioridade para saneamento básico,

Certificação do PROVE



Carbono Compensado



investir na educação ambiental e promover o turismo de base comunitária proposto pela campanha.

Após o resumo das ações propostas, Alan Milhomens fez uma síntese: "Prioridade número um é a infraestrutura básica, água, esgoto, lixo, energia. Mapear iniciativas e enxergar o setor do turismo sustentável e suas demandas. Alinhar os projetos e definir a agenda para a realização de uma oficina envolvendo MMA, agenda 21 e pessoas envolvidas no setor de turismo. Mobilizar marketing e definir projetos, recursos necessários, prazos, legislação envolvendo a área do meio ambiente. Paraty está muito próximo dos eventos Rio + 20, Copa do Mundo, Olimpíadas. E atribuo ao Fórum da Agenda 21 uma grande responsabilidade nesse processo de envolver outros atores, Ministério das Cidades, do Turismo, governo do Estado, todos apoiando; atrair as ONGs da região para este processo.



Pela destacada riqueza de seu patrimônio histórico, cultural e natural, expressos nos modos de vida da população local e sua vocação para o Agroecoturismo, Paraty foi escolhida pela Força Tarefa Internacional para o Turismo Sustentável (FTI-DTS) para ser o destino piloto da Campanha Global Passaporte Verde e este mesmo motivo tem influenciado a escolha de Paraty para sediar lançamentos de grandes eventos como este proposto pela Virada Digital.

A abrangência pretendida pela "Virada Digital" com a chamada: "Novidade, interatividade e sustentabilidade, venha discutir conosco" é, sem dúvidas, um marketing instigante, tentador e poderá ser o grande diferencial deste evento.

Além das novidades dos Hubs, belos shoppings digitais, com as novas tecnologias e produtos de um "admirável mundo novo" virtual, a qualidade do evento está relacionada diretamente com o proposto em sua chamada e, conseqüentemente, será avaliado pelos resultados das discussões sobre os eixos temáticos e suas interações conceituais e práticas, com os temas raízes, interatividade e sustentabilidade.

Em termos de interatividade, será um bom laboratório para analisarmos com o olhar da semiótica de Charles Sanders Peirce, se os símbolos, os índices, os ícones, os hardware e os software de Steve Jobs e Bill Gates nos permitirão, através da cibernética de segunda ordem, de Norbert Wiener, chegarmos à tão sonhada 'interatividade interativa' de Pierre Lévy ou se, mesmo com toda esta tecnologia, ainda estamos na era da realimentação negativa, da cibernética de primeira ordem em que a teoria da informação e controle nos remetem ao Big Brother do livro 1984, de George Orwell.

Com relação à sustentabilidade, o próprio evento traz em si a oportunidade de uma avaliação dos indicadores e o que deverá ser compensado pelos seus impactos econômicos, sociais e ambientais, levando em conta a integração com os projetos locais.

Véspera de uma Rio +20, na qual a cúpula do mundo reluta em diminuir a emissão de CO₂ e o direito e a forma de participação das comunidades é questionada, a proposta da programação do palco principal Brasil do Futuro, focada em desenvolvimento sustentável, promete ser o momento mais relevante desta Virada Digital, principalmente se esta *interatividade interativa* possibilitar uma reflexão sobre a ecopedagogia de Paulo Freire, os sete saberes necessários de Edgar Morin e a educação democrática e solidária de José Pacheco, aí estaremos a um passo de compartilhar da biologia do conhecimento de Humberto Maturana e compreendermos a revolução do local de Augusto de Franco.

Domingos M. Oliveira

Gastronomia Sustentável Brasil Sabor



O Festival Brasil Sabor chega a sua sétima edição em 2012 e acontece em restaurantes de todo o Brasil de 3 de maio a 3 de junho. Restaurantes de Paraty inspiram-se no conceito da sustentabilidade para a criação dos pratos do festival.

Durante o período do Brasil Sabor, os estabelecimentos participantes vão oferecer pratos inéditos, valorizando a culinária regional e a criatividade dos chefs. Em busca de uma maior integração entre a gastronomia e este momento voltado para o desenvolvimento sustentável do planeta, os restaurantes de Paraty revelam receitas criadas com produtos da região, cultivados de forma agroecológica: peixes e frutos do mar, palmitos, frutas e legumes, cachaça artesanal e até queijos foram utilizados pelos chefs. A ideia é inserir estes produtos em receitas de todas as especialidades, então este ano há participação de restaurantes não apenas de gastronomia brasileira, como também italiana e tailandesa.

Paraty, cidade situada na Costa Verde, é conhecida por seu centro histórico preservado e sua natureza exuberante. A cidade foi escolhida como piloto na implementação do Passaporte Verde, campanha do Ministério do Turismo para a conscientização dos turistas e prestadores de serviços do turismo, para a prática do turismo sustentável.

Os participantes vão apresentar os pratos que serão servidos no Brasil Sabor durante a festa de lançamento do evento, que vai acontecer no Museu de Arte Moderna do Rio de Janeiro, no dia 3 de maio. Nesta ocasião serão divulgadas as ações de Paraty para o Passaporte Verde, como a gastronomia sustentável, o agroecoturismo, o carbono compensado, a coleta de óleo e o projeto Vivência Paraty.



Ravioli Terra Nostra

Viva la Pizza
Chef Umberto D'Angelo
Homenagem da culinária Italiana a Gastronomia Sustentável de Paraty.
Massa de Ravioli com recheio feito com bananas da terra, ricota do Corisco, cachaça de Paraty molho com amêndoas torradas.
Avenida Roberto Silveira 360
Tel.: 24 3371-3008



Lula a Praia Grande

Quiosque São Francisco
Chef Catarina Oliveira
Lula fresca da região ao azeite de oliva extra virgem, alho, alecrim e salsinha servida acompanhado de pão.

Praia grande, Km 561
Tel.: (24) 9848-2145



Capucho em Coentro e Gengibre

Casa do Fogo
Chef Caju

Filé de capucho da região flambado na cachaça de Paraty com coentro da roça, gengibre e alho.

Rua Comendador José Luiz 390 - Centro Histórico
Tel.: 24 3371-3163



Thai Caçara

Thai Paraty
Chef Gegê
Homenagem da culinária Thai a Gastronomia Sustentável de Paraty
Peixe seco do sono ao curry vermelho com abóbora e banana da terra
Alameda Princesa Isabel 37 C -
Tel.: 24 3371-2772



Peixe à moda do chefe

Tempero Brasileiro
Chef Luis Lohran
Posta de Peixe Bacuara com crosta de manjeriço sobre palmitos pupunhas da região grelhados.

Rua José Vieira Ramos, 15 Patitiba
Tel.: 24 33711936