

A Agenda 21 de Paraty e restaurantes da cidade, representados pela Abrasel, em parceria com a Off Flip, Jornal **Folha do Litoral**, Paraty.com, Coopbrilho Disqueóleo, com a chancela do Passaporte Verde, promovem o III Circuito Pratos Literários da Gastronomia Sustentável de Paraty.

O circuito foi lançado previamente no Museu de Arte Moderna, dia 3 de maio, no evento Brasil Sabor 2012, promovido pela Abrasel, tendo como destaque a assinatura do Termo de Cooperação Técnica, Passaporte Verde & Sabores do Brasil pelo Ministério do Meio Ambiente, Abrasel, Prefeitura e Agenda 21 de Paraty (**Reportagem pag 3**).

O circuito será lançado em Paraty, na abertura da OffFlip, dia 4 de Julho, às 16:30, no Mercado do Peixe e continuará durante os meses de Julho e Agosto, divulgando os produtos da região, através das receitas criadas pelos chefs de Paraty. Neste período acontecerá também o lançamento dos vídeos com os pratos literários e o livro Delícias de Paraty – coletânea de receitas típicas e sustentáveis.

O encerramento ficará por conta das atividades de comemoração do aniversário de 352 anos do Caminho do Ouro.

Pratos Literários da Gastronomia Sustentável
Cup 2012



Paraty é o meu peixe, o meu peixe é para ti
Paraty é minha cachaça, minha cachaça é paraty

Vídeos- <http://www.youtube.com/user/flitoral21>

A OFF Flip é um evento de resistência, com caráter alternativo, complementar e independente à Festa Literária oficial - Flip.

A programação OFF contempla eventos próprios e apoia outros que acontecem na cidade, estabelecendo parcerias, complementando, sob diversos aspectos, a Festa oficial e já se tornou referência do melhor da programação paralela à FLIP.

A OFF é realizada através de convênio assinado entre a Prefeitura Municipal de Paraty (via Secretaria de Cultura) e o Instituto Silo Cultural.

A OFF FLIP tem o mérito de ter instituído o primeiro Prêmio Literário de Paraty, o Prêmio OFF FLIP de Literatura, que vem crescendo a cada edição, assim como o primeiro Selo Editorial da cidade, o Selo OFF FLIP.

A OFF se consolidou, ao longo de sua existência, como o espaço democrático de férteis discussões, caracterizando-se por conseguir inclusive reunir, em debates, representantes da cultura na esfera dos Poderes Municipal, Estadual e Federal a legítimos atores da cultura popular, tais como lideranças das comunidades tradicionais da região de Paraty - quilombolas, indígenas e caiçaras.

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.perolaturismo.com.br

1ª EJEJA - Angra dos Reis
Lançamento da Campanha Passaporte Verde **Pág. 2**
Livro Sabor Brasil; Culturas de Fibra; Turismo ao ponto
Brasil Sabor 2012; Livro Delícias de Paraty **Pág. 3**
Pratos Literários da Gastronomia Sustentável **Pág.4**

Pedra Branca
CACHAÇA DE PARATY
Desde 2009

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

Participe desta campanha!



Não jogue seu óleo pelo ralo
Tel. : (24) 3367-2033

MARCONI 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



A OFF encarna o convite à reflexão, a pensar novos rumos para a Cultura em si.

Sobretudo, a OFF cultiva a ideia de preservar e valorizar a cultura, as artes e a literatura produzidas em Paraty e de simultaneamente abrir um caminho de encontro e interação com culturas e agentes de cultura de outros lugares, fundamentando-se em agregar manifestações culturais variadas, criando e difundindo, cada vez mais, um circuito de produção alternativa de cultura do Brasil.

Por isso, é com grande alegria que o núcleo organizador da OFF Flip vê a Flip nesta décima edição abraçar em sua programação a produção cultural local - tudo o que a OFF, ao longo desses anos, vem cultivando e lutando para manter vivo e preservado, inclusive no intuito de ser mostrado ao próprio público da Festa Literária.

Este reconhecimento veio a impulsionar a OFF, que amadurecida, já 'costura' agora, novos desdobramentos das atividades que envolvem os atores legítimos da cultura local, para os próximos anos.

Ao colocar em seu show de abertura, o grupo de Ciranda de Tarituba, a organização da Flip finalmente concretiza um desejo antigo da organização da OFF Flip: a integração do grande evento, do qual a cidade é palco, com a cultura produzida pelo povo da região, que sempre foi o foco da OFF e até pode-se dizer, sua razão de existir.

Pois foi justamente o caráter excludente da Flip em seu início, que gerou na população local a vontade de se posicionar, em atitude de resistência, frente ao grande evento. Foi assim que a OFF nasceu; foi assim que a OFF tornou-se 'a voz do povo' de Paraty. E de lá pra cá, vem ampliando e consolidando seu espectro de atuação.

Portanto, é nesse clima de harmonia, com gostinho saudável de vitória e integração, renovando-se e cumprindo sua missão de divulgar a produção cultural de Paraty e de articular, complementarmente à Flip, o intercâmbio entre autores, poetas e representantes do mercado editorial, que a OFF Flip 2012, com fôlego renovado, 'bota seu bloco na rua' mais uma vez, reeditando seu espírito de resistência cultural e de celebração à literatura e à arte e cultura.

Sejam todos bem-vindos! Saudações literárias!

Marília Van Boeckel

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

1º Ejea - Angra dos Reis



O 1º Encontro Juvenil de Educação Ambiental da Rede de Ensino, aconteceu, 16 de maio, no Resort Serenar. O evento, realizado pela prefeitura através da Secretaria de Educação, Ciência e Tecnologia, teve o patrocínio da Petrobras, pelo Programa Desenvolvimento & Cidadania. O Senac, Instituto Biodiversidade/Projeto Coral-sol, Cooperativa Disque Óleo Vegetal Usado e o Serenar também participaram do 1º Ejea. A mesa de abertura foi composta pela secretária de Educação Rita Salomão, o representante da Petrobras, Cláudio Violante, e a representante do Senac-RJ, Carolina Souza.

Rita Salomão (Secretária de Educação de Angra dos Reis) – Fomos agraciados com uma natureza maravilhosa. Deus nos deu isso de presente. Todos os dias temos a oportunidade de acordar e olhar essa mata maravilhosa, esse mar... Isso tudo faz com que tenhamos uma responsabilidade maior com essa vida e esse meio ambiente.

Nós da Rede municipal de Ensino de Angra dos Reis já trabalhamos essa questão há algum tempo, e agora resolvemos promover encontros periódicos com esses jovens, para que eles levem para suas famílias, para suas redes sociais, para os ambientes onde frequentam, para que sejam multiplicadores dessa ideia, de abraçar o meio ambiente como se abraça um querido amigo, como se abraça um familiar, porque, na verdade, estaremos abraçando a nós mesmos. Meio ambiente é vida e vida precisa ser vivida com carinho, com cuidado e com muito amor. E é isso que estamos tentando desenvolver na rede de ensino de Angra dos Reis.

Leonardo José Pinto (professor de Artes) – O Carlos Eduardo, o aluno premiado pela logo, foi escolhido pelo alto índice de criatividade, desenvolvimento artístico (desenho e pintura) e acabou que a logo ficou uma coisa muito bonita...

O aluno premiado Carlos Eduardo explicou que, para criar a logomarca sobre o meio ambiente, pensou nos animais (ambientando como desenho de uma onça), nos rios, (ambientando com uma cachoeira), no mar (através de um peixe) e na participação do homem preservando a natureza (através de uma mão) tudo desenhado em uma folha (representando as florestas). Ele recebeu um prêmio pelo seu trabalho uma cortesia da CoopBrilho Disqueóleo.

Veja vídeo:

flitoral21 - <http://youtu.be/nCZP15mKtoA>



Lançamento da Campanha Global Passaporte Verde na Rio+20

Com o objetivo de estimular a conscientização do turista para a importância do consumo sustentável, o respeito à cultura e costumes locais, os ministérios do Meio Ambiente e do Turismo lançaram no dia 2 de junho, no monumento do Cristo Redentor (Morro do Corcovado) Rio de Janeiro, a Campanha Global Passaporte Verde –Turismo Sustentável por um Planeta Vivo, do Programa das Nações Unidas para o Meio Ambiente (Pnuma). Participaram da solenidade o secretário do Ambiente, Carlos Minc, ao lado dos ministros Izabella Teixeira, (Meio Ambiente) e Gastão Vieira (Turismo) e do subsecretário de Turismo do município do Rio de Janeiro, Pedro Guimarães.

Com o objetivo de estimular a conscientização do turista para a importância do consumo sustentável, o respeito à cultura e costumes locais, os ministérios do Meio Ambiente e do Turismo lançaram no dia 2 de junho, no monumento do Cristo Redentor (Morro do Corcovado) Rio de Janeiro, a Campanha Global Passaporte Verde –Turismo Sustentável por um Planeta Vivo, do Programa das Nações Unidas para o Meio Ambiente (Pnuma). Participaram da solenidade o secretário do Ambiente, Carlos Minc, ao lado dos ministros Izabella Teixeira, (Meio Ambiente) e Gastão Vieira (Turismo) e do subsecretário de Turismo do município do Rio de Janeiro, Pedro Guimarães.

A ministra do Meio Ambiente, Izabella Teixeira, iniciou a solenidade, destacando que “se a gente pode ter uma experiência concreta de quatro anos, com a experiência de Paraty” isso se deve à liderança e ao trabalho de Domingos Oliveira e sua “trupe” que, segundo enfatizou, como coordenador do Fórum Agenda 21 Local e editor do Jornal Folha do Litoral levou essa ideia para ser colocada em prática e fazer com que Paraty apresentasse os resultados, no lançamento da campanha.

Izabella Teixeira destacou a importância da bem sucedida experiência de Paraty para a continuidade da campanha Turismo Sustentável por um Planeta Vivo. -

Paraty hoje está se tornando uma cidade modelo, devido à parceria entre a Agenda 21 Local, a Prefeitura e o Governo do Estado, citando como exemplo recolhimento, nos últimos quatro anos, de 600 mil litros de óleo vegetal usado para fabricação de sabão, a partir de uma parceria simples com os restaurantes e a partir daquilo que sinaliza também investimentos da cidade.

Ela disse ainda que tem um programa imenso de abrir os parques brasileiros, tem muito trabalho pela frente e que não adianta todo esse trabalho sem o engajamento da sociedade brasileira, e por isso começou citando Domingos Oliveira e agradecendo à equipe dele, “que fez essa ideia ser de fato algo tocável e acessível para todos nós”, concluiu a ministra.

Veja vídeo

flitoral21 - <http://youtu.be/PSLupbs6nDM>



Ladjane Silva - CoopBrilho-Disqueóleo (Projeto de coleta de óleo), Allan Milhomens - MMA (Coord. da campanha Passaporte Verde), José Ferreira - Agricultor Agroecológico (Projeto - Agroecoturismo), Achim Steiner - Diretor-executivo do Pnuma, Izabella Teixeira - Ministra do Meio Ambiente, Paulo César ABRASEL - Paraty (Projeto Gastronomia Sustentável de Paraty)

Para Carlos Minc, investir no turismo significa também aplicar recursos em obras de infraestrutura - Em Paraty, estamos investindo cerca de R\$ 40 milhões em saneamento, mas temos que rever velhos hábitos e adotar novos comportamentos. O Passaporte Verde vai estimular o turista a não sujar, não poluir, conhecer e respeitar nossa cultura e nosso povo. Com o tempo, o turista vai querer saber se aquele hotel tem construções e instalações sustentáveis, gastronomia orgânica e roteiros ecológicos. Vamos verdejar toda a cadeia hoteleira – disse o secretário.

Minc lembrou ainda que o turismo sustentável gera muitos empregos verdes e que a Secretaria do Ambiente pretende quadruplicar as visitas aos parques estaduais, até 2014.

Veja vídeo

flitoral21 - <http://youtu.be/Yfc0V6Pd5Y>

Sabor do Brasil

Um completo retrato da diversidade cultural e da riqueza histórica do Brasil reveladas sob a ótica da gastronomia. Sabor do Brasil, é o



resultado das muitas viagens pelo país feitas pela jornalista Alice Granato e o fotógrafo Sergio Pagano. A dupla mapeou a vocação natural de cidades e regiões, seus produtos genuínos, influências, observaram os modos de consumo e preparo dos alimentos, visitaram mercados e feiras, seus povos e os artistas que retrataram esses locais. Ao final de cada capítulo, o livro apresenta uma seleção de receitas emblemáticas de cada local.

A jornalista Alice Granato participará de uma mesa com a Chef Ana Bueno, do Restaurante Banana da Terra (Paraty), colaboradora do livro no assunto Gastronomia de Paraty e a chef Mônica Rangel, do Restaurante Gosto com Gosto (Visconde de Mauá).

5 de julho, 16h – SILO CULTURAL - Rua Dr. Samuel Costa, 12, Centro Histórico.

Culturas de Fibra



O livro *Culturas de Fibra* é um registro de suma importância no resgate da memória cultural, histórica e econômica das atividades desenvolvidas pelas populações tradicionais caiçaras da região de Paraty, Comunidade do Sono e Mamanguá, Quilombo do Campinho da Independência e Comunidade Indígena Guarani, Aldeia Araponga. Este precioso trabalho, patrocinado pelo IPHAN, com o apoio do projeto 'Pontos de Cultura', da Secretaria de Cultura do Estado do Rio de Janeiro e organizado com extrema dedicação, cuidado e sensibilidade pelos pesquisadores Patrícia Solari e Roque Gonzalez (fotos), da Associação Nhandeva, é um documento com potencial de se constituir em referência não somente aos descendentes dessa cultura, com fins de perpetuação da mesma, mas também a todos os que busquem informação sobre o relevante saber construído ao longo dos tempos pelos habitantes desta região.

Durante o evento de lançamento, estarão reunidas pessoas das comunidades que participam do livro. Haverá exposição do material de fibras e as músicas de Jarbas, Moreno Overá e outros cirandeiros. Serão servidas preparações tradicionais da mata atlântica: palmito, pupunha, mandioca, doces e bebidas tradicionais. LANÇAMENTO 6 de julho, 19h - no ESPAÇO NHANDEVA – Rua da Matriz, s/n – Centro Histórico

Turismo 'ao ponto'

Com a realização da Copa e dos Jogos Olímpicos, é hora de alavancar o potencial turístico da rica gastronomia brasileira.

Os típicos do Brasil

No circuito do turismo gourmet, o Brasil ainda não é reconhecido como destino óbvio, mas tem enorme potencial. A vastidão territorial e cultural contam a favor. As diferenças geográficas, em vez de um único prato típico, proporcionam incrível variedade de opções e riqueza de ingredientes sem igual, que impressionam chefs, gourmets e turistas de todo o mundo. A mandioca, o açaí, o cupuaçu, o acarajé, a cocada, a feijoada, a caipirinha, o churrasco são apenas algumas das referências mais marcantes.

Essa diversidade, característica brasileira em vários aspectos é exemplificada aqui de forma muito breve, dá-nos a dimensão do quanto a culinária brasileira ainda pode ser explorada e ressaltada no contexto turístico. Temos um vasto patrimônio para estruturar roteiros interessantes, que sejam fiéis à dimensão e às peculiaridades de nossas iguarias.

A realização da Copa e dos Jogos Olímpicos no país abre uma oportunidade única para que o mundo também conheça o potencial da nossa culinária, cuja reputação tem feito avanços significativos, graças ao talento e à criatividade de nossos chefs. Recentemente, três restaurantes brasileiros conquistaram boas posições no San Pellegrino World's Best Restaurants, organizado pela revista inglesa Restaurant. O prêmio é um dos mais respeitados do setor e conta com a participação de chefs de cozinha e críticos gastronômicos europeus.

Em comum, os estabelecimentos do país que aparecem no ranking da publicação procuram valorizar em seus pratos ingredientes tipicamente brasileiros.

A mesa é nossa

Mas o Brasil pode ir ainda mais longe para conquistar, de fato, um merecido lugar entre os países reconhecidos pela singularidade de sua culinária. E o momento de investir é agora. Os megaeventos esportivos no País, em 2014 e 2016, proporcionam uma chance única. Teremos a presença de turistas das mais diferentes partes do mundo, que poderão conhecer a vastidão da mesa brasileira. Temos a matéria-prima e a oportunidade; só precisamos atuar de modo a contribuir para uma profissionalização cada vez maior do setor de alimentação fora do lar.

Agências e operadoras de turismo devem vender o Brasil também como um centro gastronômico.

Alberto A. Lyra Jr. Diretor executivo da Associação Nacional de Restaurantes (ANR) fonte: Turismo em pauta SENAC

Gastronomia Sustentável

Assinatura do termo cooperação técnica Passaporte Verde & Sabores do Brasil no evento Brasil Sabor no MAM dia 3 de maio

Lia Capovilla – Como a Abrasel vê esse movimento da Gastronomia Sustentável e o termo de cooperação?

Anna Maria Torres (presidente da Abrasel) – Eu acho importante, porque temos que salvar o planeta, digamos assim... Muita poluição, o lixo em todos os lugares, nos rios, nos mares... com relação ao óleo – a gente vai fazer um acordo com o Ministério do Meio Ambiente, porque realmente esse óleo pode ser reaproveitado para alguma outra coisa e não será despejado na natureza.

Lia Capovilla – Paraty trouxe ao evento Brasil Sabor a Gastronomia Sustentável. Na Itália também existe esse movimento?

Mario Penaro - Cônsul Geral Itália – A ideia que vem de longe, porque tem raízes na dieta mediterrânea, que foi declarada Patrimônio Imaterial da Humanidade, pela Unesco, e que tem, digamos, o reconhecimento internacional...

Lia Capovilla – Acha que é importante, então...?

Mario Penaro - Cônsul Geral Itália – ...sim, é importante e imagino que a proximidade com a Rio+20 representa uma passagem importante, porque a Rio+20 vai falar desse conceito de gastronomia sustentável e acho que o Rio tem um território muito fértil, porque reúne várias condições, tem uma dimensão turística muito importante, uma cidade natural, mais próximo do cenário do Mar Mediterrâneo e tem uma cultura, uma história, uma população que por ser bem misturada, representa o melhor público alvo para a promoção desse conceito.

Lia Capovilla - Qual a importância da Casa do Fogo estar participando pela terceira vez...?

Leila Passini – Esse evento dá muita visibilidade, acho que não só ao restaurante, mas principalmente ao destino. O participante vem, experimenta diferentes pratos de Paraty e fica com aquela memória do gostinho de Paraty, de como Paraty tem uma boa gastronomia.

Lia Capovilla – Como você se sente homenageado pelo prefeito?

Chefe Gegê – É sempre uma honra participar do evento, entre as autoridades paratienses... É importante para o restaurante, para Paraty, pois é também uma forma de divulgar a nossa cidade.

Lia Capovilla – É importante Paraty participar de um evento como esse?

José Carlos Porto (prefeito Paraty) – É muito importante. Paraty hoje já é a diferença na gastronomia, e agora sustentável. Estou desistindo um prato caiçara fantástico, é com peixe seco, muito gostoso. Acho que é importante divulgarmos a nossa culinária, que é referência do Brasil.

Veja vídeo flitoral21 - <http://youtu.be/CUZ9Whx1k4E>

Delícias de Paraty Sabores e Saberes

Delícias de Paraty. Sabores e Saberes. Comida típica paratyense é o nome do livro de receitas típicas da cidade de Paraty, organizado e editado por Gislane Peçanha.



A preservação da simples e saborosa culinária caiçara é um dos objetivos deste livro, que reúne receitas de várias cozinhas e tradicionais famílias da cidade. São receitas de família, passadas de mãe para filha, que fazem parte do Patrimônio Gastronômico de Paraty. Peixe assado na folha de bananeira, pé de moleque de gengibre, manuê de bacia, massapão, são algumas das receitas disponíveis. Nesta edição foram incluídas também as receitas dos chefs de cozinha, pescadores e produtores rurais locais que integram o movimento da Gastronomia Sustentável, recentemente certificados pelo Fórum DLIS – Agenda 21 de Paraty com a chancela do Passaporte Verde e do Prove (INEA). Com o apoio da Prefeitura, da Câmara Municipal e do **Jornal Folha do Litoral**, a Gastronomia Sustentável de Paraty tem se projetado para fora do município, unindo forças com a ABRASEL/RJ e com o Ministério da Agricultura, gerando o início do processo de certificação para ser reconhecida como Indicação Geográfica. Tema de simbolismo tão marcante na identidade de Paraty, a alimentação é apresentada neste livro como um acompanhamento das informações sobre a história da ocupação e da formação da cidade e também divulgação de seus principais pontos turísticos.

Objetivo do lançamento:

Manter a memória e tradições da cidade de Paraty, Patrimônio Cultural, candidata a Patrimônio da Humanidade, a culinária centenária, reconhecida como patrimônio imaterial. Divulgar o movimento da Gastronomia Sustentável, cujo objetivo é estimular os restaurantes a usar produtos locais, incentivando a identidade gastronômica. Assim, pratos como a lasca de peixe seco com farinha, manuê de bacia, enroladinho de peixe e camarão com beralha e risotinho com ovo caipira estrelado podem usar ingredientes como beiju, aipim, banana da terra ou pupunha, todos produzidos de forma orgânica e incentivando a cadeia de produção local.

Para compor o livro foram selecionadas algumas receitas tradicionais e outras receitas da Gastronomia Sustentável de Paraty que resgata e põe nas mesas dos restaurantes as comidas típicas com roupagem criada pelos Chefs de Cuisine que vivem em Paraty. A escolha destas receitas obedeceu a alguns critérios. Contaram pontos, por exemplo, as referências aos pratos já testados em festivais gastronômicos e também receitas com risco de desaparecimento.



Pratos Literários da Gastronomia Sustentável



Com restaurantes buscando padrões de Qualidade Integral: preservação do meio ambiente e o resgate da cultura gastronômica local, utilizando os produtos dos agricultores



familiares e pescadores artesanais da região, a Gastronomia Sustentável de Paraty destaca-se como uma das referências da Campanha Passaporte Verde na RIO+20.

Vídeos - <http://www.youtube.com/user/flitoral21>

Saborear os pratos & degustar os livros /Café Caiçara de Lançamento - Dia 04 de julho, às 14 h Mercado do Peixe

Viva la Pizza



Ravioli Terra Nostra

Autor homenageado: Carlos Drummond de Andrade - Livro: *Sentimento do Mundo*

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

Thai Paraty



Thai Caiçara

Autor homenageado: Walter Isaacson Livro: *Steve Jobs*

Homenagem da culinária Thailandesa a

Gastronomia Sustentável de Paraty Prato: Peixe seco do Sono ao curry vermelho com abóbora e banana da terra

Alameda Princesa Isabel 37 C -Portal Tel.: (24) 3371-2772

Tempero Brasileiro



Autor homenageado: Fávio Leão Livro: *De volta à Estrada Real*

Prato: Posta de Peixe Bacuara com crosta de manjeriço sobre palmitos pupunhas da região grelhados.

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

Bistrô Casa do Fogo



Capucho em Coentro e Gengibre

Autor homenageado: Flávio Araújo Livro: *Zangareio*

Prato: 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

Café Pingado



Café Caiçara

Autores homenageados: Antonio C. Diegues, Ana Bueno e Vito D'Alessio Descrição: Tapioca, Barqueta de paçoca de banana bacubita, banana da terra assada, massa pão, manê de bacia e café pingado com cachaça de Paraty. Rua Samuel Costa, 11 Centro Histórico Tel.: - (24) 33718333

Quiosque São Francisco



Lula a Praia Grande

Autor homenageado: Ernest Hemingway

Livro: *O velho e o Mar*

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

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

Tempero Brasileiro
comida caseira

Serviço à la carte
Prato feito
Rua José Vieira Ramos, nº 15
Tel.: 24 337-11936


THAI PARATY
COZINHA TAILANDESA
Alameda Princesa Isabel 37 C
-Portal Tel.: 24 3371-2772

Livro - DELÍCIAS DE PARATY

Tel.: 24 3371 2308