

Temperada com ingredientes luso quilombolas, a culinária paratiense é tipicamente caçara e prestigiada nos circuitos gastronômicos nacional e internacional. Redefini-la como Gastronomia Sustentável é aproximá-la ainda mais das suas raízes.

A Gastronomia Sustentável de Paraty foi lançada em 2 de julho de 2008 na OFF FLIP. O projeto piloto teve como base o projeto de Agroecoturismo, o Plano de Governo das Comunidades e como referência, as exigências da Agenda 21 para a Indústria de Viagens e Turismo com o Desenvolvimento Sustentável, propostas pela Organização Mundial do Turismo.

O projeto busca articular um canal de comercialização direta entre produtores rurais e pescadores com o circuito gastronômico de Paraty, tendo como essência a pesquisa, o desenvolvimento e a difusão de uma culinária sustentável de padrão internacional inspirada na cultura local e na utilização de produtos orgânicos, agroflorestais, agropecuários e pesqueiros, ecologicamente produzidos pelas comunidades.

Através do gerenciamento integrado e participativo do

Certificação 2012 Gastronomia



Sustentável



30 de novembro - 18h Casa da Cultura

Fórum DLIS Agenda 21, este projeto tem promovido anualmente o Circuito Pratos Literários da Gastronomia Sustentável de Paraty, conquistando a chancela do Passaporte Verde e do PROVE-INEA.

Apresentado inicialmente no Festival Brasil Sabor no Museu de Arte Moderna, Rio de Janeiro, este circuito é lançado anualmente durante a FLIP, no circuito paralelo de idéias – OFF FLIP e encerrado no Festival da Cachaça de Paraty, no dia de aniversário do Caminho do Ouro.

Em quatro anos de eventos, fóruns e reuniões, o movimento recebeu apoio do SEBRAE e desenvolveu um planejamento estratégico que serviu de base para o reconhecimento e oficialização da Gastronomia Sustentável de Paraty, através da lei municipal (Nº 1839/2012).

Em conformidade com esta lei, o Fórum Dlis – Agenda 21 de Paraty promoverá dia 30 de novembro, às 18h, na Casa da Cultura, em conjunto com a certificação do Carbono Compensado e coleta de óleo PROVE-INEA, a segunda edição de Certificação Participativa da Gastronomia Sustentável de Paraty.



Pousada
do Príncipe

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

Segurança Alimentar, Lei GS de Paraty
e Certificação GS

Pag. 2

Planejamento Estratégico Gs, GS Projeto POMAR e
Turismo Gastronômico

Pag. 3

Histórico do processo GS Paraty

Pag. 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
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

MARGONI MADEIRAS

MATERIAIS DE CONSTRUÇÃO



Preços
Imbatíveis

Ferragens - Azulejos - Hidráulica
Elétrica - Louças - Telhas - Metais
Rua do Areal-318 Telfax:(24)3362-0955
Perequê - Angra dos Reis

Segurança Alimentar



O estado de segurança alimentar global e nutrição continua a ser alarmante. Enquanto a produção global de alimentos tem mantido à frente da demanda global por muitos anos, cerca de um bilhão de pessoas atualmente não têm acesso às calorias suficientes.

Há mais mil milhões sofrendo de várias deficiências de vitaminas e minerais, enquanto um bilhão ainda sofrem de excesso de peso e obesidade, muitas vezes levando a várias doenças crônicas não-transmissíveis, em 2008, 35% dos adultos estavam acima do peso, e 12% obesos. Além disso, doenças transmitidas por alimentos, resultantes da ingestão de alimentos contaminados com microorganismos ou substâncias químicas é um problema crescente de saúde.

Infelizmente, os políticos conscientes destes problemas relacionados com a saúde e os níveis de doenças transmitidas por alimentos é escassa.

O desafio da segurança alimentar é ainda mais acentuada pelo fato de que, em muitas partes do mundo, a produção de alimentos é provocada por metodologias ambientalmente insustentáveis (incluindo aqueles que degradam solos, mal gerenciar a água, poluem cursos d'água e criar novas terras agrícolas pelo desmatamento, levando à perda de biodiversidade e de gases de efeito estufa (GEE).

O aumento da produção mundial de alimentos de forma sustentável, além de aumentar o acesso equitativo aos alimentos em quantidade suficiente e de conteúdo nutricional, é talvez o maior desafio de nossos tempos. Prof Elisabete Salay e Dr. John Ingram - facilitadores do grupo de discussão segurança alimentar Rio+20

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



GASTRONOMIA SUSTENTÁVEL

Instituída por lei nº 1839 /2012

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 GS 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 de acordo com anexo I a esta Lei.

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 como 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 promovera 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 produzidos no município na merenda escolar

III - a preferência pelo café caíçara 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 - Prefeito
 Luciano de Oliveira Vidal - Vereador

Certificação GS 2012



Comissão de certificação GS 2012

A Comissão indicada pela Agenda 21 reuniu-se no dia 19 de novembro, na sede do Balcão SEBRAE para avaliar e certificar, com base na lei municipal da GS, os restaurantes candidatos ao processo de Certificação - Gastronomia Sustentável de Paraty 2012.

Coordenada por Gislana Peçanha- ITAE e tendo como relator Carlos Fernando Andrade - LEPAC, a comissão, composta por Maria Auxiliadora - SEBRAE, Márcia Nascimento - LEPAC, Lúcio Gama Freire - APACAP, Janaína Ariston - EMATER, Júnior - Colônia Z18, Maria Aparecida - SEMUC, Domingos de Oliveira - Folha do Litoral, Eduardo Godoy Aires de Souza, Chefe da APA Cairuçu - ICMBio (via e-mail) e José Ferreira (via e-mail) com base na lei, GS 2012. em consenso definiram os critérios imprescindíveis e secundários para o processo de certificação GS 2012:

Critérios imprescindíveis

- Os estabelecimentos devem ser sediados no Município de Paraty (com alvará de funcionamento);
- Comprar regularmente produtos de produtores rurais e pescadores artesanais de Paraty;
- Praticar a coleta de óleo (certificados pelo PROVE, ou recicla o óleo utilizado);
- Utilizar caixa de gordura;
- Ter um ou mais pratos com os produtos e nomes dos produtores de Paraty citados no cardápio.

Critérios secundários

- Separação do lixo;
- Compostagem do lixo orgânico (no local ou em outro local);
- Tratamento da água servida e esgotamento sanitário
- Carbono compensado;
- Energia;
- Pelo menos uma nota fiscal mensal dos produtores locais.

Todos os restaurantes que receberem a certificação mesmo não cumprindo os critérios secundários, receberão um relatório de não conformidade com explicações para se adequar.

Restaurantes Certificados:

Casa do Fogo; Thai Paraty, Thay Paraty, Banana da Terra, Café Pingado, Bar Duzé, Flor do Rio, Aconchego Grill, Restaurante do Quilombo, Quiosque São Francisco, La Luna, Barraca Casquinha de Siri, Sabor do Mar, Cervejaria Caburé.

Planejamento Estratégico



O movimento Gastronomia Sustentável de Paraty, com o apoio da Rede Dlis Agenda 21, SEBRAE RJ, Emater, Ministério da Agricultura (MAPA), Abrasel Paraty, Jornal Folha do Litoral, Paraty.com e chancela do Passaporte Verde, promoveu através de uma série de oficinas, coordenadas pela consultora Marlise Porto, o encontro entre agricultores, proprietários de restaurantes e representantes de instituições. Estes encontros resultaram no Planejamento Estratégico para o biênio 2010/12 que, em síntese, propõe um processo de implantação da certificação da Gastronomia Sustentável de Paraty.

Entre as metas do plano destacam-se:

O censo agrícola e pesqueiro - Para levantamento do número de agricultores, produtores rurais, pescadores artesanais e o que representa a produção deste setor para a economia municipal;

Regularização para setor da agricultura familiar local e pescadores artesanais

Garantir nesta atual revisão do Plano Diretor que áreas agrícolas e pesqueiras sejam bem definidas e legalizadas, criar uma rede de produção e certificação para escoamento dos produtos, criar lei municipal de incentivo fiscal para fomentar a consolidação deste pólo da Gastronomia Sustentável de Paraty.

O grupo levantou também algumas questões que precisam ser resolvida, dentre elas destacam-se:

A falta envolvimento por parte dos políticos locais, do Sindicato dos Produtores Rurais e da Secretaria Municipal de Agricultura;

Ainda existem pendências na questão fundiária, faltam registros e documentos para os agricultores, e eles enfrentam dificuldade em vender.

O plano de metas foi dividido em quatro focos estratégicos:

Organização - Criar termo de referência para regulamentação do uso GS, levantar informações, sensibilizar novos restaurantes e produtores, promover integração entre setores, implantar modelo de gestão integrada, fortalecer a cooperativa de produtores.

Capacitação - Criar escola de gastronomia, capacitar o produtor rural, empresários e funcionários de restaurantes.

Regularização - Promover regularização dos produtores nas áreas trabalhista, fiscal, fundiária, sanitária, S.I.M. e D.A.P.

Comunicação - Elaboração e execução de um plano de marketing.



Atendendo à solicitação do Instituto de Ecodesenvolvimento da Baía da Ilha Grande, IED-BIG, de participar do Projeto Gastronomia Sustentável, desenvolvido com a Chancela do Passaporte Verde, a Agenda 21, com base no histórico e nas premissas sócio-ambientais deste projeto,



reconhece e certifica o Coquille Saint-Jacques produzido pelo IED-BIG como mais um produto da Gastronomia Sustentável de Paraty.

O Projeto POMAR é patrocinado pela Petrobras e Eletronuclear, desde 1994. Visa a eliminar a ameaça de extinção do maior molusco bivalve, nativo da costa brasileira, da espécie *Nodipecten nodosus*, conhecido como Coquille Saint-Jacques ou Vieira.

Objetiva o fortalecimento da Maricultura no Brasil, a produção de sementes em Laboratório, a engorda das sementes nas fazendas marinhas, com ações técnicas, científicas, educativas, culturais e sociais visando ao conhecimento e à preservação



do meio ambiente na Baía da Ilha Grande. Visa a melhorar a qualidade de vida dos pescadores artesanais e afins. É um Projeto Pioneiro, que começou na Baía da Ilha Grande e, atualmente, é replicado para outros estados do País. Com tecnologia, de desova, fecundação e os ciclos de Larvicultura e fixação desenvolvida pelo IED - BIG, vislumbramos a um excelente negócio a ser implementado no País. Foram capacitadas até o momento, quase 9 mil pessoas (pescadores, alunos, professores universitários, Biólogos, Veterinários e afins), para serem Maricultores.

O IED - BIG, que coordena o Projeto POMAR, é referência nacional na área de Maricultura. É a única instituição no Brasil, que produz sementes de *Nodipecten nodosus* em escala industrial, daí a sua importância no fornecimento desta matéria prima, para os Maricultores.

Turismo Gastronômico

... O mundo está em busca de qualidade de vida, alimentação saudável e um serviço impecável. É preciso resgatar aqueles produtos antes esquecidos com a vinda da gastronomia Fusion. Aliás, eu pergunto: não será "Confusion"? O fato é que perdemos muito de nossa identidade durante essa fase. Quantos produtos foram esquecidos? Não seria o momento de voltarmos a produzi-los? Para sermos sustentáveis, temos de pensar desde a produção dos insumos até a mesa. Em uma recente apresentação de um amigo mexicano, eu o ouvi dizer: "Todo prato nasce na terra e acaba na terra". É preciso refletir sobre isso.

Cozinha sustentável é o grande negócio do momento. Criemos nossas marcas exclusivas, nossos roteiros, focando o potencial do local e da região. A Espanha, inclusive, já faz isso. Vários são seus roteiros gastronômicos. Já existe um slogan: "Saboreie a Espanha! / Deguste a Espanha! - Cuina Catalana". Roteiros como de San Sebastian (destaca-se pelo número de restaurantes estrelados; entre os oito melhores do mundo, dois estão em San Sebastian)

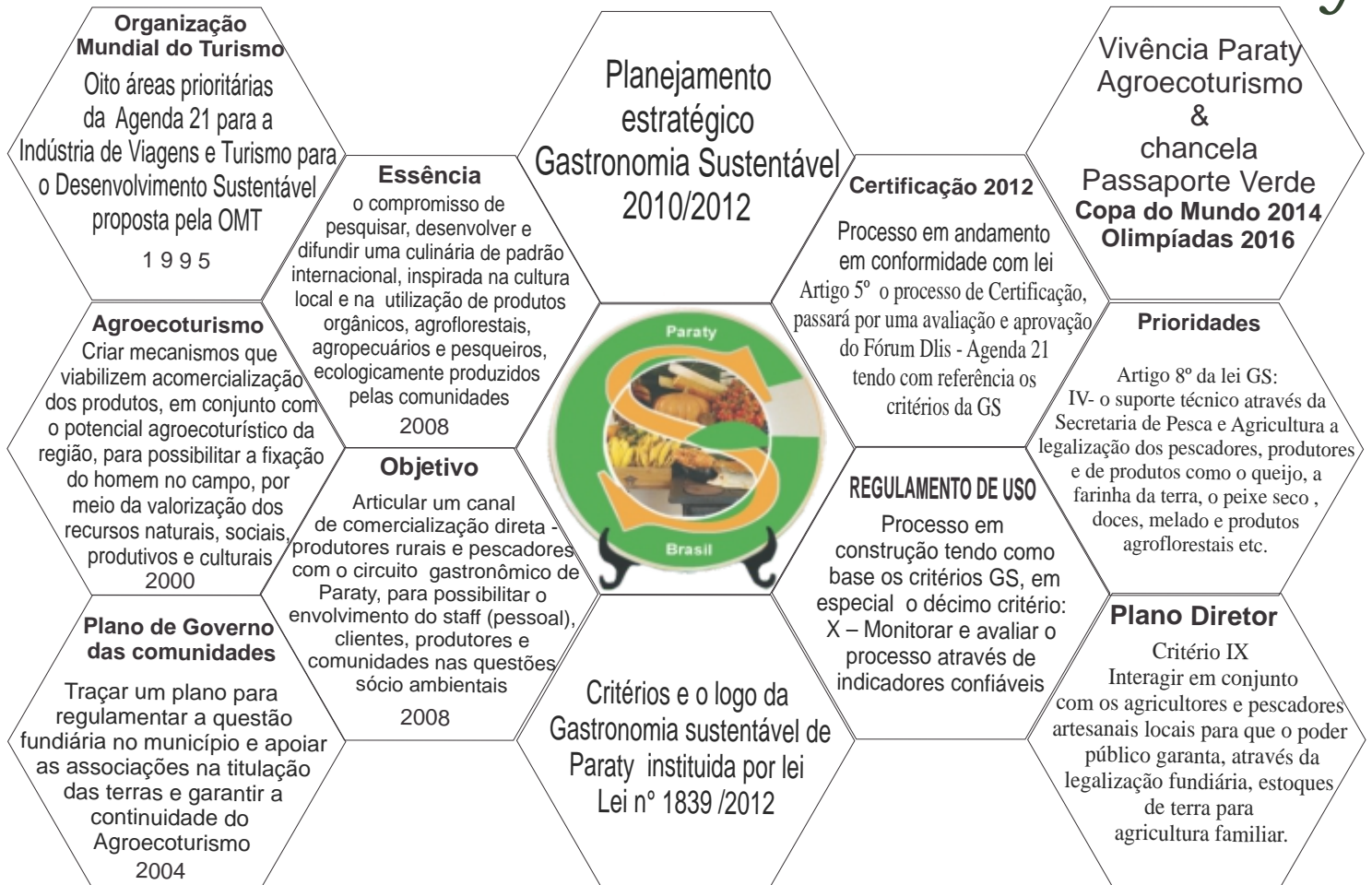
Definidos os roteiros e identificados os potenciais de cada localidade ou região, é preciso ter em mente os pontos cruciais de uma gastronomia de vanguarda: segurança alimentar, qualidade, preço, atendimento, decoração, ambiente, serviço bilíngue, segurança física e patrimonial são fundamentais para o sucesso de qualquer empreendimento no ramo da alimentação.

O potencial turístico gastronômico poderá se apresentar na forma de alimentos produzidos in locu, bebidas, utensílios, tradições e costumes. Fatores que complementam o fluxo turístico, como a beleza do lugar, o paisagismo, a natureza local, a música, o artesanato, a arquitetura e sua história, tudo isso agregado aos motivos fundamentais que levam o turista gastronômico aos locais: bons restaurantes, mercados, feiras livres, museus gastronômicos, rotas gastronômicas, circuitos, agroturismo, festivais, rotas religiosas, enfim, motivos não faltam para começarmos a trabalhar para e pelos roteiros gastronômicos.

Voltemos às nossas raízes. Nossa história é bela, consistente; temos uma gastronomia com influências portuguesas, africanas, num país tropical e de frutos exóticos. O mundo está se voltando para a nossa cozinha. Basta nos organizarmos e, a partir daí, o Turismo Gastronômico deverá ser tratado como prioritário, o mais importante e mais difundido.

Edson Wander Puiati Chef Executivo e Gestor de Gastronomia do Senac-MG, fonte: Revista Turismo em pauta SENAC.

Gastronomia Sustentável de Paraty



1995



2012

Histórico do Processo

2 de julho de 2008

O Jornal Folha do Litoral, Pousada do Sandi, Restaurante Caminho do Ouro, tendo como referência as exigências da Agenda 21 para a Indústria de Viagens e Turismo para o desenvolvimento Sustentável (proposta pela Organização Mundial do Turismo), os objetivos do projeto Agroecoturismo e o Plano de Governo das Comunidades, promoveram um encontro para apresentação do projeto-piloto experimental: Gastronomia Sustentável de Paraty. (Folha do Litoral 74).

25 novembro 2008

Com apoio do MAPA (Ministério da Agricultura Pesca e Abastecimento) lançamento do projeto Gastronomia Sustentável, no Clube de Engenharia, Rio de Janeiro. (Folha do Litoral 78, pag.4)

23 de abril de 2009

Casa da Cultura Fórum Dlis Arranjo Produtivo Local, Indicação Geográfica e GS (Folha do Litoral 79, pag.3)

03 de julho de 2009

Comemorando o seu segundo ano de parceria com a OFF FLIP, a Gastronomia Sustentável de Paraty, com sua culinária caiçara temperada com ingredientes luso quilombola, homenageia a historiadora Marina de Mello e Souza pela contribuição de sua obra à cultura local. (Folha do Litoral 80)

21 de agosto de 2009

Festival da Cachaça, Gastronomia e Caminho do Ouro de Paraty (Folha do Litoral 82)

15 de abril de 2010

Apresentação da Gastronomia Sustentável no Festival Brasil Sabor, ABRASEL Museu de Arte Moderna, Rio de Janeiro. (Folha do Litoral 87, pag. 4)

4 de agosto de 2010

Abertura na Off- Flip do I Circuito de Pratos Literários da Gastronomia Sustentável de Paraty com o lançamento do Livro Delícias de Paraty e encerrado no Festival da Cachaça e Produtos Típicos de Paraty, dia 21 de Agosto comemorando a oficialização do dia do Caminho do Ouro em seu aniversário de 350 anos do

Caminho do Ouro (Folha do Litoral 89)

27 de novembro de 2010

Abertura do circuito Pratos Caiçaras da Gastronomia Sustentável, com a apresentação do Planejamento Estratégico GS/Sebrae e do projeto de lei da Gastronomia Sustentável. O evento foi encerrado com as certificações da GS 2010, Carbono Compensado e o Prove-INEA da campanha: Não jogue seu óleo pelo ralo (Folha do Litoral 92)

28 de abril de 2011

Apresentação do pratos da GS de Paraty no evento Brasil Sabor - MAM

6 de julho de 2011

Abertura na OFF Flip do II Circuito Pratos Literários da Gastronomia Sustentável de Paraty, encerrado no Festival da Cachaça e Produtos Típicos de Paraty, dia 21 de Agosto por conta das atividades de comemoração do aniversário dos 351 do Caminho do Ouro. (Folha do Litoral 97)

27 de Maio de 2011

Gastronomia Sustentável de Paraty

e instituída Lei municipal nº 1839 /2012 (FL105) 3 de maio de 2012 apresentação do pratos da Gastronomia Sustentável de Paraty no evento Brasil Sabor e assinatura do termo de cooperação técnica entre MAM, Abrasel e Prefeitura de Paraty para divulgação das ações da Agenda 21 Paraty, com a chancela do Passaporte Verde: Gastronomia Sustentável, Agroecoturismo- Vivência Paraty, Carbono Compensado e a campanha – Não jogue seu óleo pelo ralo. (Folha do Litoral 100).

4 de Julho de 2012

Abertura OFF Flip com III Circuito Pratos Literários da Gastronomia de Paraty e lançamento da nova edição do livro Delícias de Paraty – coletânea de receitas típicas e sustentáveis. Encerramento dia 21 de Agosto no evento de comemoração do aniversário dos 352 do Caminho do Ouro. (Folha do Litoral 106)

30 de novembro 2012

Segunda edição de Certificação da Gastronomia Sustentável.