



EDITORIAL

Com um olho no retrovisor do passado, e o outro no futuro, podemos, como de praxe, em todo início de ano, fazer uma retrospectiva para projetarmos um novo ano e nitidamente podemos constatar que, mesmo com todas as dificuldades, o **Jornal Folha do Litoral**, em seus onze anos de existência, com base na sua missão, consolida-se como promotor e portavoza do desenvolvimento local integrado e sustentável das comunidades do nosso município e região, isto graças aos parceiros da rede DLIS de Paraty.

Como destaque do ano temos:

Fórum DLIS - **Saneamento Ambiental Saneamento Mental** e a exposição **Alevantados de Paraty**, que teve como objetivo divulgar, avaliar e inserir o Plano de Governo das Comunidades dentro do processo eleitoral de Paraty;

Fórum Dlis - **"Vamos sanear nossos quintais"** que resultou no projeto **Não jogue seu óleo pelo ralo** que, em 10 meses, coletou onze mil litros de óleo que deixaram de ser jogados na Baía de Paraty e no projeto mais votado pelo parlamento juvenil (Pag.2);

Fórum Dlis e a exposição **"O Caminho do Ouro em Paraty e sua Paisagem"** que, comemorando o primeiro ano de oficialização do **Dia do Caminho do Ouro** e da sua *logomarca* promove a campanha **Paraty Patrimônio da Humanidade** (Pag.3);

Fórum Dlis de lançamento do projeto de **Gastronomia Sustentável** que na sua evolução, seguindo o exemplo da **IG das Cachaças de Paraty**, integra-se ao **Projeto de Indicações Geográficas do Rio de Janeiro** (pag.4).

Dando continuidade, será realizado em dois de março mais um **fórum sobre Gastronomia Sustentável**, com foco no **APL (Arranjo Produtivo Local)** para a **Indicação Geográfica**.

Por fim, queremos agradecer e desejar um Feliz e Próspero Ano Novo a todos os leitores e parceiros da Rede DLIS de Paraty que, diretamente ou indiretamente contribuíram para estas realizações em 2008, em especial: Casa da Cultura de Paraty, Balcão Sebrae de Paraty, Associação de Guias, Acip, Idaco, IAHP, Paraty.com, Paratyweb, Associação Cairuçu, Comamp, Pousada do Sandi, Restaurante Caminho do Ouro, Comitê pro Unesco, Pastoral da Saúde, Disque óleo Angra, Colégio Estadual Almirante Álvaro Alberto, Associação de Engenheiros e Arquitetos de Paraty, Sindicato dos Trabalhadores Rurais de Paraty, Ministério da Agricultura, (com a IG), Ministério do Meio Ambiente (PDA) e aos nossos anunciantes e colaboradores.

Gastronomia

Sustentável

Arranjo Produtivo Local & Indicações Geográficas

Rede DLIS de Paraty

Dia 02/03/2009 às 17:00 h Casa da Cultura

IG Cachaças de Paraty
A Arte é viável em qualquer canto
 Pág. 3

CAMINHO DO OURO

GASTRONOMIA SUSTENTÁVEL

Tel: (24) 3371-2100
 Rua do Comércio s/n- Anexo Pousada do Sandi

ALUGUE BRASIL

A bandeira da economia em aluguel de carros
Tel:(24) 3371 0019 / 7834 9670

Pontos de coleta Não jogue seu óleo pelo ralo
11 mil litros coletados

Vamos sanear os nossos quintais Disque Óleo - (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

Imperial

MATERIAIS PARA CONSTRUÇÃO

Produtos de qualidade
Bons Preços
Bom atendimento

Av.Roberto da Silveira, nº 67 - Chácara
Tels.:3371-2300/2202/1433/1247

CIRCUITO
cachaças de Paraty

APACAP
 Associação dos Produtores e Amigos da Cachaça Artesanal de Paraty

ACIP

ASSOCIAÇÃO COMERCIAL E INDUSTRIAL DE PARATY

Não jogue seu óleo pelo ralo
Associação Comercial e Industrial de Paraty
Apóia esta campanha

Endereço: Rua José Vieira Ramos, nº 04 - Sala 11- Bairro de Fátima
 Tel.: (24) 3371-2095
 acip@terra.com.br

Não jogue seu óleo pelo ralo

Agradecimento Ecopedagógico

Mambucaba, 16 de dezembro de 2008

Colégio Estadual Almirante Álvaro Alberto

Prezado Domingos de Oliveira,

Venho agradecer o apoio prestado para a elaboração do projeto da nossa aluna Dalmeire Andrade, através da socialização de suas idéias e sugestões apresentadas durante as nossas reuniões. Da mesma forma, a participação da aluna nos Fóruns DLIS foi fundamental para que esta ganhasse segurança e experiência na defesa de seu projeto.

Dentre os quarenta e dois projetos selecionados na primeira eliminatória, o "Fechando o Ciclo" apresentado pela Dalmeire na Assembléia Legislativa do Rio de Janeiro, durante a semana de 08 a 12/12, foi o mais votado, ficando entre os três melhores que irão tramitar no Governo Estadual do Rio de Janeiro para possível aprovação.

Temos a certeza de que o sucesso foi alcançado em função de um trabalho de parceria e união de esforços. Dentro dessa perspectiva, reconhecemos que a sua participação foi essencial para o brilhantismo da nossa Dalmeire, que representou tão bem o município de Paraty, levando uma proposta que pode contribuir significativamente para minimizar os problemas ambientais.

Atenciosamente,

Karyn S. Lima e Equipe do CEAAA.

Projeto de estudante de 14 anos é o mais votado do parlamento juvenil



Se depender dos integrantes do IV Parlamento Juvenil da Assembléia Legislativa do Rio, o projeto de lei da parlamentar mais jovem desta edição, a aluna Dalmeire Aparecida de Oliveira Andrade, de 14 anos, representante do município de Paraty, na região Sul fluminense, que dispõe sobre a obrigatoriedade da implantação da coleta do óleo vegetal saturado, será implantado em todas as escolas da rede pública de ensino. Ele, que recebeu 34 dos 42 votos, e mais outros dois projetos foram eleitos, em 11/12/2008, como os três que serão encaminhados para a apreciação do governador Sérgio Cabral e poderão ser transformados em lei. "Proponho que a Fundação Estadual de Engenharia do Meio Ambiente (Feema) oriente e dê suporte para que os pontos de armazenamento atendam às especificações técnicas. A maioria das escolas pode coletar o óleo em suas próprias cozinhas e promover campanhas internas de conscientização", disse a vencedora. O segundo projeto aprovado, com 23 votos, de autoria do parlamentar Pedro Henrique Lopes da Silva, de 16 anos, determina que 20% da energia utilizada nas indústrias do estado devem ser de origem renovável. "A escolha da fonte de energia renovável, seja solar, eólica ou gás natural, deve ser feita pela própria indústria", explicou o deputado juvenil, que representou o município de Bom Jardim, na região Serrana. Segundo ele, a implantação de fontes renováveis fará com que menos dióxido de

carbono (CO₂) seja lançado na atmosfera, pois 46% da energia consumida no Brasil são utilizadas pelas indústrias. "Esses projetos foram escolhidos não somente pela importância destes temas para a população, mas também pela simplicidade com que podem vir a ser aplicados, sem muito custo e viáveis para a administração pública", salientou o coordenador-geral do projeto, Arlindenor Pedro de Souza. A terceira proposta discutida e aprovada foi do primeiro secretário da Mesa Diretora, Brayan Lima, de 16 anos, de Belford Roxo, Baixada Fluminense, que dispõe sobre as fontes fixas de emissão de gases provocadores do efeito estufa (principalmente monóxido de carbono e dióxido de carbono) e suas medidas compensatórias, como o plantio e manutenção de árvores fixadoras de carbono e campanhas educativas. "Se levamos em conta a necessidade de se garantir o plantio anual de árvores apenas para o seqüestro de 108 mil toneladas de monóxido de carbono, haveria necessidade de se plantar em torno de quatro mil hectares anuais, durante dez anos. As multas aplicadas às empresas que não cumprirem as novas determinações seriam revertidas para um fundo estadual voltado a projetos e políticas ambientais", concluiu o parlamentar, que durante o Parlamento Juvenil se mobilizou e criou o "Movimento Progredir", que visa à unificação e reestruturação dos grêmios estudantis em todos os municípios fluminenses.

Faço minha parte. E você, faz a sua?!



Meu nome é Edmar Tomas Ronch de Moura, tenho 11 anos, moro com minha família no Sertão do Taquari, em Paraty, estou na quinta série do primeiro grau no Colégio Estadual Almirante Álvaro Alberto.

O lixo é um problema mundial. Eu faço o possível para prejudicar menos o nosso planeta. Começando com o lixo orgânico, quando o jogamos na lixeira ele atrai cachorros que viram os tonéis. O lixo orgânico é o menor problema, porque ele serve para muitas coisas, como adubo e alimento para as galinhas. Eu tenho algumas e elas comem quase tudo. O que sobra, eu enterro como adubo e a terra fica boa para plantar.

O papel eu separo dentro de uma sacola para vender o quilo, que é R\$ 0,05 centavos. É muito pouco, mas pelo menos não polui o meio ambiente.

O vidro é um lixo perigoso, porque ele corta e, dependendo do tipo de vidro, ele nunca vai se decompor. Mas, o pior é o plástico porque, além de afetar a camada de ozônio quando queimado, jogado na água salgada, além de poluir, as tartarugas podem confundir com águas vivas e morrem asfixiadas.

Eu estou com dificuldade para reciclar o papel, o vidro e o plástico, porque quase não tem comprador. Os metais como ferro, alumínio e cobre são preciosos, um montão de carros do ferro-velho passam em minha rua, comprando, então vendo e ganho algum dinheiro.

Uma pessoa gera mais de 1,5 kg de lixo por dia. Com este trabalho que fazemos em nossa casa, geramos em torno de duzentos e cinquenta gramas por pessoa/dia.

O óleo nós transformamos em sabão, o nosso esgoto é feito para não poluir o meio ambiente.

Eu faço minha parte. E você, faz a sua?!

Não jogue seu óleo pelo ralo

Pontos de Coleta

Associação Comercial e Industrial de Paraty - Alugue Brasil
Colégio Estadual Almirante Álvaro Alberto
Supermercado Carlão - Pastoral da Saúde

Os 11 mil litros de óleo coletado, deixaram de ir para Baía de Paraty
Disque Óleo - (24) 3367-2033



Produzido e Editado por Publicação Editoração e Comunicação PCE Ltda M.E. - CNPJ 00744509/0001-49
- Estrada da Gávea, 847/Lj. 110 - São Conrado - Rio de Janeiro - RJ - CEP 22610-000 Tel. : (24) 3371-9082
(21) 8797-4629; E-mail: flitoral@paraty.com
Jornalista Responsável, Diagramação e Editoração
Eletrônica: Carlos Dei - Reg. MTB RJ 15.173;
deiribas@gmail.com Tiragem: 3.000 exemplares.
Transcrições - Janete Ronch



Caminho do Ouro 348 Anos

Realizada na Casa de Cultura durante os dias 21/08/2008 à 31/08/2008, comemorando os 348 anos de abertura oficial do Caminho do Ouro, a exposição foi composta de fotos, mapas estilizados, cópias de documentos históricos e objetos encontrados nas prospecções arqueológicas que remontam a "História do Caminho do Ouro e sua Revitalização".

Com um público expressivo de 308 visitantes durante o período da duração, o que reafirma a importância da futura comemoração dos 350 anos a ser realizada em 21 de agosto de 2010, exposição foi organizada pela Associação de Guias de Turismo de Paraty, com o apoio da Casa da Cultura, Instituto Histórico e Artístico de Paraty, Espaço Cultural de Paraty, Folha do Litoral e Rede DLIS de Paraty.

Encontro

Consolidando a comemoração dia do Caminho do Ouro e da logomarca, oficializada pela Câmara Municipal e Prefeitura Municipal de Paraty, o Fórum DLIS realizou o encontro na Casa da Cultura em 21/08/2008 com o tema Caminho do Ouro de Paraty e sua Paisagem, com o objetivo de promover a Campanha de Paraty Patrimônio da Humanidade e a inclusão do referido dia no calendário cultural de Paraty.

Para realçar ainda mais a exposição, além dos painéis fotográficos, o destaque foi o "Cofre do Registro da Cachoeira". O único testemunho concreto, que restou, por demais importante na recuperação do Caminho do Ouro de Paraty.

Agradecimentos:

Associação de Guias de Turismo
João Fernandes de Oliveira
Armando França
Oscar Augusto
Renan de Jesus Silva
Casa da Cultura
Milena Moraes
IHAP
Zezé Rameck
Diuner Melo
Espaço Cultural Paraty
Marcos Ribas e Rachel Ribas
Folha do Litoral
Domingos de Oliveira

A Arte é Viável em Qualquer Canto IG Cachaças de Paraty



Com certeza do que se quer fazer, com uma boa gama de paciência e persistência descobre-se que tudo é possível, quando se conhece o potencial individual e coletivo de uma comunidade.

Quando trouxemos para o Sertão de São Gonçalo o Parque das Artes em 2002, que era um cômodo da nossa casa com um monte de instrumentos surrados, livros e alguns tabuleiros, onde se estuda música, xadrez, etc., nos qualificaram de loucos e acertaram em cheio, pois graças a Deus não somos normais e não compartilhamos dessa normalidade que impede o país de deslançar, aliás, a História dos povos é feita pelos Loucos, por isso não temos medo de nos expor e aqui não foi diferente. Os resultados não demoraram a aparecer, pois os jovens abraçaram a causa e mesmo sem incentivo em casa (a maioria), sem seus próprios instrumentos, falta de espaço e grana, demonstraram a todos nós um pouco deste fantástico talento que está escondido aqui na Serra do Mar (Muralha Verde), a espera do amadurecimento político ou da ousadia de alguns loucos.

O Parque das Artes encerrou o seu ciclo em São Gonçalo em outubro de 2008 e retornou para Piúma-ES, onde já tem um trabalho iniciado e a casa (sede) é nossa. Cada comunidade tem as suas particularidades, mas, qual comunidade resiste as tentações da música, das bolas de gude, dos piões, de um ping-pong, de uma boa pelada no campinho, de um tabuleiro de xadrez, de uma festa com palco, dança, brincadeiras e guloseimas. Quase sempre, por parte dos adultos, há uma grande resistência, principalmente quando o trabalho é pioneiro e, aos seus olhos, não se parece com o trabalho braçal que é o único conhecido, por isso causa estranheza o fato de trabalharmos com alegria, sinceridade e convicção, mesmo nas segundas feiras chuvosas, quando se pergunta: O que fazer aqui?...

Temos certeza que a comunidade de São Gonçalo, principalmente os mais jovens, saberão se posicionar nos momentos de decisões relevantes para o seu bairro e para suas vidas. Estamos convictos que a nova diretoria da AMO.SG- Associação de Moradores e Produtores Rurais de São Gonçalo, composta basicamente por caiçaras, saberá corrigir as nossas falhas, dar continuidade aos nossos acertos e por em prática um bom plano de ação, em parceria com as pessoas de boa índole.

Um forte abraço para todos! Saibam que estaremos dando continuidade aos nossos projetos em qualquer lugar e vocês, que nos conheceram de perto serão sempre bem vindos em nosso Parque das Artes.

Chico Fernandes, Márcia Bianconi, Manuela Quintela, Hérico Fernandes, Márcio Bianconi, Vânia de Souza, Vagno Martins, Heitor Bessa, Isabela Quintela.

A Indicação de Procedência da Cachaça de Paraty a distingue de outras cachaças, proclamando sua origem. A Cachaça de Paraty estará protegida das fraudes, irá aumentar o seu valor agregado. A ela está conferido um diferencial de mercado, em função das características e da cultura própria do seu local de origem, preservando-lhe suas particularidades.

Irá, também, incentivar novos investimentos, elevando o padrão tecnológico dos engenhos, multiplicando os empregos e favorecendo o turismo. Esta certificação é de suma importância para o setor da Agroindústria da cachaça no Estado do Rio de Janeiro e no Brasil, visto que é a quarta Indicação Geográfica reconhecida em nosso país e a primeira e única no setor de cachaça.

A Associação dos Produtores e Amigos da Cachaça Artesanal de Paraty – Apacap, representada pelos diretores, Paulo Eduardo Gama, Lúcio Gama Freire, Eduardo José Mello, participou como referência de Indicações Geográficas (IGs), no evento coordenado pela Superintendência Federal do Ministério da Agricultura no Estado (SFA-RJ/MAPA), realizado em 25 de novembro (2008), no auditório do Clube de Engenharia, Rio de Janeiro.

O Certificado de Indicação Geográfica de Procedência "Paraty" para o produto cachaça é de propriedade da Apacap e foi conseqüência de um longo trabalho que envolveu esta associação, o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa), Sebrae/RJ, Ufrj, Emater, Embrapa, o Instituto Nacional de Tecnologia (INT), Fundação Bio-Rio e o INPI, com apoio da Prefeitura de Paraty.

Projeto de melhoria da cachaça de Paraty

1997 – Demanda no Balcão Sebrae de Paraty de produtores, tendo em vista a ocorrência do alto grau de acidez na produção da cachaça; Visita à Feira de Tecnologia; Realização de diagnóstico, através de Sebraetec em alambiques, nos quais foram identificadas as possíveis causas da acidez.

De 1998 a 2002 foram realizados diversos Patme's setoriais para eliminação de problemas comuns a vários engenhos, executados pela Fundação Bio Rio, coordenada pelo consultor Ricardo Zarattini.

Em 2002, diversos consultores do

Sebrae/RJ, com apoio do Fórum Diis atuaram em Paraty, em áreas estratégicas, tais como Controle da Qualidade da Cachaça, Turismo e Associativismo, de forma a gerar a integração efetiva dos alambiqueiros; Legalização da Associação de Produtores de Pinga Artesanal de Paraty.

Na realização do XX Festival da Pinga de Paraty, através da Associação, dois engenhos solicitaram ao Ministério da Agricultura o Selo de Qualidade da Cachaça e é realizado o I Fórum da Cachaça de Paraty;

No dia 8 de maio de 2007, em evento realizado no Rio de Janeiro, a Apacap recebeu do INPI (Instituto Nacional da Propriedade Industrial) a certificação da Indicação Geográfica de Procedência "Paraty" para o produto Cachaça.

Em dezembro de 2007, os produtores receberam os selos da 1ª safra certificada com a Indicação de Procedência "Paraty" para Cachaça. O lote analisado colocou no mercado as primeiras 30.000 garrafas com o selo da IG Safra 2007.

O Parque Industrial da Cachaça no município de Paraty, considerando a modernização dos equipamentos e o aumento da capacidade dos alambiques, possui hoje uma capacidade máxima de produção de 491.360 litros/ano, somando-se à capacidade de produção dos sete alambiques em atividade no município. A safra produzida no ano de 2007 foi de 210 mil litros.

A Apacap, em parceria com o Mapa, Ufrj, Emater, a Prefeitura de Paraty e o Sebrae/RJ está desenvolvendo um programa de melhoria e aumento de produtividade no plantio de cana-de-açúcar no município de Paraty. Entre as ações previstas, foi realizado no dia 14 de dezembro de 2007 um curso básico de produção de cana-de-açúcar, que contou com a presença de professores da Ufrj; Em maio de 2008 foi executado o plantio de um experimento com sete novas variedades de cana-de-açúcar e uma variedade local para identificação das cultivares de maior produtividade no solo do município, experimento este que contará com o acompanhamento e supervisão de técnicos da Ufrj e do Mapa.

Os produtores com a certificação da IG Paraty são: Cachaça Coqueiro, Cachaça Corisco, Cachaça Engenho D'Ouro, Cachaça Labareda, Cachaça Maria Izabel e Cachaça Paratiana.

Novas Indicações Geográficas



Um mapeamento de produtos diferenciados originários do Rio de Janeiro e a formação de grupos de trabalho para avaliar sua viabilidade de adequação como indicações geográficas, foram os principais temas da Oficina de Indicações Geográficas (IGs), coordenada pela Superintendência Federal do Ministério da Agricultura no Estado (SFA-RJ/MAPA) no dia 25 novembro, no auditório do Clube de Engenharia, no Centro da cidade. A busca pela excelência, que visa a distinguir a origem dos produtos e serviços por sua qualidade e, principalmente, promover o desenvolvimento regional, no caso do Estado, resulta especialmente do registro obtido há um ano pelas Cachaças Paraty.

Durante a realização da oficina foi destacada, a importância das IGs como um instrumento potencial para auxiliar no desenvolvimento do Estado, os compromissos sociais e ambientais que implicam, e estabelecido um diagnóstico dos produtos originários de todas as regiões fluminenses com potencial para serem reconhecidos como Indicação Geográfica. Para fortalecer novas iniciativas foram formados grupos de trabalho que identificaram os produtos potenciais por região sugeriram a formação de parcerias, visando estabelecer planos de negócios e incentivar o associativismo.

Das regiões Norte e Noroeste foram citados, entre outros produtos, o côco de Quissamã, os doces de Campos, a água iodada de Raposo e as rochas ornamentais de São Francisco de Itabapoana que, inclusive já receberam aprovação do Sebrae. Da Região Centro-Sul e do Médio Paraíba foram indicados entre os principais o tomate e os produtos orgânicos, de Paty do Alferes, a truta, de Mauá e Resende e o leite e os laticínios dos municípios de Valença, Vassouras, Barra Mansa e Itaperuna.

Da Região dos Lagos, a maricultura, a moda praia e o artesanato de fibra de bananeira; da Região Metropolitana, o aipim de Santa Cruz, as plantas ornamentais e a banana de Guaratiba e dos parques do Mendanha e da Pedra Branca, respectivamente. Da Região Serrana, os principais potenciais são as frutas, como o morango, o caqui e a pocan, essa última especialmente a de Teresópolis, os orgânicos e o mel.

A Costa Verde, que já tem as cachaças de Paraty, contribui ainda com o palmito cultivado, frutos do mar, como vieiras e coquilles Saint Jacques e a Gastronomia

Sustentável. No encerramento da oficina os produtos da região, inclusive, foram postos à prova acompanhados de uma degustação das cachaças certificadas – Coqueiro, Engenho D'Ouro, Maria Izabel, Corisco e Paratiana. Para acompanhar, um buffet produzido pelos chefs Ronara Toledo e Fernando Toledo, do Restaurante Caminho do Ouro, um dos participantes do movimento pela sustentabilidade, e cujas receitas receberam a aprovação dos participantes da oficina.

Além da questão social, que já seria suficiente para louvar a iniciativa, o cuidado no preparo e o sabor das iguarias compuseram o prazer de novos-velhos sabores. Graças ao agroecoturismo, os produtores rurais substituíram a atividade extrativista e hoje produzem em áreas de manejo para a Gastronomia Sustentável os palmitos de pupunha que foram usados em deliciosas canoinhas com açaí. Produtos poucos comuns ou habitualmente esquecidos também foram resgatados como o açafraão da terra, usado na massa do pão do canapé caprese com tomatinho e manjerição. O mamão jaracatiá também compôs com o gergelim preto as crostas dos cubos de peixe assado com cachaça Coqueiro em delicados espetinhos de espessura milimetricamente semelhante, confeccionados em cana-de-açúcar in natura.

Foram servidas ainda canoinhas de bambu com peixe desfiado, feijão guandu e a típica paçoca de banana da região, que também recheava trouxinhas de uma finíssima massa com lacinhos de cebolinha, além de folhados crocantes de camarão com fruta da pupunha. De sobremesa, um irresistível sorvete de mandioca com côco de sabor incomparável. Entre as bebidas, é claro, as tradicionais cachaças premium e extra premium, que também serviram de base para caipirinhas de maracujá e limão, sucos de açaí e de jussara, café caíçara (feito a partir de cana) e chá de erva cidreira.

A Gastronomia Sustentável tem por base princípios adotados nas IGs e na produção orgânica: a revalorização do saber fazer locais, com suas diferenças culturais e priorizando o resgate das formas tradicionais de produção, associados à práticas ambientalmente corretas, socialmente justas em todo o processo de produção e o incentivo ao consumo responsável.

Marta Simões

Gastronomia Sustentável & Indicações Geográficas



Gilberto Mascarenhas - ... Quero só um minutinho de vocês para apresentar os responsáveis pela origem desses produtos utilizado no projeto de Gastronomia Sustentável de Paraty. Então a gente gostaria que falassem um pouco desse trabalho...

Domingos Oliveira - ... Sou editor do **Jornal Folha do Litoral** que há 11, anos em conjunto com a Rede Dlis de Paraty, vem promovendo o Agroecoturismo, que tem como objetivo diminuir a evasão dos agricultores, pressionados pelas questões ambientais e especulação imobiliária, para a cidade. O Agroecoturismo tendo como base a agroecologia, a culinária de Paraty, a agenda 21 da Organização Mundial de Turismo Sustentável e a articulação de um grupo de agricultores, em conjunto com a *chef* Ronara Toledo, propiciaram a construção do projeto piloto - **Gastronomia Sustentável de Paraty**.

Dentre os agricultores que participam deste projeto, estão presentes: **Eraldo Alves**, que esteve na França representando os agricultores de Paraty em função do **projeto Chantier**, do Idaco; José Ferreira, que é uma referência em agroecologia, em seu sítio promove vivências com gente de toda parte do Brasil, do agricultor ao cientista. ...É também referência em ecopedagogia, pois seus filhos nunca foram à escola e dão aula aos doutores de botânica; Temos o **Miguel**, que faz parte do projeto do PDA que é justamente o complemento disso tudo, pois capacita novos agricultores e possibilita a ampliação dos sistemas

agroflorestais.

Finalizando, em nome da Rede Dlis de Paraty, quero agradecer ao Ministério da Agricultura, em especial a Celso Merola e Gilberto Mascarenhas, por nos terem possibilitado a honra de participar e fecharmos este importante evento sobre Indicações Geográficas...

José Ferreira - ...Gostaria de falar que é um prazer contribuir com alguma coisa e que, pela terceira vez, coloco meus produtos, assim transformados pela mão dessa artista, Ronara, que abraçou essa causa, com apoio do Domingos Oliveira. Queria dizer que a gastronomia sustentável para nós, que já vimos nessa luta há 10 anos, complementa o nosso trabalho, é a resposta de uma pergunta que fizemos lá em 2000: o que vamos fazer com a agrofloresta? ...Naquele momento, pra gente ainda era meio duvidoso, mas acreditou-se na mudança que a gente estava fazendo na agricultura... e estarmos aqui apresentando o nosso produto transformado é pra nós motivo de muita honra ter esse privilégio de, apesar de pequenos, nos tornarmos grandes agricultores.

Eraldo Alves - É um prazer estar aqui com vocês e saber que as nossas mãos ajudaram na produção, juntamente com a terra, desses elementos, nesse momento para degustação... o meu muito obrigado, o privilégio é meu de estar aqui... e agradeço também a Ronara que está aqui...

Ronara Toledo - A gente tenta fazer o melhor, podemos trazer o que nós tínhamos de melhor. Bom, vamos servir: a paçoca de banana, que é uma coisa super comum dos caiçaras; temos um folhado com a fruta da pupunha; o peixe, que é a tainha, próprio da região; palmito com a folha da bertalha, palmito ao natural; geléia de cenoura; e o prato que virou assim o símbolo desde o início do projeto, que é o peixe seco com vinagrete e feijão guandu, além da farofa de banana... E então vocês vão experimentar para saber. E temos também o suco do jussara e cachaça de Paraty. Depois vamos provar, como sobremesa, o sorvete de mandioca com coco.