



EDITORIAL

A pesar de toda esta situação difícil que estamos vivendo; efeito estufa, mudanças climáticas, tromba d'agua em Paraty, crise econômica local e mundial, os últimos fórum DLIS sobre Gastronomia Sustentável e a Enchente de Paraty, regata o fio da esperança da máxima de Margaret Mead - "Nunca duvide que um pequeno grupo de cidadãos preocupados e comprometidos possa mudar o mundo: de fato, é só isso que o tem mudado".

No primeiro fórum este fio de esperança se renova:

Na força da juventude da atriz Nathalia Moreira, interpretando o que é ser DLIS? e na parlamentar juvenil Dalmeire Aparecida apresentando o projeto de coleta de óleo; (Pag. 2)

Nos questionamentos e alternativas apontadas pelos produtores Rurais e Restaurantes para a Gastronomia Sustentável de Paraty ;

Ns palestras sobre IG e APLs feita por Ana Cristina representando MAPA e a IG da Caçaça de Paraty pela APACP. (pag.3)

No segundo fórum este fio passa pelo fortalecimento do Conselho Municipal de Defesa do Meio Ambiente e a aplicação das alternativas sugeridas pelos Prof. Sérgio Araújo e Dr. Jorge Henrique Alves Prodanoff UFRJ. (Pag.2)

Gastronomia Sustentável

Pag. 2

Pág. 3

CAMINHO DO OURO

GASTRONOMIA

Culinária Contemporânea

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

MARCONI 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

Minas Gourmet

Happy Hour de Quinta à Sábado das 17h às 20h

Shopping Boulevard -Paraty- RJ

Tel: (24) 8143-0302 (Ao lado da Rodoviária)

Fórum DLIS

Programa de Turismo Sustentável - Rbma

Data : quinta-feira,23 de abril de 2009 - Casa da Cultura

A Enchente de Paraty

Diagnóstico da Enxurrada do dia 10 de janeiro veja pag. 2

Não jogue seu óleo pelo ralo

Tel. : (24) 3367-2033

Imperial

MATERIAIS PARA CONSTRUÇÃO

Produtos de qualidade

Bons Preços

Bom atendimento

Av.Roberto da Silveira, nº 67 - Chácara

Tels.:3371-2300/2202/1433/1247

BANANA DA TERRA

restaurante

Rua Samuel Costa, Centro Histórico

www.bananadaterra.com

Tel. 24 3371 9082

EMPÓRIO DA CACHAÇA

Paraty-RJ

Atacado e Varejo

Rua Dr. Samuel Costa, 22- Centro Histórico

Tel/Fax: (24)3371-6329/3371-7519

ACIP

ASSOCIAÇÃO COMERCIAL E INDUSTRIAL DE PARATY

Ronto de Coleta

Não jogue seu óleo pelo ralo

Tel.: (24) 3371-2095

acip@terra.com.br

Endereço: Rua José Vieira Ramos, nº 04 - Sala 11- Bairro de Fátima



A enchente de Paraty" **Gastronomia Sustentável**

A enxurrada brusca - nome técnico do que se considera popularmente como tromba d'água - que aconteceu no dia 10 de janeiro deste ano em Paraty, recebeu dos órgãos competentes a classificação de desastre de grande porte.

De acordo com a Defesa Civil Municipal, cerca de mil imóveis foram atingidos por alagamento e 5 mil pessoas foram afetadas diretamente. Os problemas decorridos perduraram por mais 72 horas após o incidente, com 25 mil pessoas afetadas pela falta d'água em toda a cidade. O prejuízo das pousadas atingidas foi de R\$ 672 mil reais, contabilizado até o dia 27 de janeiro. Muitas reservas foram canceladas e a maioria das pousadas teve equipamentos danificados.

Para o município, o prejuízo total foi de 16 milhões de reais, incluindo destruição de pontes, de trecho da estrada Paraty - Cunha, encostas do Rio Perequeçu, além da destruição da adutora e do aqueduto que abastece a cidade.

Para reforçar o trabalho da Defesa Civil de orientar e prevenir a população no caso de um novo transtorno como este, a rede DLIS de Paraty tendo como proponente o Conselho Municipal de Defesa do Meio Ambiente realizou dia 6 de abril o Fórum - A enchente de Paraty, Cerca de 70 pessoas participaram do evento entre elas o prefeito municipal José Carlos Porto e os vereadores Luciano Vidal e Pastor Izaques, Sec. Municipais e vítimas da enchente. Veja detalhes das apresentações dos palestrantes na página DLIS no "www.flitoral.paraty.com" e matéria completa na próxima edição do Folha do Litoral

Palestrantes: Prof. Sérgio Araújo e Dr. Jorge Henrique Alves Prodanoff - UFRJ; Lia Capovilla-paraty.com; Antônio da Silva Tavares -Coord. Defesa Civil; Ten.Cel. Renato Bastos Pontes - Comandante do Corpo de Bombeiros.

Com o objetivo de articular o Arranjo Produtivo Local e a Indicação Geográfica do circuito Gastronômico de Paraty e Costa Verde e dar continuidade ao projeto-piloto Gastronomia Sustentável (que tem como parâmetro os critérios da Agenda 21 para a Indústria de Viagens & Turismo Sustentável, proposta pela Organização Mundial do Turismo - Passaporte Verde), 68 pessoas participaram do Fórum DLIS, em dois de março, com foco nesse tema. Esta articulação viabiliza a comercialização direta entre produtores rurais e pescadores com este circuito, visando ao envolvimento do staff (pessoal) - clientes, restaurantes, produtores rurais, pescadores e comunidades - nas questões sócio-ambientais.

Maria Auxiliadora, gerente do Balcão Sebrae Paraty, abriu o evento falando sobre o objetivo do Fórum e apresentando os palestrantes. Em seguida, para traduzir o significado do que é ser DLIS, a atriz Nathalia Moreira expôs a contradição entre os conceitos de sustentabilidade, tão em moda, e as atitudes diárias, insustentáveis, convenientes e coniventes com o ciclo louco da destruição. Complementando esta exposição, a parlamentar juvenil Dalmeire Aparecida, apresentou o projeto de coleta de óleo vegetal como alternativa prática para o exercício de uma atitude sustentável - "Não jogue seu óleo pelo ralo".

Senso Agrícola

Logo após, a representante do Ministério da Agricultura (MAPA/SFA-RJ), Ana Cristina, fez uma palestra clara sobre Indicação Geográfica e Arranjos Produtivos Locais (leia na pág. 3), e os diretores da APACAP, Paulo Eduardo Gama, Lúcio Gama Freire, descreveram a história e o processo que resultou na Indicação Geográfica da Cachaça de Paraty.

O fórum foi enriquecido pelos depoimentos dos produtores agroflorestais Eraldo Alves e José Ferreira, que enfatizaram a urgência de um senso agrícola e pesqueiro, primeiro passo para um Arranjo Produtivo Local (APL), tendo como prioridade a certificação dos agricultores familiares e pescadores artesanais, que serão a base do processo para a Indicação Geográfica da Gastronomia Sustentável de Paraty.

Depoimentos
Dalmeire Aparecida, estudante do

Colégio Estadual Almirante Álvaro Alberto disse que, como representante do município de Paraty no parlamento juvenil, defendeu o projeto de obrigatoriedade de coleta de óleo vegetal pela rede estadual de ensino e que, para sua surpresa, o projeto foi o mais votado, recebendo 34 dos 42 votos. Complementando, falou da importância da adesão da rede municipal a esta campanha: "seria importante que as escolas passassem a ser pontos de coleta". A parlamentar juvenil estava acompanhada da Dir. Karyn Lima e Rosemeri Santos que também participaram da elaboração deste projeto.

Maria Aparecida (Presidente Sindicato dos Produtores Rurais) - O sindicato está aqui para apoiar sempre, com certeza. Diante da organização que está havendo, precisamos estar juntos. Então eu gostaria que a Elaine Alves, secretária da Cooperativa dos Produtores Rurais de Paraty, que tem me representado, falasse sobre este projeto.

Elaine Alves - Tenho participado desde o lançamento do projeto-piloto Gastronomia Sustentável de Paraty, em julho de 2008, e a cooperativa se sente prestigiada por estar participando deste projeto... Eu só tenho a agradecer.

Eraldo Alves Filho (produtor agroflorestal) - A sustentabilidade é possível quando a interação com o meio ambiente garante sua preservação para gerações futuras e o desafio é produzir em harmonia com o meio ambiente, sem uso de agrotóxicos e, apesar da concorrência desleal da produção em larga escala, um agricultor familiar pode produzir alimentos para cerca de 80 pessoas. Portanto, produzir não é o maior desafio, (...) o gargalo se concentra na comercialização. Por isso, faço um pedido aos representantes dos governos municipais, estaduais e federal, que nos ajudem neste próximo passo, que será, consequentemente, a certificação dos produtores, para garantir a origem e qualidade dos produtos e a qualidade de vida dos consumidores e centenas de produtos rurais em nosso município.

José Ferreira - Sou produtor agroflorestal e faço parte da Articulação Estadual de

Agroecologia. Quero parabenizar o "pessoal da cachaça" pela implantação da IG. Existem centenas de agricultores aqui; precisamos acreditar em nosso município, como o pessoal acredita no potencial da cachaça.

Há mais de dez anos o município caiu em área de esquecimento em relação à produção agrícola. A sociedade precisa se conscientizar de que quem alimenta a nação somos nós pequenos agricultores. Infelizmente estamos desorganizados, porque não temos apoio público (...) mas temos pessoas trabalhando com vontade...

O Domingos Oliveira luta muito para formar essa corrente entre a cidade e o campo, esse é um sonho que sonhamos juntos, a cidade vai encher o campo. A partir do momento que essas coisas começarem a acontecer vai fortalecer a agricultura familiar e vai aumentar a nossa produtividade.. Nós provamos que nosso produto não tem agrotóxico; é um produto limpo, saudável, que vem para a mesa dos consumidores... O que precisamos para que os nossos produtos cresçam e se desenvolvam é do poder público se conscientizar que temos um trabalho sério, bonito. A partir daí então é que vamos chegar a algum lugar.

Ronara Toledo (Restaurante Caminho do Ouro) - Fui convidada pelo Folha do Litoral para fazer um fechamento deste círculo dos produtores querendo comercializar diretamente com os restaurantes. Fizemos os primeiros contatos, fomos às comunidade, aos sítios e elaboramos um cardápio com os produtos locais, lançamos este projeto-piloto Gastronomia Sustentável na Flip e, depois, no DLIS sobre o Caminho do Ouro. Depois, fomos convidados pelo ministério da Agricultura para apresentarmos este projeto no Rio de Janeiro, no Clube de Engenharia e, com alguns produtores, o mostramos e o mesmo foi bem aceito... Agora estamos trabalhando para a certificação dos produtos. Então, acho que os restaurantes deveriam aderir a este projeto para buscarmos a nossa Indicação Geográfica.

Adilsa da Conceição (Campinho) - Da nossa agrofloresta colhemos o palmito pupunha que negociamos e levamos para o

restaurante. Tudo que colhemos na agrofloresta tem retorno para o nosso bolso. Tenho um galinheiro que produz a galinha caipira e negociamos também, para que o consumidor tenha um produto de boa qualidade.

Carlos José (ACIP) - Estou aqui representando a Associação Comercial. Tenho um restaurante há seis anos. As pessoas que nos visitam querem produtos saudáveis, coisas diferentes. Os frutos do mar são daqui, os temperos também, os tomates, a farinha da terra... produzimos a cachaça. Temos que valorizar o azul-marinho, a cachaça... Existe uma lei municipal que você pode colocar seus produtos a venda... Porque poucas pessoas sabem que Paraty é caipira e, consequentemente, temos que apoiar este projeto.

Rodrigo Rocha (Jardim Botânico) - Quero parabenizar os produtores rurais de Paraty por produzirem na Agroecologia e por sua resistência de ser reconhecido nacional e internacionalmente.

O Jardim Botânico do Rio de Janeiro é um instituto de pesquisa, vinculado ao meio ambiente e está estabelecendo uma parceria com o município de Paraty. Nos próximos dois meses pesquisaremos a flora de Paraty, identificando gastronomicamente e, vamos dar retorno das informações para a sociedade local.

Miguel da Silva - Trabalho no projeto PDA, esse projeto tem duração de três anos e já está no último. Vemos no município a necessidade de ampliar a Agroecologia. Hoje estamos com quarenta produtores, estão muito empolgados, muitos deles consolidando o conhecimento da natureza. Nesta reta final, temos que trabalhar essa geração de identidade coletiva e facilitar na comercialização.

Vagno Martins (presidente do Comamp) - O Comamp tem apresentado ao poder público soluções para Paraty, principalmente para os produtores rurais, com o Agroecoturismo e o PDA. O que precisamos é de apoio dos órgãos públicos para fortalecer as comunidades, o Sindicato dos Produtores Rurais e as associações de moradores.



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



Indicação Geográfica, Arranjo Produtivo local e a IG da Cachaça de Paraty

Ana Cristina (representante do Ministério da Agricultura) - Desde muito tempo os produtos são rotulados e distinguidos um dos outros por suas características: Julio César (imperador romano) tinha preferência por um vinho de uma determinada região. Quando não vinha da região que ele gostava era servido aos serviços. Então, relacionar um determinado produto às suas características especiais já é uma idéia muito antiga. E,

desta relação, foi criado, ao longo dos anos, o conceito de Indicações Geográficas - IG.

Este conceito de IG é justamente conforme se constrói o dos vinhos (e essa história começou com os vinhos), você tem um determinado produto que se torna conhecido por suas características especiais, ele assume uma notoriedade se ficar relacionado com o local de origem, daí ele cria uma reputação. É um sinal distintivo, porque, quando chega na prateleira e você vê o produto que tem indicação geográfica, é diferente dos outros, por exemplo, o Vinho do Porto, todo mundo já ouviu falar em Portugal, ele é produzido em uma região montanhosa, entre os vales de verões muito quentes e invernos muito frios, e isso faz que ele tenha uma condição climática favorável ao cultivo desse tipo de uvas, que dá essa característica especial ao vinho do Porto.

Infelizmente no nosso país a cultura da indicação geográfica é muito recente, então muitas pessoas pensam que é um rótulo a mais, e o que buscamos difundir é que a indicação geográfica e o que o rótulo representa em um determinado produto. A IG é uma propriedade coletiva, ninguém é dono da indicação geográfica, ela existe antes mesmo de ser registrada, é uma propriedade coletiva por área de produção. Então, o vinho do Porto só pode ser produzido no Porto, a cachaça de Paraty, somente em Paraty.

Existem outros exemplos: o presunto de Parma, tequila do México, que tem que ser produzida em torno de 160 km de Guadalajara, somente com a Agave tequilana weber, se ela for produzida em outra região, deixa de ser tequila; o charuto de Cuba; o café da Jamaica; o chá do Quênia; etc.

Quem conhece a IG, sabe que ali

dentro tem produtos diferenciados. O produto é ligado às suas raízes à sua história, à sua própria personalidade... então a gente está falando da cachaça de Paraty, porque a gente está em Paraty... Existe uma história sobre a cachaça de Paraty resgatável, uma tradição foi resgatada para buscar um produto, que preservou suas características, assim como o vinho do Porto, em Portugal, como a champanhe na França, é característica da região que está com o nome deles, por isso ninguém é dono da IG, é patrimônio da coletividade.

A primeira Indicação Geográfica no Brasil foi no Vale dos Vinhedos, onde houve uma valorização das terras, aumento do turismo, geração de empregos e bastante benefício para a região. Em 2007 eles conseguiram o reconhecimento do registro na comunidade européia.

Indicações Geográficas como instrumento de desenvolvimento e promoção regional

Aumenta o valor agregado do produto, diferenciando-o dos demais; preserva as particularidades do produto, patrimônio das regiões específicas; estimula investimentos na própria área de produção; fideliza o consumidor que, sob a etiqueta de IG, sabe que vai encontrar um produto de qualidade e com características regionais; melhora a comercialização dos produtos, facilitando o acesso aos mercados através da propriedade coletiva; confere maior competitividade no mercado internacional.

Tipos de IG no Brasil

No Brasil a gente tem dois tipos de indicação geográfica: Indicação de Procedência (IP) – que vai proteger nome geográfico (país, cidade, região, localidade) reconhecido pela produção, fabricação ou extração de determinado produto ou serviço e a Denominação de Origem (DO) que é mais complexa, não basta só existir a reputação. é preciso ter característica da região, do solo, clima (fatores naturais e humanos) que tragam qualidades especiais ao produto... Se aqui em Paraty

buscássemos uma denominação de origem a gente ia ter que buscar que o solo de Paraty tem qualidades especiais que junta a uma variedade de canas e vai dar uma cachaça tal qual nenhum outro lugar do país consegue produzir.

No Brasil ainda estamos engatinhado, a primeira dela foi no Vale dos Vinhedos (2002), Indicação de Procedência (IP) e na sequência temos: Região Mineira do Cerrado (2005) IP; Pampa Gaúcho da Campanha Meridional (2006) IP e a nossa Paraty (2007) IP.

Marco legal

A legislação que regulamenta a Indicação de Procedência tem como base a LEI 9.279 – LEI DA PROPRIEDADE INDUSTRIAL (14/05/1996), INPI - Resolução nº 75/2000 Art.182 – O uso da Indicação Geográfica é restrito aos produtores e prestadores de serviço estabelecidos no local, exigindo-se, ainda, em relação às Denominações de Origem, o atendimento a requisitos de qualidade.

Parágrafo Único: O Instituto Nacional de Propriedade Industrial estabelecerá as condições de registro das Indicações Geográficas.

Passo a passo para se obter uma IG

O primeiro passo é os produtores estarem organizados em prol de um objetivo comum. Depois, o levantamento histórico cultural, (a gente precisa provar para o INPI que tem uma história relacionada àquele produto e região), e elaborar a regulamentação Técnica da Produção, Criação do Conselho Regulador de IG e Apresentação do projeto ao INPI,

Atribuições do MAPA (Ministério da Agricultura Pesca e Abastecimento) CIG – Coordenação de Incentivo à Indicação Geográfica de Produtos Agropecuários Planejamento, Fomento, Coordenação, Supervisão e Avaliação das atividades, programas e ações de Indicação Geográfica de produtos agropecuários.

Arranjos Produtivos Locais

A APL tem como objetivo a

aglomeração de pequenas e micro empresas que atuam em torno de uma atividade produtiva principal, bem como de empresas correlatas e complementares (fornecedoras de insumos e equipamentos, prestadores de consultoria e serviços, comercialização, clientes, entre outros) em um mesmo espaço geográfico com identidade cultural local. Este objetivo possibilita os vínculos de articulação, interação, cooperação e aprendizagem entre si e com outros atores locais e instituições públicas ou privadas (Albagli e Brito, 2002).

Exemplo: APL de Apucarana (PR) que teve início em 1974 com a fabricação artesanal de tias e bandanas. Hoje é a “Capital Nacional do Boné” com: 50% da produção nacional, 200 empresas formais envolvidas gerando 10.000 empregos.

Passos para implantação do Arranjos produtivos Locais

Identificar regiões (espaço geográfico) com vocação para determinada atividade produtiva (identidade cultural local); Despertar dos membros da coletividade para que descubram seus potenciais e construam seu desenvolvimento – mobilização de lideranças, interação, cooperação e aprendizagem (busca de interesses comuns); Governo fomentador, indutor do processo de desenvolvimento – comprometimento; Atores organizados.

Vantagens:

- Desenvolvimento de todos os elos da cadeia produtiva; fortalecimento da competitividade no mercado – organizar para competir; Possibilidade de produção em escala; Divulgação e notoriedade através da marca;

Desenvolvimento regional: maior oferta de empregos no campo, na indústria, no turismo e nos serviços; Maior força política.

Indicação Geográfica de Procedência da Cachaça de Paraty

A apresentação foi feita pelos representantes da APACAP, Paulo Eduardo Gama e Lúcio Gama Freire que, fazendo a linha do tempo, destacaram fatos relevantes sobre a cachaça no

Histórico de Paraty.

Montagem do processo da IG Paraty

Lúcio Gama descreveu o processo de montagem da IG de Paraty que só foi possível graças ao apoio do Sebrae, MAPA e a União e parceria dos produtores que, motivados por um objetivo comum, modificaram o estatuto social, criaram o Conselho Regulador, elaboraram o regulamento Interno da IG, delimitaram a área de produção, levantaram o histórico da produção de cachaça em Paraty, Obtiveram os documentos antigos comprobatórios e artigos atuais com manutenção da reputação, documentação completa do produtores associados para montagem final do processo.

Novos Desafios

Paulo Eduardo disse que a APACAP está concentrando seus esforços nas seguintes metas: Experimento de novas cultivares de cana-de-açúcar junto com UFRRJ e inclusão de agrônomo residente no município, para melhorar a qualidade, a produtividade da cana e ampliar os canaviais.

Projeto de criação da APL da cachaça de Paraty; Projeto de implantação do RAC e certificação no INMETRO; Plano de marketing para ampliação do mercado interno e externo; Produto orgânico; Roteiro da Cachaça; Fomento ao turismo rural, ecológico e cultural.

Paulo Eduardo afirmou que os canaviais de Paraty não usam defensivos agrícolas e a APACAP está pesquisando alternativas para utilização dos resíduos industriais (bagaço e vinhoto). O bagaço para ser usado com combustível para alimentar as caldeiras e o vinhoto como fertilizante para os canaviais.

Finalizando, disse que a IG não é um selo de qualidade, mas um selo que protege o nosso produto e a APACAP apóia a Gastronomia Sustentável.



OPERAÇÃO VERÃO 2009 é bem recebida pelos turistas no Parque Nacional da Serra da Bocaina!

Entre os dias 19 de fevereiro e 1º de março, período que englobou o carnaval, foi realizada pelo Parque Nacional da Serra da Bocaina uma operação que contou com mais de 20 servidores do ICMBio (Instituto Chico Mendes de Conservação da Biodiversidade), entre Analistas Ambientais, Técnicos e Fiscais, e com a presença de representante da Defesa Civil, de um destacamento do Batalhão Florestal da Polícia Militar do Estado do Rio de Janeiro e o apoio de parcerias locais, tais como a Prefeitura Municipal de Paraty, a Associação de Moradores de Trindade, a Associação de Barqueiros e Pescadores Artesanais de Trindade, Associação de Monitores Ambientais, Econsenso e Associação Cairucu.

A logística da Operação também teve o apoio do Parque Nacional do Itatiaia, da Área de Proteção Ambiental (APA) Cairucu e da Estação Ecológica Tamoios e estiveram envolvidas sete viaturas do ICMBio, a embarcação "Bocaina", o helicóptero do Núcleo de Operações Aéreas - NOA do IBAMA e uma viatura da Polícia Florestal e uma ambulância locada pela Associação Cairucu.

Na tenda montada na entrada da Praia do Meio onde ficaram expostos painéis com fotos, mapas e informações sobre os principais atrativos, passaram cerca de três mil turistas. Todos os visitantes tiveram acesso a folders e, também puderam assinar o livro de visitação e responder voluntariamente a uma pesquisa de avaliação da visitação.

Antes da operação foi realizada a manutenção e sinalização das trilhas, facilitando dessa forma o acesso aos principais atrativos, tais como a Praia do Caxadaço e a Piscina Natural. Já durante a Operação os servidores fizeram um controle do fluxo de embarcações, prestaram informações e realizaram um trabalho de educação ambiental nas entradas das trilhas, como forma de sensibilização do turista.

Juntamente a esse trabalho, foi executado o monitoramento e a fiscalização das normas de ordenamento acordadas com a comunidade, principalmente em relação aos quiosques, áreas de camping e estacionamento localizadas na Praia do Meio.

Os resultados parciais foram praias e trilhas mais limpas, turismo mais ordenado e o início da consolidação da presença do Parque Nacional da Serra da Bocaina em Trindade, selando as parcerias com foco na gestão participativa.

Alessandra Fontana -Analista Ambiental – PARNA Serra da Bocaina

Notas importantes:

O ICMBIO - Instituto Chico Mendes de Conservação da Biodiversidade – estabeleceu em DO da União a Instrução Normativa nº. 182 que estabelece normas e procedimentos para a prestação de serviços vinculados à visitação e ao turismo em Unidades de Conservação Federais por condutores de visitantes e monitores ambientais.

A Reserva da Biosfera da Mata Atlântica com apoio da Associação Cairucu e a da Associação de Moradores de Trindade iniciam preparativos para lançamento do projeto "Capacitação em Gestão Sustentável e Qualificação em Meios de Hospedagem e Produtores Artesanais"

O site da Associação Cairucu foi reformulado e já está no ar, visite! www.cairucu.org



Gastronomia Sustentável de Paraty

www.flitoral.paraty.co

Veja Parametros - Folha do Litoral edição 74

www.gastronomiasustentavel.blogspot.com



Ronara e Fernando Toledo

Nós ficamos honrados com o convite do Jornal Folha do Litoral para fazermos parte deste projeto-piloto de Gastronomia Sustentável, que tem por base o compromisso de pesquisar, desenvolver e difundir uma culinária de padrão internacional, inspirada na cultura local e na utilização de produtos orgânicos, a g r o f l o r e s t a i s , agropecuários e pesqueiros, produzidos pelos pescadores artesanais e agricultores familiares.

O nosso foco não somente se dirigiu aos produtos já utilizados nos pratos caixaras, mas também em algumas espécies de frutos e algumas ervas até então esquecidas, como por exemplo, mamão jaracatiá, araçá-boi, fruta-pão, fruto da pupunha, verduras como a bertalha, açafraão-da-terra, que nos permite a criação de novos e variados pratos.



Campinho

Adilsa Martins (centro)

Trabalhamos com artesanato e estamos com um restaurante funcionando há um ano.

Agora, trabalhamos junto com o Domingos do Campinho no sistema de

Agrofloresta... plantamos palmito, banana, aipim. Tenho também uma pequena criação de galinha caipira. Parte desses produtos são consumidos no próprio restaurante.

Vários produtores estão vindo para o sistema de Agrofloresta. No futuro tenho certeza de que teremos muitos produtos... É muito bom produzir e vender na nossa própria comunidade.

Iza Maria (esquerda)

O atrativo do restaurante está na junção da gastronomia quilombola com as atividades culturais, artesanato, roda de samba e o jongo. A especialidade da casa é o bobó de camarão, feijoada e o peixe com banana, servidas aos sábado e domingos.

Fernani Ferreira Martins (direita)

Essa idéia da gastronomia sustentável é legal, porque é uma forma de ajudar os agricultores, pois é triste chegar no mercado comprar isto e aquilo outro com agrotóxico, sabendo que temos a terra para produzir, a gente tem que começar a plantar mais.



Banana da Terra

Ana Bueno

Acho importante esse trabalho, porque o cliente vêm aqui, comer a comida feita com produtos da nossa terra, colhido pelos nossos agricultores, e a gente tem a certeza do que está comendo. Aqui temos os pescadores que vendem os peixes frescos. Eu jamais vou comprar peixe de fora se aqui temos peixes fresquinhos.

Eu acho esse movimento de Gastronomia Sustentável muito importante, eu vou ser a primeira pessoa a me adaptar e recomendar para os outros comerciantes, chefes, também para os clientes. Isso vai ser uma coisa a mais que eu vou oferecer para eles.

Eu acho que os nossos agricultores estão muito bem orientados, produzem sem agrotóxicos, em sistemas agroflorestais, são produtos de boa qualidade, e que têm maior durabilidade. Eu acho isso um charme, quando convidarmos um "chefe" para vir aqui, vamos poder mostrar para ele o produto que cultivamos. Isso é um modo de darmos apoio a esse movimento que valoriza mais a minha culinária.

Esse ano vamos fazer um encontro com 'chefes' de cozinha e culinária, de todo o Brasil e da América Latina, Cultura e Gastronomia, vai ser bom para nós, mostrarmos os nossos produtos para o Brasil e América Latina. E a banana da terra estará lá.