

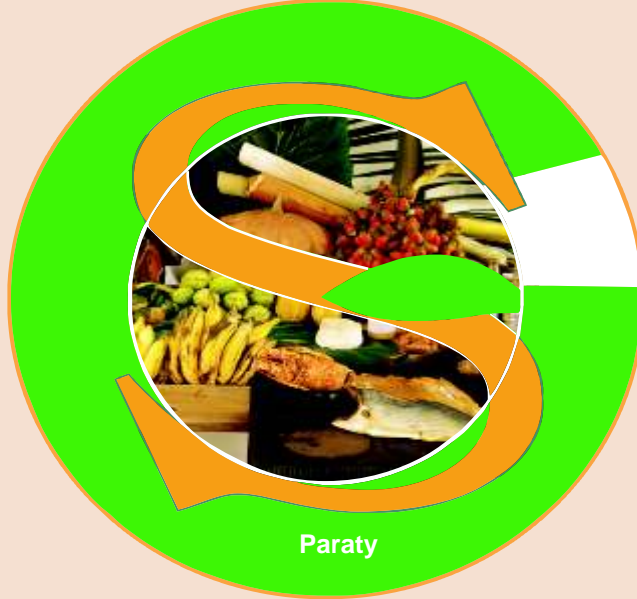


Terra de lindos cenários, de cultura e história envolventes, Paraty é também rica em sabores e abre espaço para uma nova forma de apreciar pratos, apresentando uma proposta arrojada e ecologicamente correta, em sintonia com as tendências mundiais de preservação do meio ambiente e de resgate cultural. A Gastronomia Sustentável de Paraty, que já participou da Off Flip 2008, este ano estará presente na programação do evento no coquetel da sessão de autógrafos da autora homenageada da Off Flip 2009, Marina de Mello e Souza.

O Movimento de Gastronomia Sustentável em Paraty 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 pelas comunidades locais. Poucos lugares além de Paraty permitem dar vazão a essa nova forma de praticar e perceber a culinária de maneira tão abrangente.

A natureza das coisas, o cheiro e os sabores da gastronomia sustentável nos levam a dimensões que transcendem o prato. Dimensões estas que invadem a cultura e nos remetem às raízes mais profundas, como a indescritível e prazerosa visita à casa de farinha de um índio, caiçara ou quilombola; a uma noitada de ciranda, jongo e pinga de Paraty. Ao amanhecer, quebrando a ressaca com um café feito na hora com caldo de cana, servido com beiju, aipim e banana da terra. Uma lasca de peixe seco com farinha e, para arrematar, um manué de bacía.

Gastronomia Sustentável de Paraty



Comemorando o seu segundo ano de parceria com a OFF FLIP, a gastronomia sustentável de Paraty, com sua culinária caiçara temperada com ingredientes luso-quilombolas, homenageia a historiadora Marina de Mello e Souza pela contribuição de sua obra à cultura local.

Dia 03 de julho de 2009 - a partir de 21h30
Restaurante Caminho do Ouro - Pousada do Sandi
- Lgo. do Rosário - C. Histórico - Paraty

Realização



Apoio



Lei do SIM e projeto de turismo rural, ingredientes fundamentais para a Gastronomia Sustentável
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

DISQUE ÓLEO VEGETAL USADO
www.disqueoleo.com.br
Não jogue seu óleo pelo ralo
Tel. : (24) 3367-2033

APACAP
Associação dos Produtores e Amigos da Cachaça de Paraty

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

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

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
Ponto 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



Gastronomia Sustentável homenageia Marina de Mello e Sousa

Continuação Editorial

Temperada com ingredientes luso-quilombolas, a culinária paratiense é tipicamente caçara e prestigiada no circuito gastronômico nacional e internacional. Redefini-la como gastronomia sustentável é aproximá-la ainda mais das suas raízes, a partir da interação entre produtores rurais, pescadores e a comunidade local. Passa por incentivar a produção agroecológica, criando mecanismos que viabilizem a comercialização dos produtos em conjunto com o potencial agroecoturístico da região, possibilitando a fixação do homem no campo.

Isso é feito por meio da valorização dos recursos naturais, sociais, produtivos e culturais, de forma que possam gerar riquezas a favor da comunidade. Seja por meio de sistemas agroflorestais, de hortas orgânicas, do artesanato, da cultura, do manejo sustentável da madeira ou do processamento de produtos agropecuários, estimulando a cooperação e a organização entre as comunidades.

A gastronomia sustentável tem como essência o compromisso de pesquisar, desenvolver e difundir uma culinária de padrão internacional, inspirada na cultura local e na utilização de produtos orgânicos, agroflorestais, agropecuários e pesqueiros, ecologicamente produzidos pelas comunidades.

O projeto da gastronomia sustentável em Paraty é promovido pelo Jornal Folha do Litoral, Pousada do Sandi e Restaurante Caminho do Ouro, com apoio da rede DLIS de Paraty, Comamp e do site Paraty.com, e tem como referência as exigências da Agenda 21 para a indústria de viagens e turismo e para o desenvolvimento sustentável da Organização Mundial do Turismo. Inserida no circuito Off Flip 2009, a proposta da gastronomia sustentável pode ser conferida durante a programação deste ano.

Consulte o site do evento: www.offflip.paraty.com

Off Flip-Jornalista responsável: Marília van Boekel Cheola Tel.: (24) 9901-9221 mariliavbch@yahoo.com.br



Marina de Mello e Souza é autora de um dos livros mais importantes já publicados sobre Paraty. PARATY: A CIDADES E AS FESTAS, 276 págs, teve sua primeira edição em 1994. Esgotado durante anos, o livro teve sua segunda edição em 2008. Escrito há quinze anos,

Marina apontou direções que se concretizaram. O livro descreve as festas tradicionais de Paraty, considerando principalmente seu significado para as pessoas que delas participavam. Destacar as festas como um elemento importante de articulação e de construção da identidade deste povo, trouxe à tona uma discussão que culminou na escolha de Paraty como pólo de turismo cultural, no âmbito das políticas públicas em vigor.

Recorrendo principalmente a informações publicadas na imprensa local, no intervalo compreendido entre fins do século XIX e do século XX, e a entrevistas feitas com paratienses, o livro traça um retrato da vida cotidiana da cidade, nesse período, e um panorama das festas considerando as transformações pelas quais elas passaram. As tensões entre tradição e mudança perpassam toda a narrativa integrando vivamente a história do lugar até os dias que correm.

Marina possui graduação em Ciências Políticas e Sociais pela Pontifícia Universidade Católica (1981), mestrado em História da Cultura pela Pontifícia Universidade Católica (1993) Título: Passado presente. Cotidiano e festas religiosas em Paraty. e doutorado em História pela Universidade Federal Fluminense (1999) Título: Reis negros no Brasil escravista. História, mito e identidade na festa de coroação de rei congo.

Atualmente é professora doutora da Universidade de São Paulo. Tem experiência na área de História, com ênfase em História da África e atua nos seguintes temas: cultura afro-brasileira, reis negros, religiosidade afro-brasileira. Leciona desde 1996, ensina história da África pré-colonial.

Conselheira e consultora na Faculdade de Filosofia Letras e Ciências Humanas, Departamento de Antropologia. Participa do projeto de pesquisa Dimensões do Império Português: investigação sobre as estruturas e dinâmicas do antigo sistema colonial na Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas, depto. história.

Campinho da Independência 10 anos de emancipação

Ronaldo dos Santos Presidente da Associação de comunidades quilombola do Rio de Janeiro (Aquilerj) e coordenador executivo da federação nacional de articulação das comunidades quilombolas



Nos somos cerca de cinco mil comunidades quilombola em todo Brasil e a maioria absoluta destas comunidades lutam para garantir o direito ao território. Existe atualmente um grande ataque da direita, do agronegócio, da bancada ruralista contra estas comunidades inclusive com o interesse muito grande, por parte deles de derrubarem o decreto 4887 de 2003, que regulamenta o direito de titulação dos territórios dos quilombos garantido pelo artigo 68 da constituição.

Em fim existe uma luta no Brasil inteiro para garantir a manutenção deste decreto que é o procedimento para se acessar o direito constitucional de titulação dos territórios dos quilombos, pois se derrubarem este decreto não teremos acesso ao direito.

Nos do Campinho apesar de estarmos participando de toda esta luta nacional, já conseguimos a nossa titulação da terra, então aquilo que todas comunidades lutam hoje para conseguir nos comemoramos dez anos de conquista.

A nossa titulação em 1999 e a criação do COMAMP em 2000 são os marcos históricos do movimento comunitário em Paraty. O declínio deste movimento em nosso município é o reflexo da quebra deste movimento social no Brasil que começa na década de 90 nos grandes centros e como uma onda chega aos municípios mais distantes.

O Campinho mesmo com as dificuldade vai sobrevivendo, eu diria que não é só como comunidade de projetos, pois acima de tudo somos um grupo étnico, uma comunidade de parentes uma grande família, nos somos oriundos de duas irmãs e um prima e hoje somos 450 moradores que temos a mesma raiz a mesma história, isto queira ou não queira já nos une, podemos até rolar no chão de brigar mas qualquer problema que afete a comunidade é problema do grupo...esta identidade étnica do campinho já é uma força, uma força política.

O que diferencia a comunidade de projeto do terceiro setor é que na comunidade de projeto ela é autônoma, protagonista... não é uma ong que chega a uma comunidade e desenvolve um projeto.

Mas quando uma comunidade, aqui no Campinho foi esta experiência, se levanta também podemos fazer projetos e se não tivermos capacitados vamos capacitar os nossos jovens a fazer projetos, a gestão do projeto e prestar conta do projeto igualzinho o cara lá da cidade sabe fazer.

Nos procuramos trilhar o caminho da autonomia e se hoje no mundo inteiro o projeto é o caminho para determinados avanços e a comunidade se coloca como autônoma neste processo acho que convergimos para este conceito de comunidade de projeto, isto sem dúvida nenhuma é uma alavanca para sustentação deste processo comunitário que é complicado, o mundo está em crise.



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
Dir. Domingos de Oliveira (21) 99721228
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

Lei do SIM e projeto de turismo rural, ingredientes fundamentais para a Gastronomia Sustentável

Serviço de Inspeção Municipal Projeto de Turismo Rural

Por José Aloiso Cabral

Projeto de infra-estrutura territorial ano : 2009
por Valeria Mozzer

A constituição de 1988 assegura aos municípios o direito de legislar de acordo com as características locais, obedecendo, sempre, as diretrizes Federais e Estaduais vigentes.

Assim, em 1995 foi criado, através de um decreto – Decreto nº. 30, a primeira legislação municipal que autoriza a instalação de mini-indústrias de alimentos para comercialização dentro do município. Foi o primeiro passo para que os produtores rurais pudessem registrar seus produtos, que podem ser de origem animal (queijo, leite, ovos, mel, pescado, etc.) ou vegetal (doces, compotas, conservas, etc.) e vendê-los ao comércio local.

Porém, o Decreto nº. 30 é muito abrangente, isto é, autoriza a criação de mini-indústrias de alimentos, mas não estabelece normas específicas para a elaboração dos vários tipos de produtos, quais os tipos de produtores, responsabilidades, enfim, uma série de detalhes que são muito importantes para que haja segurança para o produtor e consumidor.

Em 2003, o então presidente da Câmara de Vereadores, Sr. Casé, convidou um grupo de técnicos do município para elaborar uma lei específica e após várias reuniões foi apresentado um projeto de lei que foi aprovado pela Câmara de Vereadores e enviado ao Executivo para ser sancionado, o que não aconteceu. Seguindo os trâmites legais, o projeto de lei retornou à Câmara de Vereadores e foi sancionada a Lei Autorizativa nº. 1409, de 23 de junho de 2004.

Uma Lei Autorizativa, como o próprio nome diz, é aquela em que o poder legislativo autoriza o poder executivo a criar um serviço, que envolve custo aos cofres públicos, porém, o Serviço de Inspeção

Municipal não foi implantado.

No início de 2009, a Secretaria de Agricultura e Pesca retomou o estudo da Lei Autorizativa nº. 1409/2004, realizando algumas alterações e enviou para o Gabinete do Prefeito para apreciação e reenvio à Câmara de Vereadores. Atualmente, encontra-se no Departamento Jurídico da Prefeitura, para parecer.

A implantação do Serviço de Inspeção Municipal – SIM, é uma garantia tanto para os produtores, como para os consumidores.

Os produtores (agroindústria, cooperativa, associação de produtores e produtor rural familiar) poderão colocar seus produtos junto ao comércio local, evitando os atravessadores e agregando valores.

Já os consumidores, terão a garantia de que qualidade os produtos oferecidos foram produzidos e/ou manipulados dentro das normas higiênico-sanitárias estabelecidas, não trazendo riscos à saúde e ao meio ambiente.

A garantia de que o produto passou pelo Serviço de Inspeção Municipal está no rótulo, que além de constar o nome do produtor, ingredientes, tabela nutricional, data de fabricação, validade, etc., terá o carimbo do SIM, nos mesmos moldes do carimbo do SIF – Serviço de Inspeção Federal.

O próximo passo é reconhecer o Serviço de Inspeção Municipal – SIM para adesão ao Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal e Vegetal, o que permitirá a colocação de produtos em todo o território nacional.

Enfim, a criação do Serviço de Inspeção Municipal – SIM, é um passo importantíssimo para a agropecuária de Paraty, há tanto tempo abandonada

Com base no Agroecoturismo e nos diagnósticos e experiências vividas por uma rede de parceiros ao longo destes últimos dez anos, este projeto traduz com clareza as prioridades necessárias para o desenvolvimento de um turismo rural e sustentável. Tendo como proponente a Prefeitura Municipal de Paraty foi encaminhado ao Ministério de Desenvolvimento Agrário, para concorrer aos recursos do PRONAT, que tem como objetivo apoiar o Desenvolvimento Sustentável de Territórios Rurais.

A abrangência do projeto é a baía da Ilha Grande e o valor solicitado é de R\$- 218.700,00 (duzentos e dezoito mil e setecentos reais)

Com o objetivo de integrar a agricultura familiar ao turismo sustentável, diversificando os produtos turísticos e alternativas de renda para os produtores e agricultores familiar, este projeto busca fomentando a distribuição do fluxo turístico pela região através da integração territorial e da cooperação entre os municípios.

Ações do Projeto

Dentre as ações estratégicas a serem desenvolvidas podemos destacar: 1. Levantamento de atrativos e serviços turísticos na zona rural (potenciais e efetivos); 2. Capacitação dos profissionais (produtores, guias, técnicos e agentes) e aprimoramento dos empreendimentos da cadeia produtiva do turismo rural; 3. Divulgação e promoção do turismo rural no território da Baía da Ilha Grande; 4. Fomentar a certificação participativa da agricultura e do extrativismo orgânico entre os pequenos produtores rurais do Território, em conformidade com a lei 10.831 de dezembro de 2003, e sua regulamentação.

Síntese do diagnóstico

A baixa renda obtida nas atividades agrícolas tradicionais, a pouca inserção da pequena produção em seguimentos de mercado diferenciados e a falta de políticas de inserção do produtor rural na econômico local, são alguns dos problemas que têm contribuído para o enfraquecimento da agricultura familiar no território da Baía da Ilha Grande. Como consequência deste cenário é crescente o abandono do campo, especialmente pelos jovens, e também a venda de terras para finalidades não agrícolas. Tudo isso vai desembocar na ocupação desordenada do solo rural, no crescimento da população urbana, sem infra-estrutura de transporte, saneamento básico, degradação ambiental provocada pela redução das áreas de preservação permanentes e pela ocupação de encostas.

Mosaico de ações da região integram-se ao projeto

Região já possui um histórico de projetos, alguns em curso, que propicia um mosaico de ações que se complementam e que, por sua vez também complementam este projeto de fomento do Turismo Rural Sustentável na Agricultura Familiar. Podemos citar, como exemplo:

O PDA, programa que visa apoiar as comunidades tradicionais do litoral sul-fluminense a construir seus sistemas de

sustentabilidade, o projeto de incentivo à agroecologia para as comunidades tradicionais da baía da Ilha Grande, MDA/CAIXA;

O projeto de Indicação Geográfica de Procedência “Paraty” para o produto cachaça, desenvolvido pela associação de produtores de cachaça e pelo Ministério da Agricultura, em parceria com a prefeitura;

O Projeto de Desenvolvimento Participativo e Sustentável das Comunidades Tradicionais do Litoral Sul Fluminense, coordenado pelo IDACO, que visa apoiar as comunidades no desenvolvimento da agroecologia, cuja continuidade se fará por meio do projeto de Incentivo à Agroecologia para Agricultura Familiar e Populações Tradicionais, apoiado pelo MDA/PRONAT que se encontra em fase de implantação;

A Revitalização do Caminho do Ouro, em 2002, feita pelo Sebrae, Associação de Guias de Turismo e rede DLIS de Paraty que possibilitou a criação de um novo circuito de atividades como : o Ecoturismo, o Turismo Pedagógico e o Agroecoturismo que gera benefícios para os pequenos produtores da região, resgatando o patrimônio cultural, histórico, ecológico e ambiental de Paraty;

O projeto piloto de Agroecoturismo, desenvolvido pela rede DLIS, que tem como objetivo diminuir a evasão dos agricultores, pressionados pelas questões ambientais e especulação imobiliária, para a cidade;

O projeto da Gastronomia Sustentável que como base na agroecologia, na culinária caiçara luso quilombola de Paraty e na agenda 21 da Organização Mundial de Turismo Sustentável através da articulação de um grupo de agricultores, propiciou a construção deste projeto piloto que busca se adequar as exigência adotados nas IGs e na produção orgânica, valorizando o saber e o fazer local, 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.

Por contribuir estrategicamente para o desenvolvimento dos projetos descritos acima, o município de Paraty, foi escolhido para o lançamento da campanha “passaporte verde”, que entre os 65 destinos de turismo cultural brasileiros mereceu receber esta ação da ONU.

Conclusão

Para o turismo a integração com a agricultura representa apenas uma diversificação de produtos turísticos, ampliando as possibilidades negócios. Já no caso da agricultura essa integração é crucial, sob pena de sucumbir por falta de acessibilidade a canais de comercialização diferenciados. Posto isso, vemos que o presente projeto representa uma oportunidade para que esta integração possa acontecer mais rapidamente, com justiça social e preservação do patrimônio natural e cultural do território.

Parceiros de construção do projeto Prefeitura Municipal de Paraty; STR Paraty, EMATER, FUNAI, Cooperativa dos Trabalhadores Rurais de Paraty, Idaco (Escrito por Valéria Mozzer, Rodrigo Rocha, Miguel Seabra)

Parâmetros para uma Gastronomia Sustentável

- I- Dar preferência para produtos locais produzidos pela agricultura familiar que não degrade o agricultor/consumidor/meio ambiente.**
- II- Dar preferência por frutos do mar pescado artesanalmente ou produzido 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 para ser encaminhado para a reciclagem e evitar uso de embalagens não recicláveis.**
- VI- Utilizar caixa de gordura e implantar a 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 local dos produtores.**
- IX- Monitorar e avaliar o processo através de indicadores confiáveis.**
- X- Integrar-se ao projeto Agroecoturístico e ao PDA**
- XI- Interagir em conjunto com os agricultores locais para que o poder público garanta através da legalização fundiária estoques de terra para agricultura.**



Campanha “Não Jogue seu Óleo pelo Ralo” - Na sede da Associação Cairucu, no dia 02 de junho, foi realizada uma apresentação de vídeo da campanha “Não Jogue seu Óleo pelo Ralo” aos alunos da escola do Patrimônio. A campanha está sendo desenvolvida em Paraty e desde sua implantação, em 2008, foram coletados aproximadamente 15.000 litros de óleo vegetal usado. Na Escola Estadual Comandante Álvaro Alberto, a única do município de Paraty que aderiu ao programa, os jovens e professores organizam gincanas e coletam em suas casas o óleo usado. A idéia e reunir as lideranças comunitárias do Patrimônio, Novo Horizonte e Independência, para em conjunto com professores e coordenadores da Escola Theóphilo Rameck (Patrimônio) e com apoio da Associação Cairucu, implantar esta importante campanha na comunidade e na escola. Entre outras ações, deverão ser instalados pontos de coleta do óleo e organização de gincanas para mobilização comunitária. Outras comunidades, educadores e parceiros interessados também podem enriquecer esse grande trabalho, podendo inclusive solicitar a realização de palestras.
(1 imagem)

Semana do Meio Ambiente – Comemoramos entre os dias 02, 03, 04 e 05 de junho, a Semana do Meio Ambiente, uma semana marcada por ações ressaltando a importância da preservação da Biodiversidade. Na sede da Associação Cairucu, aconteceu a apresentação do projeto “Recifes Artificiais Marinhos” proferida pelo prof. Roberto Ávila (FUNDESPA) com participação de convidados, a 1ª Oficina “Capacitação em Gestão Sustentável e Qualificação Profissional de Meios de Hospedagem”, e uma palestra sobre a campanha “Não Jogue seu Óleo pelo ralo” com presença de alunos da Escola Municipal Theóphilo Rameck (vide acima). Na comunidade da Ponta Negra, aconteceu uma apresentação teatral - “Conversa de Botequim” - do grupo de teatro da Trindade, sendo finalizado com um delicioso café da roça servido pela comunidade. E em Paraty, também com apoio da AC, foi promovido pelas Secretarias Municipais de Meio Ambiente e de Agricultura e Pesca uma “Ação de limpeza na baía de Paraty”, a exibição de filmes “Cine Consciência Ambiental”, e a distribuição de mudas e sementes de espécies nativa da Mata Atlântica.

Projeto “Jovens na Rede” - Já começaram as aulas de informática nas comunidades de Patrimônio, Campinho e Vila Oratório. A informática é inserida nas escolas como mais um instrumento de ajuda ao professor e alunos, através de vídeos, atividades e jogos. As aulas são dadas por jovens da própria comunidade, que recebem treinamento e acompanhamento periódico do Davidson Henrique e Maria Tereza Valente (coordenação pela Associação Cairucu). São eles: Camila Schueng (Vila Oratório), Carlos Junior Zorgdrager e Daniela Abreu (Patrimônio), Simara Pimenta e Marcelo Luiz Nascimento (Campinho).
(1 imagem)

Instituto Criança é Vida - Aconteceu no dia 05 de junho, 1ª apresentação do ICV em Ponta Negra com a participação de 20 mães (pais) e 33 crianças entre 4 e 8 anos; Ainda em junho será reiniciada as atividades do ICV (2ª fase) em Trindade, com o tema – “Doenças na infância e Vacina”.
(1 imagem)



Gastronomia Sustentável de Paraty

www.flitoral.paraty.com

Veja Parametros - Folha do Litoral edição 74

www.gastronomiasustentavel.blogspot.com

Cardápio Sustentável

Caminho do Ouro



Prato inspirado nas provisões dos tropeiros. carne seca- Sítio São José; farinha de mandioca da terra ; banana-Sítio Eraldo; toucinho- produtor rural; Cachaça de São Gonçalo.

Histórico - Johann Moritz Rugendas, pintor bávaro que viajou pelo Brasil na década de 1820, descreve: ...”Há, às vezes, ao lado do próprio rancho o que se chama uma venda onde se vende milho, farinha de mandioca, favas, toucinho, carnes secas e a péssima aguardente. (Livro A História do Caminho do Ouro em Paraty, Marcos Ribas)

Peixe seco a José de Anchieta

Prato inspirado no”Poema à Virgem de José de Anchieta. Peixe Seco do Sono cozido em azeite de oliva, alho, ervas.

Acompanhamento: vinagrete, feijão guandu cozido- Sítio São José (Taquari); tomate- produtor rural; cebola- produtor rural; gengibre; salsa e cebolinha-Sítio Alegria da Mata



Ronara e Fernando Toledo

No início do ano passado fomos convidada pelo Folha do Litoral para fazermos parte deste projeto-piloto de Gastronomia Sustentável. Fizemos os primeiros contatos, fomos às comunidade, aos sítios e elaboramos um cardápio com os produtos locais e lançamos este projeto-piloto o ano passado na Off- Flip e, depois, no DLIS sobre o Caminho do Ouro. Na sequência, fomos convidados pelo ministério da Agricultura para o encerramento do evento regional sobre Indicação Geográfica que aconteceu no Clube de Engenharia no Rio de Janeiro Rio em conjunto com a IG da Cachaça de Paraty. Recentemente

fomos convidados pela APACAP para realizar um coquetel para os representante do Ministério da Agricultura da Espanha que em conjunto com o pessoal do Ministério da Agricultura viajavam visitando as IG de procedência do Brasil.

Comemorando o segundo ano na Off-Flip estaremos homenageando a escritora Marina de Mello e Souza com a Gastronomia Sustentável de Paraty e aproveitamos para agradecer o apoio que temos recebido do ministério da Agricultura, Apacap e o Sebrae que nos convidou para participar do projeto Caminhos dos Sabores