



Jornal Comunitário • Ano XI • nº 82 • Agosto • 2009
 Site: www.flitoral.paraty.com E-mail: flitoral@paraty.com

O Festival da Pinga de Paraty, criado no início dos anos oitenta pela Associação Comercial e Industrial de Paraty com o objetivo de resgatar e divulgar o mais famoso produto local - fabricado há mais de 300 anos, de modo artesanal - vem festejando sua cachaça há vinte e sete anos consecutivos, no terceiro fim de semana de agosto, período que, por coincidência ou capricho da história, brinda com o cálice de "Paraty" e os sabores da nossa Gastronomia Sustentável o Dia do Caminho do Ouro.

A partir da criação do Festival da Pinga e, posteriormente, da Associação de Produtores e Amigos da Cachaça de Paraty, com apoio do Sebrae e do Ministério da Agricultura, este produto depurado com novos padrões de qualidade e envelhecido nos tonéis de jequitibá pelas trilhas da história, chega ao século XXI com um padrão de qualidade e fama inigualáveis, que resultou na recente Certificação Geográfica de procedência em 2007 que, proclamando a sua origem a distingue de outras cachaças, em função das características e modo de fazer, conferindo-lhe um diferencial de mercado como um autêntico produto paratiense, a primeira e única no setor de cachaça em nosso país, consolidando a origem desta bebida como um produto do Brasil.

Para apreciar a verdadeira essência desta festa, basta beber com moderação e, se beber não dirigir e, aí, soltar a imaginação, tendo como cenário: uma Vila Histórica com seu casario secular, uma noitada caicara luso-quilombola, o aconchego da ciranda e o calor do jongo do Campinho, o despertar dos amores e dos sabores regados a Cachaça de Paraty, ao amanhecer, quebrando aquela ressaca com um café feito na hora, com caldo de cana, servido com beiju, aipim e banana da terra cozidos, uma lasca de peixe seco do Sono com farinha e, para arrematar, um manué de bacía. Finalmente, estamos prontos para mais um dia de praia, cachoeiras, trilhas, Caminho do Ouro, Peixe "Azul Marinho" - e mais uma noite no Festival da Cachaça de Paraty...

Cachaça, Gastronomia e Caminho do Ouro de Paraty



Fórum DLIS

21 de agosto dia do Caminho do Ouro
 às 18:00 - Casa da Cultura

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

Casa do Fogo
 FLAMBADOS DE PARATY
 Culinária brasileira flambada nas cachaças de Paraty
 Rua Comendador José Luiz 390
 Caju (24) 9819-5111 Leila (24) 8127-1644
bistro@casadofogo.com.br
WWW.casadofogo.com.br

INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA PARATY
APACAP
 Associação dos Produtores e Amigos da Cachaça de Paraty

EMPÓRIO DA CACHAÇA
 Paraty-RJ
 Atacado e Varejo
 Rua Dr. Samuel Costa, 22- Centro Histórico
 Tel/Fax: (24)3371-6329/3371-7519

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, n 1
 Tel: 55 24 3371-2100

CAMINHO DO OURO
GASTRONOMIA SUSTENTÁVEL
 Tel: (24) 3371-2100
 Rua do Comércio s/n- Anexo Pousada do Sandi

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



Projeto de melhoria da cachaça de Paraty é tema do Fórum DLIS em 2002 e IG em 2007



Apresentado por
Norival Carneiro

Histórico

1997 – Demanda no Balcão 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.

Diagnóstico

1. Estocagem da cana em condições inadequadas e por período prolongado; 2. Moagem em condições não higiênicas, com eventual contaminação por microorganismos, responsável pelo aumento do nível de acidez; 3. Manejo inadequado da fermentação; 4. Falta de acompanhamento e medições nas diversas etapas ao longo do processo; 5. Paredes, pisos e tetos necessitando de maior assepsia.

Sugestões propostas

Desenvolver sistema de amostragem nas fases do processo produtivo, com coleta de amostras e realização de análises laboratoriais; Produção experimental com as adaptações a serem efetuadas nas instalações; Modificação de instalações e processos.

Ações implementadas

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 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.

Realização, através da Associação de

Produtores de Pinga Artesanal de Paraty. Realização, através da Associação do XX Festival da Pinga de Paraty; Dois engenhos solicitaram ao Ministério da Agricultura o Selo de Qualidade da Cachaça; Realização do I Fórum da Cachaça de Paraty; Implantação de uma unidade produtora de aguardente, rapadura, melado, açúcar mascavo e de um viveiro de mudas de cana na Comunidade Quilombola do Campinho da Independência que, além de beneficiar toda a comunidade, hoje composta por 400 famílias, contribuirá para a consolidação cultural e econômica desta comunidade.

Preocupação com o Meio Ambiente - Reaproveitamento do vinhoto que equivale a 80% do vinho fermentado destilado, reciclando-o à lavoura como adubo orgânico; Reaproveitamento do bagaço na queima em fornalhas dos alambiques, na alimentação bovina e como adubo nas plantações; Parceria com a Embrapa e Universidade Rural para desenvolver novas tecnologias de recuperação de solo degradado, respeitando as diversas Leis de cunho ambiental que regem o Município de Paraty, que é 100% tombado pelo Instituto do Patrimônio Histórico Nacional, onde se situam também o Parque Nacional da Serra da Bocaina; a APA do Cairuçu; a Reserva da Juatinga; Estação Ecológica de Tamoios; APAS Municipais, entre outras.



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.

Selo de Cachaça de Excelência no Rio de Janeiro em 2004



Em um evento marcado pela emoção, Eduardo Melo, presidente da Associação de Produtores e Amigos da Pinga Artesanal de Paraty recebeu a certificação do Primeiro Selo de Excelência da Cachaça do Rio de Janeiro, conferida pelo Ministério da Agricultura ao Alambique e Destilaria Engenho D'Água pela aguardente Corisco, em parceria com o Sebrae-RJ e Prefeitura Municipal de Paraty, na Casa da Cultura de Paraty em 20 de agosto de 2004.

O evento, contou com uma platéia formada por cerca de 100 pessoas, entre elas representantes de instituições públicas e empresas, entre elas, Associação de Produtores Rurais de Paraty, Associação Industrial e Comercial de Paraty, Conselho Municipal das Associações de Moradores de Paraty, Associação de Guias de Turismo de Paraty, Secretaria Municipal de Turismo, engenhos das cachaças Coqueiro, Corisco, Muricana, Maré Alta, Itatinga, Maria Isabel, Engenho Douro e São Gonçalo.

Alambique Modelo

O gerente regional do Sebrae-RJ, Ricardo Raed, salientou a importância do evento para o desenvolvimento local de Paraty, bem como as parcerias com a Prefeitura Municipal, Ministério da Agricultura, Associação Comercial de Paraty, Câmara de Vereadores, Secretaria Municipal de Turismo.

Raed ressaltou a persistência de Eduardo Melo em investir e acreditar numa entidade privada como o Sebrae, assim como nos órgãos governamentais, prefeitura, governos do estado e federal: "eu acho que valeu a pena porque você, com apoio de sua equipe, da sua família hoje é o símbolo, o seu alambique é o alambique modelo, o primeiro no Estado do Rio de Janeiro a receber este Selo de Excelência do Ministério da Agricultura.

Consequência

Letícia Melo agradeceu em nome da família pelo recebimento do primeiro Selo

de Cachaça de Excelência, fazendo um levantamento histórico do Engenho D'Água, e da cachaça 'Paraty', iniciados pelo seu bisavô Domingos Feliciano Corrêa, na segunda metade do século XIX, tendo sido continuado por seus avós, até chegar às suas mãos.

Falou do nascimento da marca Coqueiro em 1940, criada pelo mestre alambiqueiro Ormino Brasil e adquirida pela família Melo nos anos oitenta. Disse que o recebimento da certificação não é uma surpresa, mas uma consequência, resultado



José Cláudio, Pedro Cabral, Eduardo Melo e Ricardo Raed

do trabalho de uma equipe, da família, dos funcionários e que "a primazia de recebê-lo pertence à cachaça da nossa terra, pertence a Paraty e a todos nós".

A excelência é o nosso destino

O então prefeito, José Cláudio disse que "a excelência é o nosso destino, quando nós há anos lutamos duplamente com a Associação Comercial Industrial de Paraty para fazer o primeiro festival de produtos típicos e da pinga de Paraty o objetivo já era este. O senhor Douglas, proprietário da Pinga Maré Alta, na época já fazia exportação com muita qualidade e hoje estamos comemorando um momento muito especial na vida de Paraty, do estado do Rio de Janeiro e do Brasil.

Destá maneira três famílias ao longo de muitos anos se uniram e resultou neste imenso trabalho, quantas dificuldades, quantos atropelos... mas felizmente o sucesso chegou.

A cachaça de Paraty cantada e decantada em música e verso hoje faz parte da vida do povo paratiense e da vida nacional, então todos nós paratienses, natos ou por adoção, estamos convidados a participar deste grande momento que Paraty está vivendo..."



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 (24) 9972-1228

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

Festival da Cachaça volta as origem Dia da Cachaça



Heloisa Bertino (secretária municipal de Turismo)

Folha do Litoral - O que muda neste festival?
Heloisa Bertino - O que este festival tem de diferente é a participação de todo mundo, não é porque a secretária ou o prefeito quis mudar o festival, não. Na realidade, eu como moradora da cidade vivi muito pouco este festival que cada vez mais o festival me atraía menos. Consciente da minha responsabilidade de coordenar este festival, começamos a conversar com as pessoas e todos tinham vontade de mudá-lo.

O Diuner Mello, o Amaury Barbosa, o prefeito Zezé, os meninos da APACAP e aí o diferencial é que nos reunimos, nos sentamos para conversar e planejamos desde a forma como colocaremos as barracas, o espaço destinados às crianças, a abertura com um desfile temático; a programação que, apesar de trazer nomes como Almir Sater e Manuel da Nóbrega o festival dá ênfase às pessoas da nossa cidade, que fazem música, dança como os cirandeiros, ciranda elétrica, Jongo do Campinho, maracatu...

A grande mudança deste festival foi todo mundo poder dar a sua contribuição. Independente de partido político somos Paraty e cada um deu uma ideia legal para que isto acontecesse, a exemplo do que também estamos fazendo com as festas religiosas, envolvendo os festeiros.

Folha do Litoral - Qual a relação entre cachaça, gastronomia sustentável e Caminho do Ouro?

Heloisa Bertino - Na realidade não só a cachaça, mas o Caminho do Ouro, o dia do caíçara, a gastronomia sustentável fazem parte de uma coisa só, que é a nossa cultura e temos que potencializá-los cada vez mais para fortalecer as nossas raízes. Neste mês de agosto todos os nossos esforços ficaram voltados para a valorização da cultura caíçara, não só aqui na cidade, como na zona rural.

Folha do Litoral - O que a senhora acha da mudança do nome do Festival da Pinga para Festival da Cachaça de Paraty?

Heloisa Bertino - Na realidade, esta mudança tem sido uma solicitação da APACAP, a associação dos alambiqueiros, através do Paulo Eduardo que é o presidente do grupo. Pediram que fôssemos mudando aos poucos, de pinga para cachaça e nos cartazes já colocamos degustação de cachaça. A mudança do nome também reforça a luta pelo reconhecimento da Cachaça no mercado internacional como uma bebida do Brasil.

Paulo Eduardo (Presidente da APACAP)

Folha do Litoral - Qual o diferencial que esta se buscando neste Festival?

Paulo Eduardo - A Apacap montou um projeto, a prefeitura comprou a ideia, através da secretária de Turismo, Heloisa Bertino, e o diferencial é que estamos mudando todo o estilo e infra estrutura do Festival da Pinga de Paraty.

Folha do Litoral - Cachaça, gastronomia Sustentável e Caminho do Ouro o que isto tem a ver com este festival?

Paulo Eduardo - Na realidade, estamos voltando ao que foi o início do festival, estamos regatando os antigos festivais, que era Festival da Pinga e produtos típicos de Paraty, mas na verdade o festival, de uns tempos para cá vinha se perdendo e neste novo projeto da associação a gente começou a juntar tudo isto, porque é tradicional e tem a ver com a cachaça, com a cidade de Paraty.

Folha do Litoral - E a Indicação Geográfica, onde entra nesta Festa?



Certificação da Indicação Geográfica de Procedência da cachaça de "Paraty" em 2007 - Paulo Eduardo, Norival Carneiro (APACAP), Celso Merola (MAPA) e Raul Bittencourt (INPI)

Paulo Eduardo - A Indicação Geográfica veio para ajudar a Cachaça de Paraty, certificando-a como a primeira região produtora de cachaça a ser reconhecida com a IG no Brasil, isto qualifica os produtores para melhorar o nosso produto.

Folha do Litoral - O que podemos esperar deste festival?

Paulo Eduardo - Podemos esperar um Festival tradicional com músicas regionais, danças e comidas típicas que, na verdade, acho que o Festival nunca deveria ter mudado, ter se perdido, então estamos com este regate da cultura local. Podem esperar um grande Festival, pois acredito que todos os parceiros estão engajados nesta proposta de reviver os festivais antigos.

Diuner Mello (Historiador e Diretor da Casa da Cultura de Paraty)

Folha do Litoral - O que muda neste festival?

Diuner Mello - O que muda é a concepção do próprio festival que tenta voltar às suas origens, ou seja, a cachaça é o principal produto de Paraty, mas não é o único. A ela soma-se sempre a produção agrícola e pesqueira transformada em comida, doces, etc. Assim, juntamente com a cachaça teremos os produtos típicos da culinária paratiense também exposta, saboreada e vendida e difundida.

Folha do Litoral - Qual a relação entre Cachaça, gastronomia sustentável e Caminho do Ouro?

Diuner Mello - No mundo tudo se relaciona, direta ou indiretamente. O Caminho do Ouro, enquanto via de comunicação e comércio, fez com que aqui se produzisse aguardente de excelente qualidade que por ele foi levada para o interior do país. Seu tráfego contínuo e constante fez com que aqui se desenvolvesse nas fazendas a plantação de grãos, tubérculos e frutas para abastecer não só a população local, mas também os viajantes e também fosse exportado para cidades do país, especialmente as de Minas e São Paulo.

Folha do Litoral - O que você acha da mudança do nome do Festival da Pinga para Festival da Cachaça de Paraty?

Diuner Mello - Devemos estar sempre "antenado" e nos adaptarmos às mudanças do tempo. O Governo brasileiro adotou a cachaça como a bebida nacional por excelência, bastante atrasado, diga-se, por isso para adequar-se o nome "pinga" será substituído pelo nome oficial, que lhe dará respaldo oficial. Mas creio que será melhor que o novo nome fosse: "Festival dos Produtos de Paraty : Cultura – Cachaça – Gastronomia."

Desta forma estaríamos divulgando e vendendo todos os produtos locais: a nossa belíssima e rica cultura, a cachaça de excelência que fabricamos e a culinária local, mescla de várias culturas étnicas: européia, africana e indígena brasileira.

O Instituto Brasileiro da Cachaça – IBRAC está lançando a campanha para que o dia 13 de setembro seja reconhecido como o dia Nacional da Cachaça.

A escolha da data tem motivo histórico, pois em 13 de setembro de 1661, a coroa portuguesa liberou a produção e comercialização do produto no Brasil e nas outras colônias, depois de pressão e rebelião dos produtores. A história remonta à década de 1630 quando os portugueses notaram que o mercado da cachaça crescia e o produto tomava o lugar da bagaceira, feita por eles, do bagaço da uva. Em 1635 o rei de Portugal proibiu a produção e comercialização da cachaça, para que a bagaceira fosse obrigatoriamente consumida.

A pouca fiscalização permitiu a continuidade do negócio e na clandestinidade ela virou moeda de troca, chegando às colônias da África, para compra de escravos e produtos diversos. Até para os quilombolas, a cachaça representava dinheiro para compra de alimentos e produtos para os quilombos.

Um novo decreto real proibiu o comércio da cachaça em 1659, com os portugueses apertando o cerco aos produtores com ameaças de deportação, apreensão do produto e destruição dos alambiques. Indignados, os produtores fluminenses lideraram, em 1660 uma rebelião, chegando a tomar o governo da cidade. Era a Revolta da Cachaça. O movimento abriu o caminho para a legalização da cachaça, que ocorreu em 13 de setembro de 1661, por Ordem Régia. Hoje a luta é pelo reconhecimento da Cachaça no mercado internacional como bebida exclusiva e genuinamente brasileira. Uma ação que está sendo desenvolvida pelo IBRAC, com o apoio do Sebrae em Pernambuco e órgãos do governo federal.

O dia 13 de setembro perpetuará a importância de um dos símbolos mais representativos da identidade do povo brasileiro.

Cachaça, gastronomia e Caminho do Ouro de Paraty

A cachaça destilada pela história de Paraty



Originária das ilhas do Pacífico, a cana de açúcar chegou à Europa com os Cruzados. Os descobridores portugueses, precisando colonizar as terras d'além-mar, achadas por Cabral em 1500, optaram pela plantação extensiva da cana e produção de açúcar para suprir um mercado mundial carente daquele produto - até então raro e vendido somente em farmácias. Nasceram o engenho, a casa grande e a senzala.

A aguardente, subproduto da cana de açúcar, sempre esteve ligada ao Brasil, desde seus primórdios. Segundo Gilberto Freyre, a aguardente começou a fazer parte da dieta escrava muito antes de se tornar seu vício, sendo servida logo de manhã cedo com pirão de farinha e frutas: dava sustança pra lide.

Os primeiros engenhos de que se tem notícia no Brasil Colônia foram construídos em 1533 e 1541, na Capitania de São Vicente, vizinha a Paraty. Embora não existam referências escritas sobre o efetivo início da produção da bebida na Colônia ou em Paraty, Luiz da Câmara Cascudo opina que a aguardente brasileira nasceu por volta de fins do século XVI.

A História da cachaça confunde-se com a história de Paraty, acredita-se que, a partir de 1600, a bebida tenha começado a ser alambicada em terras paratienses. E, mesmo sem ter sido pioneira na produção da aguardente de cana, Paraty - "quer pelas suas terras, quer pelas suas águas ou lenhas" ou ainda pelos segredos da própria alambicagem - foi a mais importante região produtora de cachaça no Brasil Colônia.

É interessante destacar que a abertura oficial do Caminho do Ouro em 21 de Agosto de 1660, pelo Governador Salvador Correia de Sá e o movimento revolucionário, os Alevantados, para a criação da Vila de Paraty em 1660, coincide com o período da proibição da produção e comércio de aguardente no Brasil pelo Rei de Portugal, por conta da concorrência que fazia à bagaceira e aos vinhos portugueses, tendo como consequência a Revolta da Cachaça.

Nesta revolta, os proprietários de aguardente depuseram o Governador do Rio de Janeiro e assumiram o governo da província. O povo de Paraty, aproveitando-se da desordem então reinante, liderados por Domingos Gonçalves de Abreu e proprietários de alambiques locais, se fizeram vila por vontade própria sem autorização

real, porém o município foi reconhecido por Carta Régia de Dom Afonso VI, em 28 de fevereiro de 1667.

Com relação ao Caminho do Ouro, podemos vislumbrar através de um Brasão dourado: a Coroa Portuguesa, os Caminhos da Serra, os Tropeiros e a Caravela que representam o porto do Caminho do Ouro, traduzindo a importância estratégica de Paraty frente ao processo pioneiro de colonização do território brasileiro, em especial as rotas terrestres e marítimas que também difundiram a cachaça de Paraty.

Segundo Monsenhor Pizarro e outros historiadores, a cachaça produzida em Paraty fez tanta fama pela sua qualidade, que custava mais caro que todas as demais comercializadas no país; e sua importância sócio-econômica foi tão grande desde 1700, que acabou emprestando seu próprio nome (Paraty) como sinônimo de aguardente até pelo menos meados do século XX. Com o isolamento comercial da cidade, decorrente da abertura da estrada de ferro D. Pedro II ligando Rio a São Paulo, em 1870, de 150 alambiques existentes, Paraty chega ao final do século XX com apenas três.

A partir da criação do Festival da Pinga e, posteriormente, da Associação de Produtores e amigos da Cachaça de Paraty, com apoio do Sebrae e do Ministério da Agricultura, a Cachaça de Paraty chega ao século 21 com um padrão de qualidade e fama inigualáveis, que resultou na recente Certificação Geográfica de procedência em 2007 que, proclamando a sua origem a distingue de outras cachaças, em função das características e modo de fazer, conferindo-lhe um diferencial de mercado, que consolida a origem da cachaça como um produto do Brasil.



Gastronomia Sustentável de Paraty

Enfim, o Festival da Pinga de Paraty não só cumpre o seu objetivo de resgatar e divulgar a Cachaça de Paraty como também a cultura, o Caminho do Ouro e os produtos rurais e pesqueiros que hoje são a base da Gastronomia Sustentável de Paraty.

Fontes de consulta : "Paraty Estudante", Diuner Mello e "Folha do Litoral" : artigo de

Na trilha da História



21 de Agosto de 1660

O Projeto de revitalização do Caminho do Ouro tem hoje cinco anos de idade, o princípio do projeto foi abrir o caminho à visitação, uma vez que este estava soterrado e era conhecido por poucos. Apenas caçadores trilhavam pelas matas e inclusive, muitos deles, sequer sabiam que aquelas pedras eram remanescentes da "Trilha Histórica". Muitas casas da região da trilha e até a escola do local utilizaram pedras do antigo calçamento em seus alicerces.

Muito antes de qualquer projeto naquela área, nós, os guias mais antigos, já percorríamos este leito, sabendo exatamente o que significava o local visitado hoje, depois de cinco anos de atividade, a Revitalização do caminho deu vários frutos.

Antes do projeto existiam alguns empreendimentos turísticos no corredor do Caminho do Ouro (antes chamado apenas de Paraty X Cunha) que estavam falidos ou falindo. Com o projeto Caminho do Ouro e o aumento no fluxo de turistas trazidos pelo projeto, estes empreendimentos se fortaleceram e saíram do vermelho e muitos outros foram criados e se firmaram no mercado. Basta ver a quantidade de bares, restaurantes, pousadas e ateliers que surgiram nestes cinco longos anos, além do crescimento e ampliação dos que existiam.

A comunidade local está contente com o projeto, pois chegou renda para os locais. Antes o passeio realizado pelas agências se chamava circuito das cachoeiras, hoje já se adiciona o nome "CAMINHO DO OURO" ao passeio. Mostrando que este é um nome forte.

Em parceria com o Instituto Estrada Real, muito foi feito pelo atrativo. Hoje o caminho deu frutos e está na mídia. Temos dois sites diretos e ele é citado em algumas centenas de outros indiretamente, o trabalho realizado pela "AGTP" tem despertado interesses em historiadores, universidades, revistas e jornais. Muitas matérias tem sido publicadas inclusive na internet a respeito do "CAMINHO DO OURO".

A Associação de Guias de Turismo de Paraty, tem mantido a duras penas o atrativo funcionando tendo somente a taxa de manutenção e com ela tem feito os trabalhos de manutenção e recuperação do atrativo, que não é só cultural mais também ambiental.

Temos recebido escolas de todo o Brasil que nos visitam para conhecer a famosa trilha e além da história levam na sua bagagem de volta um aprendizado sobre a preservação de nossas florestas, costumes e tradições.

Este ano estaremos fazendo 349 anos da melhoria do caminho, realizada pelo governador Salvador de Sá. Neste ano de 2009 a AGTP começou o Projeto Gênesis, com o plantio de frutíferas ao longo da trilha histórica. Já são mais de uma centena de mudas de árvores nativas que daqui a alguns anos estarão produzindo e agraciando aos pequenos animais e aves um rico banquete de frutas. Mudanças de laranjas, ameixas, aroeiras, jabuticabas já estão plantadas e esperando a ação maior de replantio, depois receberão plaquetas com a identificação de cada espécie. O Sr. Américo tem sido incansável no trabalho de manutenção da trilha e plantio de mudas. Em Janeiro na época da tromba d'água a trilha ficou poucos dias paralisada, mas graças ao trabalho do Sr. Américo, do guia Armando França e do guia Oscar Mendes que fizeram a limpeza da trilha em tempo recorde, ela pode ser reaberta a visitação na parte revitalizada do projeto. Na parte superior que está dentro do Parque Nacional, um grande trecho foi perdido pela ação das águas e dificilmente poderá ser recuperada.

Renan Pinto Guia de turismo