



Site: www.flitoral.paraty.com

Jornal Comunitário * Ano XII * nº 90 * Agosto 2010

E-mail: flitoral@paraty.com

Paraty na Trilha da História
(Refrão)

Paraty é o meu peixe
O meu peixe é para ti
Paraty é uma cachaça
Minha cachaça é para ti

Será obra do destino ou capricho da história
Que a trilha guaianá cravou rota na memória
O índio cedeu passagem, nasce o Caminho do Ouro
Apontou minas gerais, paraty virou tesouro

Mil seiscentos e sessenta e seis quando
a mistura se fez
A nobreza, o cavaleiro, o índio e navio negreiro
Brotou um jeito maneiro puro e simples
verdadeiro caiçara "luiz perequê nossa gente"
"eu brasileiro"

A cana virou bebida, a cachaça um alimento
Peixe seco com farinha, banana da terra o sustento
Azul marinho, biju, aipim, um manuê de bacia
Preparado para festejar mais um dia de alegria

Em tonéis de imburana e de jequitibá
Seu sabor cruzou fronteiras, afrontou a bagaceira
A bebida do "além tejo" perdeu a sua vez, ai de ti
no cálice "os levantados" brindaram a Vila de Paraty

XXVIII Festival da Cachaça
Cultura e Sabores de Paraty

19 a 22 de agosto
2010
Pça da Matriz
Paraty / RJ

INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA
PARATY

Venha degustar a única cachaça do Brasil com selo de indicação de procedência

Alceu Valença
Shows
Comidas Típicas Caiçara

350 ANOS

Realização:

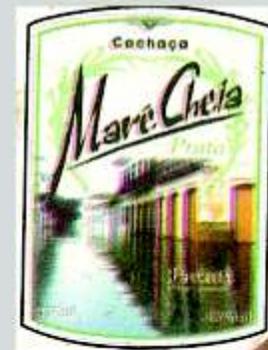
Apoio:

No brasão que traz no selo a nossa glória dourada
A coroa, a trilha da serra, o tropeiro e a caravela
Diuner Melo a história na Estrada Real traz a Corte Portuguesa, o patrimônio nacional

Se você quer degustar, meditar ou contemplar
Paraty a sua vida fatalmente irá mudar
A pureza dessa terra tem um toque de magia
Grande porto ancoradouro de muita sabedoria

Mesmo por ventura vá à Casa da Cultura
Sem medo de ameaça, vem pra festa da cachaça
Tem ciranda, tem congada e a Flip literária
Roda jongo quilombola na praça da padroeira
Troca-troca de cinema, berimbau de capoeira
O teatro de boneco, procissão do Fogaréu tem o carnaval da lama, o bloco cara de pau
Maracatu, ciranda elétrica, o moderno manifesto
Cada qual com seu projeto traz a filha, traz o neto

Chico Fernandes/ Domingos M. Oliveira/
Higor Sartori / Rodrigo da Silva



APACAP
Associação dos Produtores e Amigos da
Cachaça de Paraty



Editorial étílico

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 oito 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, 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.

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

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 caçara 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 *manuê* 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...

13 DE Setembro - um Dia Nacional para um símbolo nacional

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

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.



Programação

XXVIII Festival da Cachaça
Cultura e Sabores de Paraty

DIA 21 DE AGOSTO DE 2010 – SÁBADO

10h00 – COQUETEL DO SAMBA

12h00 – ARGEU VOZ E VIOLÃO

14h00 – ARI E HERIVELTO

16h00 – NOSSO BLOCO

18h00 – GRUPO FOLCLÓRICO DE TARITUBA

20h30 – FORRO CAÇARA CHAMA MARÉ

23h00 – SHOW ALCEU VALENÇA E BANDA

DJ MARINO NOS INTERVALOS

DIA 19 DE AGOSTO DE 2010 – QUINTA FEIRA

20h00 – ABERTURA COM A BANDA SANTA CECILIA

21h00 – UNIDOS FARTA

21h30 – PROJETO VIVA VIOLA

23h00 – BANDA OPERÁRIOS DO REGGAE

DJ MARINO NOS INTERVALOS

DIA 22 DE AGOSTO DE 2010 – DOMINGO

10h00 – HERDEIROS DO SAMBA

12h00 – CIRANDEIROS OS CAÇARAS

13h00 – GRUPO CHORO DAS 3

15h00 – WILSINHO VOZ E VIOLÃO

17h00 – FÁBIO BIGGIE

18h30 – GRUPO CHORO DAS 3

20h30 – CIRANDA ELÉTRICA

23h00 – BEBETO E BANDA

DJ MARINO NOS INTERVALOS

DIA 20 DE AGOSTO DE 2010 – SEXTA FEIRA

18h00 – OS COROAS CIRANDEIROS

19h30 – CIA DE DANÇA E ARTE PARATY

20h30 – DEDECA ZEN E BANDA

22h00 – SILVÉRIO PONTES E ZÉ DA VELHA

23h30 – BANDA OS FANFARRÕES

DJ MARINO NOS INTERVALOS

XXVIII Festival da Cachaça
Cultura e Sabores de Paraty

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

Um cálice de “Paraty” Paraty é referência em Cachaça

As histórias da cachaça e do município de Paraty estão interligadas em aspectos históricos, culturais, sociais e econômicos. Ambas se confundem de tal maneira, que é praticamente impossível falar de uma sem se referir à outra.

O município de Paraty, localizado no litoral sul do Rio de Janeiro, possui um clima tropical, quente e úmido, com temperaturas anuais que variam da mínima de 12° a máxima de 38° caracterizados por um verão quente e chuvoso com alta umidade relativa do ar, seguido de um inverno mais frio e seco. O relevo acidentado da Serra do Mar apresenta trechos montanhosos com grandes vales e também trechos de planície com extensas e férteis várzeas e se caracteriza pelo mergulho da serra no oceano, encontro do mar com a montanha, proporcionando uma bela particularidade em sua bacia hidrográfica em que todos os rios nascem de deságuas no próprio município. A soma destes fatores cria em Paraty um micro clima com características únicas que influenciam no comportamento da cana-de-açúcar e também no processo de fermentação do vinho, resultando em um destilado com características particulares.

Existem documentos históricos que comprovam a produção de açúcar e aguardente em Paraty desde o século XVII. O solo de Paraty era considerado ideal para a plantação de cana-de-açúcar e a geografia acidentada com numerosos rios facilitava a construção de rodas d'água, indispensáveis para a moagem, em grande escala, da cana-de-açúcar. Esses elementos transformaram Paraty no maior e melhor centro produtor da bebida durante os períodos do Brasil colonial e Imperial. Em 1805, o Ouvidor Geral José Antonio Valente, nas Providências Administrativas, informava: “Na agoa ardente tem progresso, e sobre tudo na feitoria que lhe assegura de augmento sete mil réis em pipa sobre as demais. Talvez se descubram, examinando o causal da melhoria, se do terreno, das agoas ou das lenhas ela provém. Deve regular a duas mil e seiscentas pipas por ano, e faz este artigo, 151.200\$. Esta resulta de produção calculada”. Isto corresponde aproximadamente a 1.232.000 litros!

Atualmente a cachaça de Paraty é caracterizada pela produção

artesanal em alambiques com equipamentos modernos, porém mantendo as práticas e a forma de produção da tradicional cachaça de Paraty, que resultam em um destilado especial, encorpado, com um buquê que lembra o bagaço de cana e sabor agradável que promove o ardor característico da cachaça sem agredir o paladar. Os oito alambiques em atividade em Paraty são abertos à visita e a produção anual gira em torno de 300.000 litros, rotulados em nove marcas.

Em 2007 a APACAP (Associação dos Produtores e amigos da Cachaça Artesanal de Paraty), recebeu do INPI (Instituto Nacional da Propriedade Industrial) a certificação de reconhecimento da Indicação Geográfica de Procedência da Cachaça de Paraty. Tal certificação foi 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 Indicação Geográfica - IG - prevista na nossa Lei da Propriedade Industrial, de 1996, visa a reconhecer e proteger o nome geográfico de região ou localidade, que identifique algum produto ou serviço típico. A IG resulta na fidelização do consumidor, que saberá através do selo da Indicação Geográfica, que encontrará um produto de qualidade e com características locais, peculiares a um determinado lugar. A Indicação Geográfica também favorece a melhoria da comercialização, facilitando o acesso aos mercados através da propriedade coletiva. O produto com Indicação Geográfica ganha maior competitividade nos mercados interno e externo, uma vez que o certificado projeta imagem associada às virtudes e à tipificação, promovendo uma garantia de qualidade, reputação e identidade. A Indicação de Procedência da Cachaça de Paraty irá distingui-la de outras cachaças, será uma identidade para o produto, proclamando a sua origem.

Podemos afirmar que um cálice de “Paraty” é mais que um cálice de cachaça, é também uma dose de tradição, cultura, história e brasilidade.

Texto de Lúcio Gama Freire, produtor da cachaça Pedra Branca.



No início dos anos 90 do século passado, era comum o Serviço de Inspeção Vegetal do Ministério de Agricultura vir a Paraty para apreender e inutilizar a cachaça produzida pelos alambiques locais. Muita pinga ruim foi despejada nos córregos do município.

Naquela época o Ministério da Agricultura iniciou um projeto de melhoria da qualidade da cachaça que visava principalmente orientar os produtores a adotar uma série de medidas com objetivo de desenvolver um produto de qualidade, que pudesse atender a um mercado em expansão e, em conseqüência, ser mais uma opção para geração de renda nos Municípios do interior do Estado do Rio de Janeiro.

Logo o SEBRAE-RJ se tornou parceiro deste projeto. A soma dos esforços destas Instituições resultou em uma série de resultados exitosos, que levou a Cachaça do Rio de Janeiro a ocupar um espaço significativamente maior do que aquele dos anos 90, mais ainda longe do que imaginávamos.

A cachaça de Paraty foi um caso especial, produzida desde o século XVII, sua história chega a se confundir com a história da cidade. O potencial para desenvolver um produto especial existia, no entanto o sistema de produção era precário. Após um diagnóstico que apontou os principais problemas a resolver, começamos o trabalho. O SEBRAE contratou um Consultor que imediatamente iniciou um trabalho paciente com os alambiqueiros da cidade. Cada unidade industrial foi visitada e orientada a implementar as mudanças, fez-se um cronograma para cada indústria, baseado nos

pontos críticos. Assim a cachaça de Paraty começava a mudar de patamar.

Com objetivo de estimular a adoção das práticas preconizadas para produção de cachaça de qualidade o Ministério da Agricultura, através da Superintendência do RJ criou um “Selo” de qualidade para cachaça. A cachaça Coqueiro de Paraty foi a única que recebeu o selo, durante todo período de vigência do Programa.

Em função dos bons resultados do programa de qualificação da cachaça bem como a entrada em operação de novos alambiques, todos dentro dos padrões de qualidade estabelecidos pela legislação específica, Paraty recuperou a tradição da sua cachaça.

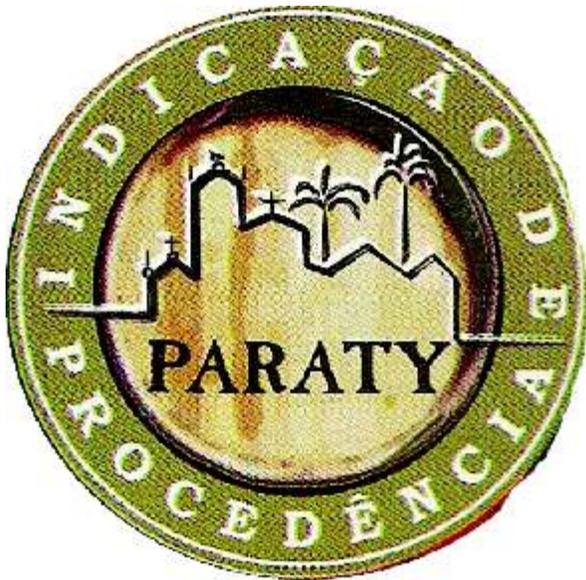
A APACAP (Associação dos Produtores e Amigos da Cachaça de Paraty) buscou uma forma de agregar nova qualificação a este produto. Um grupo de entidades: Ministério da Agricultura, SEBRAE-RJ, UFRRJ, EMBRAPA, INPI e Prefeitura Municipal de Paraty assessoraram os produtores na obtenção do reconhecimento da Indicação Geográfica na modalidade de Indicação de Procedência para a Cachaça de Paraty.

Hoje Paraty é referência em Cachaça, são sete alambiques regularizados junto ao Ministério da Agricultura. É a única Indicação Geográfica de cachaça do Mundo. Falta agora a Municipalidade incorporar esse instrumento de qualificação, gerando um ciclo de benefícios para toda a Cidade de Paraty.

Celso Merola (MAPA)

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 dro Il ligando Rio a São Paulo, em 1870, de 150

do século XX com apenas três.

Segundo 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 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, que consolida a origem da cachaça como um produto do Brasil.

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 Renan Wanderley.