



Site: www.flitoral.paraty.com

Jornal Comunitário * Ano XII * nº 92 * Novembro / 2010 E-mail: flitoral@paraty.com

Este evento tem como objetivo específico divulgar através de um circuito gastronômico os "Pratos Caiçaras", que em síntese traduzem a estética, o aroma e o sabor da Gastronomia Sustentável de Paraty. Como objetivo geral apresentar ao circuito gastronômico local, nacional e internacional: o conceito, o planejamento estratégico e o projeto lei de incentivo fiscal desenvolvidos pelo movimento Gastronomia Sustentável de Paraty.

O circuito gastronômico, terá início dia 26, às 10h no estabelecimento do Café Pingado que, aderindo ao movimento, promoverá um "Café Caiçara" de confraternização com a rede de restaurante, produtores rurais e pescadores que irão participar do evento com exposição dos seus produtos. Durante os três dias, cada restaurante em conjunto com um produtor rural ou pescador promoverá um prato temático sobre a cultura caiçara.

O destaque do evento será a apresentação da poesia musical caiçara de Luís Perequê.

Programação

Dia 27 - **Casa da Cultura**

19:00 - Abertura

19:10 - Vídeo Gastronomia Sustentável de Paraty

19:30 - Planejamento estratégico e projeto de lei de incentivo fiscal.

19:50 - certificação pelo Prove dos restaurantes que participam da campanha:

"Não jogue seu óleo pelo ralo"

20:10 - vídeo Pratos Caiçaras da Gastronomia Sustentável"

20:20 - Degustação pratos Caiçaras

21:00 - Show Luís Perequê



Circuito Gastronômico Caiçara

Pratos Caiçaras da Gastronomia Sustentável de Paraty Pg. 4



GASTRONOMIA SUSTENTAVEL

26 a 28 de novembro nos melhores restaurantes de Paraty
www.tvfolhadolitoral.paraty.com



Logos: abrase Regional Paraty, Prefeitura de Paraty, Rede DLIS, Mapa EMATER, Agenda 21, SEBRAE RJ, AFAÇAP, Paraty Convention & Visitors Bureau.

gastronomiasustentavelparaty.wordpress.com

Projeto de Lei de Incentivo à Gastronomia Sustentável Pág. 2
GS já ganhou o mundo! Pág 2
Planejamento estratégico GS Pág.4



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



O prazer em servir bem!
Carlaão
SUPERMERCADOS
Apoia o Fórum DLIS
Agenda 21 de Paraty
Tel.: 3371-2584/3371-1551
www.carlaosupermercados.com.br



GASTRONOMIA SUSTENTÁVEL
CAMINHO DO OURO
CULINÁRIA CONTEMPORÂNEA
GASTRONOMIA SUSTENTÁVEL
Tel: 3371-1689
Novo endereço Centro Histórico
Rua Dr. Samuel Costa, 236



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

A sua escola pode participa desta campanha



Disque Óleo
www.disqueoleo.com.br
Não jogue seu óleo pelo ralo
Tel. : (24) 3367-2033



MARGONI 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

GS no Blog de Bordo Projeto de Lei de Incentivo a GS GS já ganhou o mundo!

Uma das coisas mais legais que apurei na minha viagem a Paraty na semana passada, que abre a edição de hoje do Boa Viagem, foram as plantações de palmito abertas aos visitantes. Iniciativa que faz parte de um projeto maior, uma agenda de sustentabilidade que também tem, olha que ótima, implicações no resgate de tradições culturais e gastronômicas.

Quem me conta é Leila Passini, da Casa do Fogo, um restaurante simpático no Centro Histórico, cujos pratos são todos flambados com cachaça Coqueiro, numa interessante interpretação da cozinha caiçara. Na segunda ela me disse que aconteceu o lançamento da Agenda 21, projeto de gastronomia sustentável que está tomando forma na cidade. "O projeto ainda está engatinhando, mas é muito legal. Aqui em Paraty existem muitos produtores rurais e pescadores e a idéia é trazer esse pessoal pro mercado, incentivando a produção e venda de seus produtos. Alguns restaurantes da cidade já usam estes produtos em seus pratos. Aquele palmito que você comeu aqui é um exemplo, foi cultivado em agrofloresta, que é um sistema mais que sustentável, além de ser a única fonte de renda desta família, é sua fonte de alimentos e respeita por completo o meio ambiente, uma vez que estimula a biodiversidade em vez das monoculturas. Assim como o pessoal da agrofloresta do Zé Ferreira existem outros produtores, que apresentam muitas hortaliças e legumes, frutas - que muitas vezes nós nem conhecemos - além de grãos, ovos e animais - galinha, pescados, ostras, etc. Eles nos apresentam queijos, sorvetes, muita coisa bacana", conta Leila.

A Agenda 21 é mais abrangente que isso. Em paralelo há uma boa campanha de recolhimento do óleo que já acontece com sucesso aqui em Paraty. Este óleo, que antes ia pelo ralo, agora é transformado em vários produtos e está longe de nossa baía. Escolas também participam do processo de recolhimento e conscientização da comunidade. A nossa maior dificuldade ainda é o escoamento da produção desses produtores rurais, a grande maioria vive em áreas de muito difícil acesso, e o movimento quer facilitar e estimular a distribuição destes produtos. É nossa meta também revitalizar o mercado do produtor rural (que aparece na foto deste post), que é uma área próxima à rodoviária, onde poucos produtores já expõem os produtos. A ideia aqui é divulgar, revitalizar, promover feiras semanais para aqueles que não podem vir todos os dias. Queremos que eles mostrem a cara. Agora temos o apoio da Agenda 21, lei aprovada, que vai fazer com que as autoridades tenham que entrar na história. Com isso vamos implementar definitivamente a coleta seletiva e aproveitamento do lixo, outra meta nossa, entre várias outras coisas", diz Leila.

Na apresentação do projeto, um desfile de iguarias nativas e uma reunião de alguns dos melhores restaurantes locais, entre os que mais se utilizam de ingredientes tradicionais da região.

"Ontem tivemos este evento que te falei e foi muito bonito. Estavam presentes muitos produtores que expuseram suas necessidades e a vontade de participar. Seis restaurantes apresentaram canapés e comidinhas criadas com produtos sustentáveis da região. Estavam lá representando a gastronomia da cidade: Banana da Terra, Caminho do Ouro, Bistrô Brasil, O Café, Sabor do Mar e a Casa do Fogo - nós apresentamos um escabeche de frutos do mar da baía de Paraty com o palmito palmeira real de agrofloresta. Outros produtos que foram utilizados: mandioca e sua farinha, palmitos pupunha, peixe seco, além de vários legumes e frutas. Até suco de fruta da Pupunha foi levado e saboreado - lembra um pouco um suco de milho verde, muuuito bom! Enfim Bruno, é um projeto muito bonito, em seu início, mas com muito potencial" finaliza, ela. É admirável o projeto. Ficamos torcendo para dar certo e ser copiado por outros lugares.

Bruno Agostini



O agricultor Jorge Ferreira e o Sec. de Turismo, Amaury Barbosa entregam Planejamento Estratégico ao Vereador Vidal para servir de base para o projeto de lei.

Atendendo a solicitação do movimento Gastronomia Sustentável de Paraty o vereador Luciano Vidal propõe o Projeto de Lei Complementar no. 008/2010, que dispõe sobre a concessão de incentivo fiscal às empresas que aderirem a Gastronomia Sustentável de Paraty conforme artigos em destaque abaixo:

Artigo 1º - Fica o Poder Executivo Municipal autorizado a conceder isenção tributária às empresas de gêneros alimentícios, como bares, restaurantes, quiosques e similares voltados à Gastronomia Sustentável do município de Paraty por um período não excedente a 10 (dez) anos, com a seguinte percentagem de desconto sobre o ISS Imposto Sobre Serviços Municipais.

Parágrafo Único: Poderá ser descontado o percentual de até 30 % incidente sobre o valor total do ISS de cada comércio local, cobrado anualmente.

Artigo 2º - As empresas que exploram as atividades mencionadas no artigo 1º do caput desta Lei ficarão isentas do recolhimento do Imposto Sobre Serviço (ISS) no valor de percentual de até 30%, desde que cumpram as seguintes exigências.

Parágrafo Único - Para efeito de adesão a Gastronomia Sustentável de Paraty, o município através de sua Secretaria competente, baixará Normas para que seja criado um Programa Específico sobre a forma de adesão a Gastronomia Sustentável Entre as justificativas proposta pelo vereador destacam-se:

A venda direta dos produtos adivindos da Agricultura Familiar e da Pesca Artesanal contribui para o incentivo a nossa produção local, gerando oportunidade para novas fontes de geração de emprego e renda.

O consumo de produtos naturais e saudáveis fazendo com que a nossa população tenha mais condições de longevidade em sua plenitude.

Diminuição dos gastos públicos com a coleta de Lixo, Limpeza Pública e rede de esgoto, principalmente com a coleta de óleo saturado e a utilização de caixas de gorduras utilizadas corretamente.

O consumo de produtos legalizados aumenta a arrecadação de tributos municipais deste setor e incentiva a eliminação do comércio informal.

Certamente a nossa Gastronomia Sustentável já ganhou o mundo!!! Vejam abaixo resposta encaminhada ao Prof. Fabio Peresecoli sobre o artigo acadêmico dele, referente a essa iniciativa, que será publicado na revista Gastronomy.

Em 12/10/2010, Fabio Parasecoli escreveu:

Hi Paulo and Gilberto,

Here is the article about Paraty and Sustainable gastronomy. I have sent it to my research Assistant for editing the English language, so it could change from that point of view. Please let me know if you think I should change anything. I need to submit it by Friday.

Fabio

Em 13/10/2010, Fábio Parasecoli escreveu:

Gilberto,

your observations are absolutely important, and I will try to integrate them in the article during the weekend. I have to send it by Sunday at the latest!!!

Muito obrigado, uma vez mais...

2010/10/13 Gilberto Mascarenhas escreveu:

Fábio, as minhas sugestões sobre a GS. Elas serão referentes, principalmente a:

1) sua forte ênfase no turismo como proposta do movimento (nesse caso a sustentabilidade da iniciativa dependeria apenas de elementos exógenos - condição necessária mas não suficiente)

2) a existência, dentro do movimento da Gastronomia Sustentável, de uma busca por valorização da culinária local, mas a partir da revalorização desses pratos, não apenas pelo turismo como através do embedness pela própria comunidade

3) a importância da criação de circuitos alternativos a restaurantes, para se evitar a formação de redes muito fechadas, abrindo-se para outros elementos da comunidade

4) a existência do movimento Off-FLIP, reforçando os valores locais.

5) o APL seria uma estrutura mais complexa, envolvendo toda a cadeia (pág. 5)

6) o protagonismo da iniciativa não é do Sebrae ou do Mapa, mas de uma rede de atores (Rede DLIS-Agenda 21), e aqui seria interessante incluir no seu paper um reforço à idéia de movimento social através de redes, a exemplo do que ocorreu com a cachaça de Paraty - quem sabe essa rede poderia ser melhor especificada (?)

7) a necessidade de se incluir não apenas o turista no movimento (como co-autor) mas também e crescentemente a própria comunidade, a exemplo do que não ocorreu com a cachaça - a comunidade não conhece a IG

8) não há quaisquer disparidades entre a IG da cachaça e a Gastronomia Sustentável, sendo que o ex-presidente da Apacap faz parte do grupo da GS, e durante o Festival da Cachaça havia vários stands com produtos da GS.

Um grande abraço,

Gilberto Mascarenha

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: fliitoral@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

Participe
do projeto
de
Gstronomia
Sustentável
de
Paraty

Gastronomia Sustentável de Paraty Promove o Agroecoturismo

Dez anos atrás o movimento comunitário de Paraty e a Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro (UFRRJ), com apoio do **Jornal Folha do Litoral** e Fórum DLIS, desenvolveram o projeto Agroecoturismo para as comunidades de Paraty, tendo como base a implantação de agrofloresta e o turismo de base comunitária.

Com o passar do tempo os sistemas agroflorestais frutificaram e, aliados aos tradicionais produtos, como a cachaça *certificada* de Paraty, farinha da terra, peixe seco do Sono etc, temperados pela caulinária caiçara e quilombola e referenciados pela Agenda 21 internacional da Indústria de Viagens e Turismo Sustentável, conceberam a Gastronomia Sustentável de Paraty.

O principal objetivo do Movimento da Gastronomia Sustentável de Paraty é estimular os restaurantes a usarem produtos dos agricultores familiares e pescadores artesanais, incentivando a identidade gastronômica local.

Assim, os Restaurantes de Paraty passaram a apresentar para seus clientes pratos elaborados com ingredientes como: peixe seco do Sono, aipim, banana da terra, cachaça *certificada*, pupunha, palmeira imperial, todos produzidos de forma orgânica (Veja capítulo sobre Gastronomia Sustentável no Livro Delícias de Paraty).

Esta interação entre produtores e restaurantes incentivam a cadeia de produção local, em especial os cultivados em agrofloresta, além de ser a única fonte de renda destas famílias, e sua fonte de alimento, respeitando o meio ambiente, uma vez que estimula a biodiversidade em vez das monoculturas.

A Gastronomia Sustentável de Paraty participa do desenvolvimento sustentável através de quatro pilares:

a) Desenvolvimento no ramo alimentar e agrícola; capacitação e apoio técnico aos agricultores e pescadores familiares para orientá-los acerca do uso da terra, do mar, da pesca, da plantação, cultivo, manejo e processamento, legalização, certificação e venda de produtos.

b) Defesa do patrimônio natural e cultural;
Através de leis municipais, garantir políticas públicas voltadas para preservação dos modos de produção, saberes e fazeres da cultura caiçara e quilombola;

c) Turismo rural integrado;
Criar mecanismos que viabilizem a comercialização dos produtos, em conjunto com o potencial agroecoturístico da região, para possibilitar a fixação do homem no campo, por meio da valorização dos recursos naturais, sociais, produtivos e culturais, de forma que possam gerar riquezas em favor de sua comunidade.

d) Formação profissionalizante;
Cursos permanentes de gastronomia sustentável feita pela rede de restaurantes e produtores rurais e pescadores para o desenvolvimento permanente de novos produtos e receitas para ampliar os cardápios da Gastronomia Sustentável.

O grupo que participa deste movimento com base no projeto piloto elaborou planejamento estratégico da Gastronomia Sustentável de Paraty para os próximos anos.

E assim esse movimento de resgate da cultura patrimonial e da cidadania, através de um planejamento estratégico acrescenta uma gastronomia diferenciada como mais um atrativo turístico que naturalmente, se integrado à natureza exuberante, ao casario preservado, ao porto do Caminho do Ouro e à cultura caiçara.

Gigi Vilaflor

Planejamento estratégico da Gastronomia Sustentável



O movimento Gastronomia Sustentável de Paraty, com o apoio da Rede DLIS Agenda 21, SEBRAE RJ, Emater, Ministério da Agricultura (MAPA), Abrasel Paraty, **Jornal Folha do Litoral**, Paraty.com e chancela do Passaporte Verde, promoveu através de uma série de oficinas, coordenadas pela consultora Marlise Porto, o encontro entre agricultores, proprietários de restaurantes e representantes de instituições. Estes encontros resultaram no Planejamento Estratégico para o biênio 2010/12 que, em síntese, propõe um processo de implantação da certificação da Gastronomia Sustentável de Paraty, que tem como objetivo específico regularizar e articular um canal de comercialização direta - produtores rurais e pescadores com o circuito gastronômico de Paraty, para possibilitar o envolvimento do *staff* (pessoal), clientes, produtores e comunidades nas questões sócio-ambientais.

Entre as metas do plano destacam-se:

O censo agrícola e pesqueiro - Para levantamento do número de agricultores, produtores rurais, pescadores artesanais e o que representa a produção deste setor para a economia municipal;

Regularização para setor da agricultura familiar local e pescadores artesanais - Garantir nesta atual revisão do Plano Diretor que áreas agrícolas e pesqueiras sejam bem definidas e legalizadas, criar uma rede de produção e certificação para escoamento dos produtos, criar lei municipal de incentivo fiscal para fomentar a consolidação este pólo da Gastronomia Sustentável de Paraty.

Situação Atual

O ambiente é favorável, pois os agricultores estão dispostos a iniciar esta parceria, mas ainda são poucos os que produzem em sistema de agrofloresta, e os que produzem já o fazem há 10 anos. Estes estão reunidos e entendem que a agroecologia preserva a cultura das famílias e as mantêm em suas atividades. Do outro lado, os restaurantes já se familiarizaram com o conceito da gastronomia sustentável e recentemente criaram uma entidade da classe, a Abrasel Paraty.

O grupo da oficina levantou também algumas questões que precisam ser resolvidas. Segundo os participantes, falta envolvimento por parte dos políticos locais, do Sindicato dos Produtores Rurais e da Secretaria Municipal de Agricultura. Ainda existem pendências na questão fundiária, faltam registros e documentos para os agricultores, e eles enfrentam dificuldade em vender. Reclamam da falta de sistemas de transporte, de conservação de produtos e da falta de subsídios.

Falta ainda interação entre restaurantes e agricultores para definir os produtos que utilizam. Os proprietários de restaurantes questionaram a falta de informação de onde estão estes produtores e do que produzem. Falta, inclusive, conhecimento do valor do produto agroecológico.

Futuro

Além da certificação da Gastronomia Sustentável, o grupo pretende, dentre vários itens apontados, envolver a gastronomia local na merenda escolar e em todos os eventos durante o ano. Fortalecer a Agroindústria e certificá-la para receber visitação turística também é uma meta do plano.

O grupo dividiu as metas em focos estratégicos, são eles:

Organização - Criar termo de referência, levantar informações, sensibilizar novos restaurantes e produtores, promover integração entre setores, implantar modelo de gestão integrada, fortalecer a cooperativa de produtores.

Capacitação - Criar escola de gastronomia, capacitar o produtor rural, empresários e funcionários de restaurantes.

Regularização - Promover regularização dos produtores nas áreas trabalhista, fiscal, fundiária, sanitária, S.I.M. e D.A.P.

Comunicação - Elaboração e execução de um plano de marketing.

Lia Capovilla

Pratos Caiçaras da Gastronomia Sustentável de Paraty



Paraty-Br

Temperada com ingredientes luso-quilombolas, a culinária paratiense é tipicamente caiçara 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.



Restaurante Banana da Terra

Prato: Peixe em crosta de pimenta, limão com risoto de palmito, pupunha
Ingredientes: palmito pupunha da Lurdes da Barra Grande, filé de peixe da peixaria do Luis, arroz arbóreo.
 Rua Dr. Samuel Costa, 198
Centro Histórico
Tel: (24) 3371-1725



La Luna Restaurante

Prato: Peixe Luar de Jabaquara
 Filé de peixe da região assado na brasa marinado no suco de limão galego e cachaça da terra com molho de camarões sete barbas ao maracujá e mel, acompanhado de aipim, batata doce, palmito e frutas da terra grelhados.
Quiosque 10 - Tel: (24) 3371-6917



Restaurante Caminho do Ouro

Prato: "Poema à Virgem"
 Confit de peixe seco cozido em azeite de oliva, alho, ervas.
Acompanhamento: vinagrete de feijão guandu, farofa de banana-passa.
 Rua Dr. Samuel Costa 236
Centro Histórico - Paraty
Tel: (24) 3371-1689



Bistrô Brasil

Prato: Diuner Mello
 Delicioso peixe da região em crosta de farinha da terra, pimenta do reino e alho servido com creme de palmito pupunha e aipim salteado na manteiga de ervas acompanhado de molho especial de maracujá, mexilhões, mel e cachaça. Preço: R\$ 50 para 1 pessoa Endereço: Praça da Bandeira, 01 Loja 01 - cais de Paraty
Tel: (24) 7836-8734 / 7836-8915



Bistrô Casa do Fogo

Prato: Sabor Caiçara
 Filé de peixe flambado com cachaça certificada de Paraty, ao molho de vôngole do Saco do Mamangá, farofa de mandioca, pupunha de agrofloresta e camarões da baía de Paraty
 Preço: R\$ 50 para 1 pessoa
 Rua Comendador José Luiz, 390 – Centro Histórico Tel: (24) 3371-3163 / 8127-1644



Bistrô Voilá

Brochette de peixe fresco no bafo sobre tartar de abobrinha e palmito com chips de banana verde ao curry - Preço: R\$ 39 para 1 pessoa
 End.: Estrada Paraty-Cunha, Km 4 – Ponte Branca
Tel: (24) 3371-6548



Bistrô Alquimia dos Sabores

Prato: Futrica na Roça
 Palmito Pupunha em pedaços, temperado com requeijão e especiarias, coberto com creme de banana da terra e, cebolas flambadas na cachaça
 Preço: R\$ 45 para 2 pessoas
 Endereço: Estrada Paraty-Cunha, Km 5 Casa 5 - Ponte Branca
Tel: (24) 3371-2077 ou 3371-7902



Restaurante Mata Atlântica

Prato: Pacú assado com salada de palmito pupunha, tomate e alface. O peixe e a pupunha são produzidos no sítio Mata Atlântica.
 Barra Grande -Paraty
Tel: (24) 3371-0518



O Café

Prato: Lasanha de palmito
 Lasanha de palmito pupunha in natura, acompanha arroz e salada
 Preço: R\$ 50 para 2 pessoas
 Endereço: Largo da Matriz, s/n – Centro Histórico - ao lado da Igreja da Matriz
Tel: (24) 9821-1124



Café Pingado

Café Caiçara - Tapioca com manteiga, Barqueta de paçoca de banana bacubita com toucinho, banana da terra assada, massa pão, manê de bacía e café pingado com cachaça certificada de Paraty
 Rua Samuel Costa, 11 Centro Histórico
Tel: 3371-8339

Objetivo específico

Articular um canal de comercialização direta - produtores rurais e pescadores com o Circuito gastronômico de Paraty, para possibilitar o envolvimento do staff (pessoal), clientes, produtores e comunidades nas questões sócio-ambientais.