

E-mail: flitoral@paraty.com

www.folhadolitoralcostaverde.com

**Jornal Comunitário**

*Costa Verde*

Ano XIII nº 97 Julho 2011



**A** agenda 21 de Paraty e restaurantes da cidade, representados pela ABRASEL, em parceria com a Off Flip, **Jornal Folha do Litoral**, Paraty.com, Coopbrilho Disk Óleo, promoverão, com a chancela do Passaporte Verde o II Circuito Pratos Literários da Gastronomia Sustentável de Paraty. Os chefes de cozinha criaram pratos especiais para o evento e cada restaurante homenageará um escritor.

Este circuito acontecerá no mês de julho, durante a Festa Literária e, em agosto, no Festival da Cachaça e Produtos Típicos de Paraty. O encerramento ficará por conta das atividades de comemoração do aniversário dos 351 do Caminho do Ouro.

A Gastronomia Sustentável, tendo como referência as exigências da Agenda 21 para a Indústria de Viagens e Turismo, promove ações que contribuam para o resgate da cultura e o fortalecimento da economia local, pois garante que parte dos produtos utilizados nos pratos, sejam adquiridos diretamente dos produtores rurais e pescadores da região. As receitas variam com ingredientes diversos, como peixes frescos ou defumados, frutos do mar, camarões, coco, cana, pinhão, palmito, banana, taioba, mandioca, cachaça, entre outros.

Com restaurantes buscando padrões de qualidade de excelência, a Gastronomia Sustentável de Paraty é, sem dúvida, uma atividade promissora e um grande atrativo turístico para a região da Costa Verde.

## Pratos Literários Gastronomia Sustentável



De 6 de julho a 30 de agosto nos melhores restaurantes de Paraty  
[www.youtube.com/user/flitoral21](http://www.youtube.com/user/flitoral21)

*Casa do Fogo*

**Flambados de Paraty**  
CULINÁRIA BRASILEIRA FLAMBADA  
NAS CACHAÇAS DE PARATY

Rua Comendador José Luiz, 390  
Centro Histórico de Paraty  
(24) 3371-3163  
[www.casadofogo.com.br](http://www.casadofogo.com.br)

80 escritores participarão da Off Flip  
Cidadão Kane lança Núcleo de Cinema de Paraty  
Cidadão Zezito lança o livro memórias

do Padre Bruno

Pág 2

Escolas Municipais de Angra aderem à coleta de óleo  
EAT YOUR WAY THROUGH CULTURE

Cuisine and Culture - Culinária e Cultura

Pág 3

Pratos Literários da Gastronomia Sustentável  
de Paraty

Pág 4

*Voilà!*  
BISTROT

Estrada Paraty-Cunha Km 4  
Ponte Branca - Paraty - RJ  
[www.voilabistrot.com.br](http://www.voilabistrot.com.br)  
Telefone: 24 3371-6548

**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  
do  
**S do Sandi**



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

A sua escola pode participa desta campanha



**Não jogue seu  
óleo pelo ralo**  
Tel. : (24) 3367-2033



**APACAP**  
Associação dos Produtores e Amigos da  
Cachaça de Paraty

# 80 escritores participarão da



A **OFF FLIP** terá este ano cerca de 80 escritores participando de mesas de debate, sessões de leitura, saraus e lançamentos. Entre os presentes, Adilson Xavier, André Vianco, Carlito Lima, Carlos Henrique Schroeder, Chacal, Felipe Pena, Flávio de Araújo, Frederico Barbosa, Gustavo Bernardo, José Rezende Jr, Júlio Ludemir, Leandro Leite Leocadio, Mariela Martinez (Argentina), Marne Lúcio Guedes, Maurício Melo Júnior, Ovídio Poli Junior, Paula Cajaty, Sérgio Vaz, Suzana Vargas, Tony Monti, Veronica Stigger e Whisner Fraga.

No Café Literário (quinta-feira à tarde), Paula Cajaty lê poemas de sua autoria e o escritor Júlio Ludemir (autor de *No coração do comando*, entre outros livros) conversa com o público, em mesas mediadas por Valéria Martins. Na quinta à noite, Ovídio Poli Júnior (coordenador literário do evento) lê trechos de *O caso do cavalo probo* (narrativa finalista nos prêmios Paulo Leminski e Luiz Vilela) e conversa com José Mário dos Santos (organizador da Feira Literária Raul Pompéia).

Na sexta-feira, Carlos Henrique Schroeder e Ovídio Poli Junior participam de debate com os autores vencedores do Prêmio SESC de Literatura: Arthur Martins Cecim (Habeas asas, sertão do céu!) e Luisa Geisler (Contos de mentira). Logo em seguida haverá um sarau com os vencedores do Prêmio **OFF FLIP** de Literatura 2011 e o lançamento da coletânea com os textos vencedores no ano passado.

No Café Literário (sábado à tarde) haverá uma mesa de debate com os escritores André Vianco (O caso Laura) e Felipe Pena (*O marido perfeito mora ao lado*). E um

bate-papo com os escritores Carlito Lima e Maurício Melo Júnior (organizadores da Flimar – Festa Literária de Marechal Deodoro), que farão o lançamento simbólico do evento alagoano em Paraty. No sábado à noite, logo após o Sarau da Off, estão previstas mesas de debate com a escritora Suzana Vargas (coordenadora da Estação das Letras) e com o poeta Frederico Barbosa.

Vários movimentos poéticos marcam presença no evento, como os coletivos paulistas Cooperifa e Poesia Maloqueirista e o grupo carioca Arte em Andamento. A Picareta Cultural completa quatro anos voltados à poesia (organizado por Caio Carmacho e Valterlei Borges, o sarau reúne autores novos e consagrados, além de músicos e artistas de todas as partes).

A Off Flip acontece também nas ruas da cidade. No centro histórico, integrantes do grupo pernambucano Literatrupe declamarão poemas ao som de rabeça, flautins e pandeiro. Na Praça do Chafariz, será instalada a Biblioteca Ecológica com atividades lúdicas e artísticas (teatro de fantoches, contação de histórias, saraus literários e musicais, exposição de poemas e artes plásticas).

Entre os livros que serão debatidos e lançados no evento, destacam-se:

- a coletânea *Geração Zero Zero*, organizada por Nelson de Oliveira, que reúne textos de 21 autores brasileiros que tiveram seus livros de estreia publicados neste início de século. A coletânea é importante pela relevância que a edição anterior, dedicada à geração 90, alcançou na cena literária por revelar autores que se consolidaram nacional e internacionalmente.

- *Tropicália*: um caldeirão cultural, de Getúlio Mac Cord, que reúne mais de 40 entrevistas com personagens que viveram os bastidores de um dos maiores movimentos culturais do país. Com prefácio de Tom Zé e orelha de Jards Macalé, o livro é fruto de 30 anos de pesquisa. Segundo o autor, o Tropicalismo foi um movimento cultural à altura da Semana de 22 e do movimento antropofágico de Oswald de

Andrade.

- O atirador de ideias, romance de estreia do publicitário Adilson Xavier, faz uma reflexão sobre o processo criativo e explora o campo da ficção com um texto divertido, no qual aborda questões como a migração de nordestinos para o Sudeste e o aprendizado informal das ruas.

- *O gosto do apfelstrudel* é o mais recente livro do premiado escritor Gustavo Bernardo, que agora retorna à literatura infantojuvenil. O autor publicou mais de 20 títulos, tendo recebido menção honrosa no prêmio Jabuti em 2003 e sido finalista nos prêmios Portugal Telecom e Passo Fundo Zaffari & Bourbon em 2009.

O **Selo Off Flip** lança dois títulos:

*A rebelião dos peixes* marca a estreia de Ovídio Poli Junior no gênero infantojuvenil e narra em um futuro não muito distante uma rebelião dos seres marinhos contra a destruição do planeta (as ilustrações foram feitas pelos filhos do autor);

*Texturas*, de Alexandre Malachias, mistura romance, ensaio e narrativa de viagens e leva o leitor a algumas cidades europeias, resgatando suas origens e mostrando como foram erguidas sobre os escombros de antigas civilizações.

Os livros dos escritores participantes serão vendidos na Off Livros (Rua Dr. Samuel Costa, 12 - em frente à Casa da Cultura, no Centro Histórico, das 10h às 22h), onde haverá também informações sobre a Off Flip e a programação cultural da cidade.

O caldeirão cultural da OFF FLIP envolve ainda apresentações musicais, espetáculos de dança e exposições de artes plásticas. Destaque para os painéis com poemas do paratiense José Kleber e para a montagem teatral "Tupi or not Tupi" (grupo local Arteatro, sob direção de Ailton Amaral), a partir de fragmentos dos manifestos Pau-Brasil e Antropofágico e de "O Rei da Vela", de Oswald de Andrade.

A programação completa está disponível no site do e v e n t o [www.offflip.paraty.com], e acontece entre 6 e 10 de julho na cidade histórica de Paraty.



**CIDADÃO KANE LANÇA NÚCLEO DE CINEMA DE PARATY**

Cidadão Kane, de Orson Welles, faz 70 anos de lançamento e inaugura o Núcleo de Cinema de Paraty, parceria entre a Associação Viva Cultura e o portal Paraty.Com, para ver cinema e conversar sobre sua evolução técnica e sua contribuição social. Cidadão Kane fala do sucesso, da riqueza e do poder de uma magnata das comunicações e questiona o sonho americano.

Com pouco orçamento, em relação às grandes produções de Hollywood, Cidadão Kane apelou para a extrema criatividade na iluminação, nos cenários e nas tomadas de cena, com fotografia de foco profundo e caprichosas trucagens óticas.

A montagem realça os elementos dramáticos do filme. A história é contada sob diferentes pontos de vista e a personagem surge como um quebra-cabeças que desafia o espectador a completá-lo.

Cidadão Kane se inspirou na figura emblemática de William Randolph Hearst, dono de poderosa cadeia de jornais e revistas e um dos homens mais influentes dos Estados Unidos, na virada do século passado. Hearst não gostou de como foi tratado no filme e se recusou a divulgá-lo e a anunciá-lo em seus jornais. Ao mesmo tempo, ameaçou os estúdios de boicote semelhante, reduzindo o circuito exibidor. E intimidou a Academia a lhe dar apenas um dos nove Oscars a que foi indicado.

Com isso, Cidadão Kane naufragou em público, deu um prejuízo de 150 mil dólares e levou junto Orson Welles, que foi marginalizado pelos estúdios e terminou a carreira fazendo pontas em filmes.

A crítica, entretanto, foi descobrindo Cidadão Kane como uma das obras mais criativas do cinema e, para muitos, o maior filme de todos os tempos.

A sessão abre com a apresentação do filme pelo jornalista Gilberto Galvão. Dia 7, às 21h, no Silo Cultural, Rua Dr. Samuel Costa, 12, em frente à Casa da Cultura, no Centro Histórico.



**CIDADÃO ZEZITO LANÇA O LIVRO MEMÓRIAS DO PADRE BRUNO**

O maior cronista de Paraty de todos os tempos lança dia 9 de julho, 18h30 na Sorveteria Labasque, o livro *Memórias de Padre Bruno*, décimo livro deste paratiense que descobriu o dom da escrita já adulto, em 1974, tendo publicado seu primeiro livro em 1998.

**Entrevista**

**Lia Capovilla**- Qual é o sentimento de estar publicando o décimo título?

**Zezito**- Lia, muitos não acreditam, mas escrevo para encher meu tempo vazio. Depois de escrito, vem a satisfação de ter feito algo.

**Lia Capovilla**- De que trata o livro e de onde surgiu a inspiração para desenvolver esta história?

**Zezito**- O livro é pura ficção. Mas o enredo acontece em Paraty, na sua maior parte.

**Lia Capovilla** - Já tem calculado o próximo projeto? Pode nos contar?

**Zezito** - Sempre que lanço um livro o tenho como o último. Se surgir outro ainda não foi projetado.

**Lia Capovilla** - Como autor independente que sempre foi, considera importante ser reconhecido pelo mercado editorial brasileiro?

**Zezito** - Escrevo por prazer. O resultado pouco importa, mas todos gostam de ter seu ego massageado. Não sou diferente.

**A relação dos livros publicados:**

Crônicas nº 1 - Lançada na Casa da Cultura (antiga) 1998 (atualmente em 2ª. Edição);

O Gamboão – Romance - Bial de São Paulo – 1998;

Juthay – Romance – Bial de São Paulo – 2000;

Enseada Violenta – Romance – Bial do Rio de Janeiro – 2001;

Um Organista que Caiu do Céu – Romance - Bial do Rio de Janeiro - 2001 (esgotado);

Depois da Tempestade – Romance – Casa da Cultura – 2005;

Meu Paraty Pequeno – Lembranças de menino – Sorveteria Labasque – 2009;

Crônicas de Paraty – Vol. 2 – Escritório do IPHAN - 2009;

Filha Adotiva - Romance - Sorveteria Labasque - 2010;

**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: fitoral@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

## Escolas Municipais de Angra aderem a coleta de óleo

A Prefeitura de Angra, através da Secretaria de Educação, Ciência e Tecnologia, firmou uma parceria com a Empresa *Disque Óleo Vegetal Usado*, para implantar nas escolas da rede municipal de ensino o projeto “*Não jogue seu óleo pelo ralo*”. O projeto já foi implantado em 12 escolas e, em todas, a receptividade e curiosidade das crianças quanto ao destino do óleo vegetal usado na cozinha de suas mães foi o ponto alto da palestra-relâmpago e exposição de materiais, realizada pela



**Deiva Reis Reis** (gerente do núcleo educacional de programas e projetos da Secretaria Municipal de Educação de Angra

dos Reis)

Dentro desse núcleo nós temos a coordenação de Educação Ambiental, da qual a Fátima Gonçalves é a coordenadora e há muito tempo a queremos alavancar um projeto como esse de educação ambiental, no qual todas as nossas crianças possam estar diretamente envolvidas com a questão do meio ambiente, então firmamos uma parceria com a empresa *Disque Óleo Usado*, com o qual vamos recolhermos todo esse óleo, em conjunto com as nossas crianças, para destinação que possa privilegiar o meio ambiente. Convidamos algumas das nossas escolas para adotarem inicialmente este projeto piloto, entre elas a Escola Municipal Prefeito José Luiz Reseck, que fica no Frade e é administrada pela diretora Milene Lima. Logo que a convidamos, ela prontamente aceitou e estamos tendo uma aceitação muito grande por parte das crianças.



**Milene Lima** - A escola já prioriza em seus projetos o meio ambiente, a valorização de trabalhos que envolvam a consciência e a responsabilidade

sócio-ambiental por parte do aluno e ser um ponto de coleta. Para nós foi uma honra. A partir de agora pretendemos envolver todos os nossos alunos, que são cerca de 960 nos três turnos manha, tarde e noite.



**Maria Fátima Gonçalves** (coordenadora de Educação Ambiental do Núcleo Educacional de Programas e Projetos

da Secretaria Municipal de Educação) - Nós buscamos parceria com a empresa *Disque Óleo* a fim de que pudéssemos utilizar nossas escolas como pontos de coleta seletiva do óleo de cozinha saturado, que iria para o ralo, podendo contaminar esgotos, rios e mares. Com isso, buscamos estimular os nossos alunos e toda a comunidade escolar a participarem como cidadãos da melhoria na qualidade de vida. Esperamos que toda a população faça parte desse projeto, dessa

## EAT YOUR WAY THROUGH CULTURE

### GASTRONOMIC TOURISM AS PERFORMANCE AND BODILY EXPERIENCE

**FABIO PARASECOLI, PhD FOOD STUDIES THE NEW SCHOOL UNIVERSITY PAULO DE ABREU E LIMA, MSc FOOD CULTURE ESTILOGOURMAND**

For the tourism industry, food has become a crucial element in determining and shifting customer flows.

Local traditions and products often constitute valuable assets in defining the attractiveness of a destination. However, we cannot forget that the practical and artisanal dimension of gastronomy originates in the practices and the know-how of food producers and restaurateurs, rooted in the lived environment and the customs of their communities. To avoid the risk of turning these cultural elements into a spectacle, performed by locals merely for the benefit of tourists, the development of action-groups aiming at promoting local gastronomy needs to be based on dialogues and interactions solidly embedded in the daily aspects of the community life.

Food related activities and the network of social and cultural practices that revolve around them remind us that all actors involved are actually embodied and participate in them not only in spirit but also in the flesh (Valentine, 2002). The SG project in Paraty, as implemented by the local stakeholders and embedded in the daily existence of their community, attempts at highlighting and protecting embodied and living practices as valuable heritage. At the same time, the undertaking is solidly rooted in the realities of the shifting and globalized contemporary culture. It does not codify, ossify, and turn local culinary traditions into museum pieces that could not evolve and that, as a consequence, could wither. Since the SG initiative does not limit itself to intellectual or consumerist approaches that inherently point to exploitation and distance between customers and producers, it has the intrinsic potential to entice tourists to discover and intermingle creatively with the material life and the food-related experience of the area they visit.

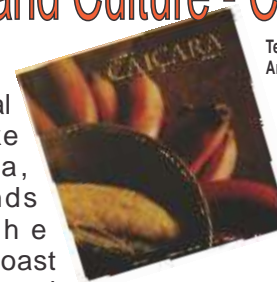
The Paraty SG experience, albeit still in its early phases, can contribute to develop a different model of slow travel and slow tourism that highlights food not just as another attraction to be quickly (and mindlessly) consumed, but rather as the core of productive and satisfying interactions between local communities and temporary visitors.

### ACKNOWLEDGEMENTS

The research for this essay was funded by a grant from the University of Gastronomic Sciences, Italy.

Special appreciation goes to Gilberto Mascarenhas (MAPA/RJ and Research Group "Market, Network and Values") and all the participants in the Sustainable Gastronomy project in Paraty.

## Cuisine and Culture - Culinária e Cultura



Texto extraído do livro *Culinária Caiçara*, de Antonio Carlos Diegues, Ana Bueno e Vitor D'Alessio

In traditional cultures like the caiçara, which extends along the southeast coast between the south of Rio de Janeiro and Paraná, the cuisine, understood as the art of preparing food, is closely linked to production activities. This is due to the fact that in contrast to urban-industrial societies, which import food from long distances, the caiçaras themselves produce a considerable part of their alimentation, whether through subsistence agriculture of though fishing, hunting, or extracting forest products. Since these primary activities are closely linked to the cycles of nature, such as the fishing of certain species in the summer and winter and seasonal agricultural activities, the availability of food, in quantity and quality, is linked to these natural cycles. There are fish, like the mullet or tainha, which only appear in the winter and dishes that use this species can only be prepared at this time of year. The same is true with forest products and game. As the availability of the products of the land and of the sea is cyclic, many caiçara communities also have periods of fast and famine.

Besides this, the production of food among the caiçaras should not be understood as only a material activity, but also as incorporating social relations of mutual assistance, as in the fishing of the tainha with dragnets on the beach or as in the mutirão, a system of mutual help among neighbors, similar in concept to a barn-raising, for the preparation of the soil or for the harvest. At the end of the mutirão, for example, a fandango is organized where neighbors and guest dance to the sound of the viola and the fiddle. The production of the caiçaras' basic food, manioc, flour or "traffic" house, requiring the cooperation of men, women and children who exchange information about life on the farms and in the rural neighborhoods.

As culturas tradicionais, como a caiçara, que se estende no litoral sudeste, entre o sul do Rio de Janeiro e o Paraná, a culinária, entendida como arte de preparar os alimentos está estreitamente ligada às atividades de produção. Isso se deve ao fato de que, ao contrário das sociedades urbano-industriais que importam alimentos de longa distância, uma parte considerável dos alimentos é produzida pelos caiçaras, seja através da pequena agricultura, da pesca, da caça e do extrativismo de produtos da mata. Uma vez que essas atividades primárias estão fortemente ligadas aos ciclos naturais, como a pesca de determinadas espécies no verão e inverno e às atividades agrícolas sazonais, a disponibilidade de alimentos, em quantidade e qualidade, está ligada a esses ciclos da natureza. Há peixes, como a tainha, que só aparecem no inverno e a preparação de pratos que usam esta espécie só pode ser feita nesse período. O mesmo ocorre com os produtos da floresta e da caça. Como a disponibilidade de produtos do mar e da terra é cíclica, também há períodos de penúria e fartura em muitas das comunidades caiçaras.

Além disso, a produção de alimentos entre os caiçaras deve ser entendida não somente como uma atividade material, mas incorpora relações sociais de ajuda mútua, como a pesca de arrasto da tainha na praia ou no mutirão, sistema de entreajuda entre vizinhos para a preparação do solo ou a colheita. Ao final do mutirão, por exemplo, organiza-se o fandango onde os vizinhos e convidados dançam ao som da viola e da rabeca. A própria produção da farinha de mandioca, alimento básico dos caiçaras, é realizada de forma coletiva na casa da farinha ou tráfico, exigindo a cooperação de homens, mulheres e crianças, que trocam informações sobre a vida nos sítios e bairros rurais.

# Pratos Literários da Gastronomia Sustentável de Paraty



## Essência

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.

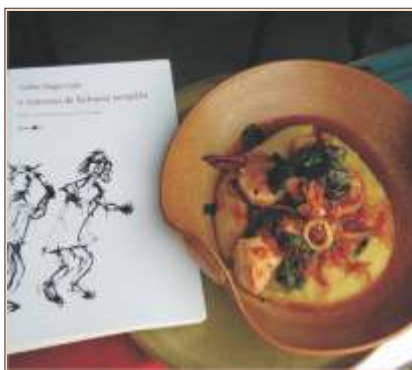


## Objetivo específico

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

**Saborear os pratos & degustar os livros /Café Caiçara de Lançamento - Dia 06 de julho, às 19h no Silo Cultural**

## Restaurante Banana da Terra



### Funge Caiçara

Autor homenageado: Valter Hugo Mãe

**Prato:** polenta cremosa de farinha de milho artesanal da região, acrescida de manteiga e queijo ralado, guarnecida de frutos do mar frescos e folhas de caruru crocantes.

Rua Dr. Samuel Costa, 198  
Centro Histórico Tel: (24) 3371-1725

## Restaurante Sabor do Mar



### Peixe Mil Bananas

Autor homenageado : Flávio de Araújo  
**Prato:** filé de peixe da região de Paraty grelhado, acompanha purê de banana da terra e farofa ( arroz, farinha da terra, camarão e taioba).

Rua Domingos Gonçalves de Abreu S/N  
Paraty Rj Tel 24 3371 1872  
sabordomar@paratyinfo.com.br

## Bistrô Brasil



### Oswald de Andrade

Autor homenageado:Oswald de Andrade

**Prato:** Moranguinha ao forno recheada com molho de camarão sete barbas e catupiri decorado com camarões grandes acompanhado com um misto de arroz negro e branco

Praça da Bandeira, 01 Loja 01  
Tel: (24) 7836-8734 ou 7836-8915

## Bistrô Casa do Fogo



### Viva o Povo Brasileiro

Autor homenageado:João Ubaldo Ribeiro

**Prato:** Filé de peixe da região ao molho de frutas flambadas na cachaça certificada de Paraty, acompanhado de farofa de farinha da terra e camarões salteados.

Rua Comendador José Luiz, 390 Centro Histórico Tel:(24) 3371-3163 / 8127-1644

## Café Pingado



### Café Caiçara

Autores homenageados: Antonio C. Diegues, Ana Bueno e Vito D'Alessio

**Prato:** Tapioca , Barqueta de paçoca de banana bacubita com toucinho, banana da terra assada, massa pão, manuê de bacia e café pingado com cachaça certificada de Paraty. Rua Samuel Costa, 11 Centro Histórico- Tel- 33718333

## Sítio Borboleta



### Saúde e Sabor

Autor homenageado: Eunice Leme Vidal

**Prato:** Salada de palmito pupunha, tomate, coentro nativo, cebolinha, salsa e farofa de pinhão de Cunha com farinha da terra, cebola, alho servido com chá de Jatobá

Br 101 km 595 Vilas dos Coqueiros  
Tel: 3371-7719

## Voilà Bistrô



### Paprikache de Robalo de Paraty

Autor homenageado:Péter Esterházi

**Prato:** Paprikache de Robalo de Paraty  
Descrição: filet de robalo fresco ao molho de páprica, creme azedo e palacsinta de banana da terra

Estrada Paraty-Cunha, Km 4  
Ponte Branca Tel: (24) 3371-6548

## O Café



**Lasanha de palmito a Zélia Gattai e Caipirinha Jorge Amado-** ( Gabriela, limão, maracuja, gelo)

Autor homenageado: Jorge Amado

**Prato:** Lasanha de palmito pupunha in natura com recheios de verdura ou galinha e queijo parmesão. Acompanha arroz e salada.

Largo da Matriz, s/n  
Centro Histórico Tel: (24) 9821-1124