



E-mail: flitoral@paraty.com

www.folhadolitoralcostaverde.com

Jornal Comunitário

Costa Verde

Ano XIII nº 98 Agosto 2011

Editorial ético

O Festival da Cachaça de Paraty, não só cumpre o seu objetivo de resgatar e difundir a cachaça do município, 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 caiçara 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 bacia. Finalmente, estamos prontos para mais um dia de praia, cachoeiras, trilhas, Caminho do Ouro, Peixe "Azul Marinho" - e mais uma noite de Festa Literária, Festa do Divino, Festa da Cachaça, Festas de Paraty...

Caminho do Ouro, Cachaça e Gastronomia



www.youtube.com/user/flitoral21

**«No brasão, que traz no selo a nossa glória dourada
A coroa, a trilha da serra, o tropeiro e a caravela
Se você quer degustar, meditar ou contemplar
Paraty a sua vida fatalmente irá mudar**

**Paraty é o meu peixe, o meu peixe é para ti
Paraty é uma cachaça, minha cachaça é para ti»**



Pratos Literários da Gastronomia Sustentável



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, promovem, com a chancela do Passaporte Verde o II Circuito Pratos Literários da Gastronomia Sustentável de Paraty. Os chefes de cozinha criaram pratos especiais para homenagear escritores de sua preferência.

Este circuito teve início abrindo a programação da Off-flip no mês de julho, durante a Festa Literária e terá o seu encerramento em agosto, no Festival da Cachaça com a apresentação do vídeo sobre o roteiro turístico - Caminho do Ouro, cachaça e Gastronomia e a Homenagem ao aniversário dos 351 do Caminho do Ouro, que será feita pela - Cia de Dança & Arte.

Abertura do evento na Off-flip

Lia Capovilla - Estamos abrindo com o Circuito - Pratos Literários da Gastronomia de Paraty a sétima edição da Off-Flip, apresentando os vídeos que homenageiam autores com as receitas desenvolvidas pelos restaurantes com produtos locais da costeira e rurais.

Domingos Oliveira - A cachaça foi reconhecida pela Agenda 21 como o primeiro produto certificado utilizado pelos restaurantes nos pratos flambados da Gastronomia Sustentável de Paraty, este fator agrega valores para o turismo da região, pois a Gastronomia Sustentável e a nossa cachaça com a sua IG (Indicação Geográfica) destacam-se com uma referência global dentro do conceito do Passaporte Verde.

Eduardo Calegário Mello (presidente Apacap) - A Apacap vem desenvolvendo um trabalho que culminou com a indicação de procedência da IG, pelo fato cultural da produção da cachaça e pela sua reputação de qualidade. Em conjunto com a EMATER, estamos investindo em pesquisas e experimentos para desenvolver



Eduardo Mello recebe de Celso Merola o certificado da Agenda 21, de Paraty, com chancela do Passaporte Verde, reconhecendo a cachaça como o primeiro produto certificado (IG) utilizado pela Gastronomia Sustentável

canaviais mais produtivas nas áreas que já são usadas para o cultivo da cana, para evitar mais desmatamento.

Em termo de sustentabilidade, usamos o bagaço nas caldeiras e, juntamente com o vinhoto, adubo, volta como adubo orgânico para a plantação. São vários trabalhos que a APACAP vem fazendo e junto com isso estamos empenhados em desenvolver a agricultura sustentável em Paraty não só da cana, mas de outros produtos.

Paulo César (presidente Abrasel Paraty) - A Gastronomia Sustentável, na verdade, por si só já acontece, mesmo nos restaurantes que não fazem parte do movimento, por eles usarem o peixe e produtos rurais daqui, porque muitos têm nos seus quintais ervas que dali mesmo colhem e fazem os pratos do seus cardápios.

Eraldo Alves (produtor agroflorestal) - Quando eu me entendi como gente, meu pai já fazia um sistema de agrofloresta, desmatava chorando, fazia o máximo dentro do limite dele para não destruir, e isso a gente vem aprendendo aqui, a questão de queimar o solo, essa coisa toda hoje a gente se sente orgulhoso, no bom sentido, pela agricultura que a gente desenvolve, deixando no local toda a matéria-prima que o próprio solo produz, levando outras que são os adubos verdes, sistema de adubação viva, e isso tem enriquecido muito o nosso sistema de agricultura criando um meio ambiente saudável.

Jorge Carvalho (dir. Agricultura) - A Secretaria de Pesca e Agricultura está apoiando o produtor rural nas dificuldades de que existe uma imposição da lei sobre a legalização da produção do agricultor produzir a farinha... porque eles necessariamente precisam de um rótulo para que o consumidor tenha confiança e saiba o que está comprando, o que está consumindo. Então, a Secretaria tem à disposição técnicos habilitados, com a intenção de resolver isso, de dar o apoio para certificar o produto, de indicar como se comercializa, como se emite uma nota fiscal.

351 anos do Caminho do Ouro

A Razão histórica do dia 21 de agosto para que se comemore o Dia do Caminho do Ouro se deve à informação do ilustre historiador Mons. Pizarro e Araújo, nas Memórias Históricas do Rio de Janeiro onde escreve: "Que por ordem sua (do Governador Salvador Correia de Sá e Benavides) de 21 de agosto de 1660, mandou abrir e descobrir estradas desde aquele território (Paraty) ao de São Paulo, para se intalarem Minas de sua repartição" e diz ainda "A estrada da Serra do Facão (em Cunha) para o território de S. Paulo e Minas do seu distrito, foi a única cultivada pelos governadores e prelados do Rio de Janeiro, e por onde passavam as riquezas de ouro e pedras preciosas, desentranhadas do sertão para a Capital..."

A ligação de Paraty com as Minas Gerais é mais estreita e importante do que sempre se fala. Por este Caminho do Ouro ou Estrada Real, como quiserem, sobe o paratiense Antonio Pereira Dias que com o Padre Faria partem de Taubaté e descobrem as primeiras minas de ouro na atual cidade de Ouro Preto. Estes dois deixaram seus nomes naquela cidade: a Capela do Padre Faria e o bairro de Antonio Dias.

Mas, falemos dos caminhos em si. O que são caminhos, pra que servem e porque deles precisamos?

São os caminhos, as rotas, que fazem circular gente, gêneros alimentícios, utensílios, vestuários, cultura, culinária, ideias, crenças, religiões, costumes (bons ou maus) e linguajar de um lugar para o outro.

A rota marítima nos trouxe tudo isto, nos 1.500, através dos portugueses e daqui, em 1600, estas mesmas coisas, acrescidas daquilo que os índios goianás nos ensinaram, levamos serra acima para São Paulo e às Minas Gerais.

Exemplos:

Na Religião: levamos a festa do

Divino Espírito Santo, que se enraíza em Diamantina, Lavra Novas de Minas e até em Pirinópolis (Goiás); e também a Devoção a N. S. dos Remédios, que teria sido levada por uma paratiense para Caxambu;

Nos costumes: sobem as folias de Reis, a do Divino, a Congada e o Moçambique, estas últimas retornam sempre por ocasião da Festa do Divino e aqui é conhecido como "Marrapiá" e no norte do estado do Rio de Janeiro conhecido como "Mineiro-pau".

Nas Danças: afirma Ernani Silva Bruno, em Histórias e tradições da cidade de S. Paulo: "em meados do setecentismo já negros e mulatos vindos das Minas ou pelo caminho de Paraty provavelmente tocavam batuques em várias partes da cidade." Ou seja levamos a música e a dança também.

Na culinária e sabores: sobem serra acima a farofa de feijão de Paraty, comida de tropeiro virou o feijão tropeiro, o queijo do reino, vindo de Portugal, se implanta na cidade de Santos Dumont. E de lá nos vem hoje o queijo Minas, o Pão de Queijo e muito mais. Levamos, principalmente a cana-de-açúcar e a cachaça, que lá apreciam envelhecida, amadeirada, isto porque a cachaça daqui levada em barris, no lombo de burros, sacolejando sempre, lá chegava com o sabor do barril que a transportava. Aqui, no litoral preferimos sempre a branquinha, nova, com buquê de cana.

Riquezas: de lá descem o ouro e as pedras preciosas que enriqueceram Portugal, enfeitaram nossas igrejas, muitas senhoras e mocinhas. E hoje nos trazem uma imensa colônia mineira que se integra na vida da cidade e com ela contribui na arte, na música e especialmente com a inauguração do Parque Temático "Mini Estrada Real", obra genial, cultural e didática da família Castanheira.

Diuner Mello

XXIX Festival da Cachaça, Cultura e Sabores de Paraty

19 a 21 de agosto

PROGRAMAÇÃO PALCO PRINCIPAL

Áreal do Pontal

18/08 (Quinta-Feira) 21h - Jonathan e Alan Di 19/08 (Sexta-Feira) 22h - Barra da Saia
20/08 (Sábado) 22h - JPG 21/08 (Domingo) 21h - Michel Teló

PROGRAMAÇÃO - PALCO CULTURA

18/08 (Quinta-Feira)
Premiação do Concurso de Drinks
19h - Arrastão do Jabaquara e Bonecos Folclóricos (*)
19h30 - Quadrilha Unidos Farta
(*) 18h30 - Ruas do Centro Histórico

19/08 (Sexta-Feira)
11h - Argeu - Voz e Violão
12h30 - Wilsinho - Voz e Violão
14h - Ciranda "Os Caicaras"
15h - Jongo - Quilombo do Campinho
16h - (*) Maracatu Palmeira Imperial
* Saída: 15h30 - Igreja do Rosário-

20/08 (Sábado)
11h - Dr. Frizz - Pop Rock
12h30 - Ari e Erivelton - Choro
14h - Ciranda "Cana Verde"
15h - Chiba Cateretê - Dança
16h - Os Guaiamú - Regional

21/08 (Domingo)
11h - Velha Guarda - Samba
13h - Ciranda "Os Coroas Cirandeiros"
14h - Tok Surpresa - Pagode
16h - Homenagem ao Caminho do Ouro - Cia de Dança & Arte



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

O Festival da Cachaça de Paraty Um cálice 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 nove 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 deste festival 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 certificação com a IG (Indicação 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

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 e deságuam 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 aumento 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 visitação 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 da 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

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 seiscientos 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 caçara "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 manué 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 alevantados" brindaram a Vila de
Paraty

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

Caminho do Ouro, Cachaça e Gastronomia Mini Estrada Real



Comemora um ano de caminhada

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.

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

Há alguns anos, Marcelo Ladeira Castanheira, incentivado por sua mãe, Maria Selma Ladeira Castanheira, que reconheceu nele dotes artísticos, se interessou pelo artesanato. Começou então a fazer maquetes de monumentos das cidades históricas de Minas Gerais.

Iniciou-se, fazendo um chafariz, existente na cidade de Tiradentes, construído em 1749. A experiência deu certo, tendo conseguido, inclusive, fazer jorrar águas pelas carrancas existentes no Chafariz.

Entusiasmado, começou a produzir novas maquetes das cidades mineiras, que tiveram importância durante o Ciclo do Ouro, como Tiradentes, São João Del Rei, Ouro Preto, Ouro Branco, Mariana, Congonhas e outras.

Trabalhando sozinho encontrou, em princípio, muitas dificuldades, trabalhando com madeira e pedra sabão. Procurou aprender a trabalhar com outros tipos de materiais e encontrou a solução no trabalho com resina.

Tomando conhecimento da Estrada Real e do Caminho do Ouro decidiu que seria aquilo que iria retratar.

Para estar mais perto do início do Caminho do Ouro, transferiu-se para PARATY, cidade que já conhecia e admirava.

Parque do Mini Caminho do Ouro

As peças são fabricadas de resina e pedra sabão, esse material é necessário pela presença de pedras nas peças originais.

As telhas são feitas, de argila, queimadas a 1.200°C e após queimadas, lixadas uma a uma. As telhas são coladas uma a uma e o serviço é dobrado, pois as telhas são coladas umas sobre as outras como nos monumentos originais. Todo esse serviço é feito por Maria Selma, uma senhora de setenta anos.

Depois de quase dez anos, finalmente conseguiu o abrir o parque para visitação pública no dia de comemoração dos 350 anos do Caminho do Ouro em 21 de Agosto de 2010.