



Jornal Comunitário Ano XVII nº 125 [www.folhadolitoralcostaverde.com](http://www.folhadolitoralcostaverde.com)

Julho 2014 Tel. 24 3371 9082



Saraus, Lançamentos de Livros, Debates, Direitos Autorais, Biografias, Palestras, Mostra de Filmes, Picareta Cultural, Gastronomia Sustentável, Futebol, PoeMatrix, Sebos de Livros Raros, Performances, Poesia, Música, Alegria & muito mais...

Pag. 3

## V Circuito Pratos Literários Gastronomia Sustentável Homenagem a Zezito Freire



Pag. 4

## PROVE será certificado pelas Emissões Evitadas !



Carbono  
Compensado

Pag. 2



Pag. 2



Pag. 2



Zezito Freire  
homenageado  
da GS

Pag. 3



Lançamento da publicação  
RB 2014 Pag. 3



Tel.: 33719082  
flitoral@paraty.com  
fb -Livro- O logo e o lógos



1944 - 2013  
Tel: 3371-2095  
E-mail: acip@paratyinfo.com



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



Rua Zacarias Alves Ramos (Trevo Paraty)  
Tels.: 3371-2300/2202/1433/1247



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)



CLIENTE PARATY.COM  
TEM WIFI GRÁTIS



[www.paraty.com](http://www.paraty.com)

Tel: 3371-1984



Participe desta campanha



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



MATERIAIS DE CONSTRUÇÃO

**Preços  
Imbatíveis**

Ferragens - Azulejos - Hidráulica  
Elétrica - Louças - Telhas - Metais  
Rua do Areal-318 Telfax: (24) 3362-0955  
Perequê - Angra dos Reis



## PROVE SERÁ CERTIFICADO PELAS EMISSÕES EVITADAS!

Iniciado em 2010, em uma disciplina de Educação Ambiental da Unicamp em Paraty, o programa é, sem dúvida, um sucesso hoje. Usa uma calculadora própria para estimar as emissões de gases do efeito estufa de atividades e, assim, obter a adesão ao plantio de árvores em Paraty.

Para quem compensa suas emissões anuais, o CCLepac emite um Certificado e um selo. Por exemplo, quando o dono de uma embarcação que usa por ano 2.000 litros de óleo Diesel, financia o plantio de 27 mudas da Mata Atlântica - fica Carbono Compensado, e recebe o selo Embarcação Carbono Compensado. O mesmo é feito para o Diesel usado nos geradores elétricos da FLIP ou dos caminhões da Santa Clara Transporte. Uma pousada, uma marina, um escritório, um restaurante. Enfim, nesses últimos anos o CCLepac conseguiu plantar mais de 11.000 árvores nas margens da Rio-Santos e em algumas estradas vicinais, evitando adicionalmente as queimadas que normalmente se iniciam nos acostamentos e produzem grande emissão de Carbono.

**NOVIDADE** – As pesquisas da Unicamp

continuaram. Foram feitos estudos sobre novas áreas a serem recuperadas e, com o apoio do ICMBio, foi preparado um projeto para o Quilombo do Cabral [1] que já se inicia a partir desse mês. Os estudos sobre as emissões do gado em Paraty e ainda sobre as emissões das cachaçarias estão prontos. Esse último já foi publicado, também por uma aluna da disciplina de Educação Ambiental [2]. Foi desenvolvida uma calculadora específica para as cachaçarias e, a princípio, o balanço entre o Carbono que a cana de açúcar sequestra e as emissões do alambique, dá um saldo positivo !! E isso significa que novos Certificados (e selos) podem ser emitidos, dessa vez, por Emissões Evitadas ou pelo Balanço Positivo de Carbono.

O CCLepac faz parte dos Programas da Agenda 21 de Paraty. E está estimando as Emissões Evitadas de outro programa da Agenda 21, o PROVE (“Não jogue seu óleo pelo ralo”). Com a coleta nos últimos sete anos de um milhão litros de óleo de cozinha usado, e sua conversão em sabão e biodiesel, o PROVE será certificado pelas Emissões Evitadas!

## WORKSHOP TURISMO SUSTENTÁVEL

Educação ambiental e suas estratégias, ecoturismo, gestão hoteleira e sustentabilidade, Passaporte Verde, gastronomia sustentável, ICMS Verde, coleta de óleo, entre outros foram os temas do Workshop Turismo Sustentável do Corredor Turístico da Ponta Leste, que aconteceu no dia 25 de junho de 2014, no auditório do Terminal Aquaviário de Angra dos Reis.

A Abertura do evento foi feita Virmar Guimarães Musitano, gerente Operacional da Transpetro e o desenvolvimento das temáticas se deram da seguinte forma: Programa de Educação Ambiental IED-BIG: Estratégias de Educação Ambiental no entorno do Terminal Aquaviário de Angra dos Reis – por Ingrid Peres; Ecoturismo – pela presidente da TurisAngra, Sílvia Rubio; Haber Hotelaria – Gestão Hoteleira com ênfase em sustentabilidade – por Arthur Medeiros, Passaporte Verde, Gastronomia Sustentável, ICMS VERDE e Coleta de Óleo PROVE - por Domingos Oliveira; Práticas sustentáveis no cotidiano dos meios de hospedagem – por Carlos Kazuo; e Arte Floral e Revista Casar - Possibilidades para o ecoturismo na região por Cristina Santos, Priscila Hyer e Sheila Santos.

**Folha do Litoral** - Qual a sua consideração sobre o evento?

**Maria Sílvia Rubio** – Estamos com objetivo de integrar as ações de turismo aqui para região da Costa Verde, então já estamos com ações avançadas na parte do consórcio Costa Verde, Mangaratiba e Paraty, principalmente a partir do ordenamento. E o evento de hoje sobre turismo sustentável foi muito importante, porque é um novo segmento que queremos realmente apoiar, apostar que é a questão da essência. Não queremos um turismo predatório. Queremos um turismo que venha do fundo do ser humano, um turismo de base comunitária.

**Folha do Litoral** - Sobre o Fórum de Turismo da Costa Verde...

**Maria Sílvia Rubio** – Fazer um fórum envolvendo os 3 municípios é fundamental. Entendemos que regionalização não é uma questão de que só fique no papel a região da Costa Verde ou o Estado do Rio de Janeiro. É muito maior do que Angra, Paraty, Mangaratiba e a própria Costa Verde e nós como pessoas, principalmente nós que estamos na gestão pública, hoje precisamos ter essa visão ampliada, macro para beneficiar todo o coletivo.

**Carlos Kazuo** – Nós fomos convidados aqui para falar sobre práticas sustentáveis que, na verdade, é quase uma obrigação nossa estar pensando nessa questão da sustentabilidade, da manutenção dos recursos naturais e, por coincidência, já há alguns anos viemos trabalhando essa questão de trabalho com a maricultura e, hoje, temos como carro-chefe a vieira da Baía da ilha Grande, que tem agradado a vários chefes, de níveis e interesses diferentes; tivemos a facilidade de ter algumas matérias falando de forma espontânea da vieira, falando das suas características. Estamos entre o Rio e São Paulo, dentro do maior mercado consumidor do Brasil, temos uma baía de águas abrigadas, que favorece a nossa estrutura. E uma das coisas muito interessantes que discutimos hoje é que as fazendas marinhas têm sido utilizadas como bio indicadores, principalmente a vieira, por ser uma animal filtrante, isso faz com que tenhamos um sensor da qualidade de água de cada região.

**Folha do litoral** - O que o senhor acha da certificação da vieira da Baía da Ilha Grande pela Gastronomia Sustentável de Paraty?

**Carlos Kazuo** – Acho perfeito, a gastronomia tem muito o que agregar na nossa região, na realidade sabemos que Angra e Paraty já comportam eventos gastronômicos e o reconhecimento da vieira para mim é muito satisfatório. Na verdade, temos a Associação de Maricultores, que representa no total 11 produtores e, a cada ano, tentamos aumentar ainda mais essa produção.

**Amilton Valle** - Há 23 anos o IEDBIG vem desenvolvendo essa prática da maricultura sustentável da Baía da Ilha Grande. Hoje já temos o certificado que se chama Vieiras da Ilha Grande. Já temos consciência que foi certificado por Paraty como uma iguaria, como uma economia sustentável na parte da gastronomia, isso nos orgulha muito, de ter um vizinho nosso que é Paraty e espero que isso também um dia seja um prato servido em todos os hotéis da região da Costa Verde.

**Virmar Guimarães** (gerente operacional da Transpetro) – A gente fica assim muito feliz e satisfeito com o resultado desse evento, em função de poder juntar aqui uma atividade importante do município, que é o turismo junto com as nossas pousadas, que são nossos vizinhos, e ver as possibilidades que a nossa região do entorno do Terminal tem crescimento. Isso nos dá bastante satisfação em poder ter participado desse workshop.

## MILAGRES DA MASSOTERAPIA



EM  
PARATY



Atuando na área de Massoterapia Clínica, com ênfase em diagnóstico clínico postural, José Ramos, reconhecido pela comunidade como o massoterapeuta Zezito, que, apesar de não ser santo e com poucos recursos, em conjunto com sua equipe, sediado no Instituto Paraty de Educação e Assistência, IPEA, faz o milagre de um atendimento com equidade, qualidade e gratuito, ou seja, o mesmo serviço que deveria ser oferecido pelo SUS, conforme a Política Nacional de Práticas Integrativas e Complementares.

**Folha do Litoral** - Existe a possibilidade da integração do trabalho desenvolvido pelo IPEA, junto com o sistema de saúde municipal?

**José Ramos** – Sim, existe. A diferença está numa parte de programação, porque existe uma lei federal chamada Política Nacional de Práticas Integrativas Complementares. Essa política foi implantada pela Organização Mundial de Saúde, com o fim de ajudar as organizações da saúde mundiais a trabalharem com grande demanda que existem nas regiões, na área da saúde e faz um trabalho com as práticas integrativas. Essas práticas integrativas complementares congregam massagem, medicina tradicional chinesa, médicos 'antropozóicos', com acupuntura, cromoterapia, Reik e várias outras técnicas que não são vinculadas à área de saúde natural complementar. Esse sistema natural da área de saúde, e isso dentro do sistema, tem um custo muito baixo. Para se ter uma ideia, o custo operacional nosso seria em torno de 2 a 3 reais por atendimento, enquanto no município cada atendimento fica em torno de 130 a 140 reais.

**Folha do Litoral** - Quantas pessoas você atende diariamente?

**José Ramos** - Média de 300 pessoas no mês. Atendemos gratuitamente na segunda-feira à noite das 19h às 21h; Terças e quintas-feiras, das 9h às 15h, todos com horário agendado, através do telefone (24) 998314772.

**Folha do Litoral** – Hoje, dentro da infraestrutura que você tem, o que é necessário para ampliar e melhorar a qualidade deste serviço?

**José Ramos** - Nós precisamos de imediato fazer uma vinculação com a prefeitura, e ainda existem alguns entraves que temos que quebrar junto a esta. Os órgãos públicos em todo o país não têm noção da dimensão, da possibilidade desse trabalho no sistema de saúde, inclusive com o esvaziamento dos hospitais, com essa política que trabalhamos, com esse serviço que estamos fazendo...

**Folha do Litoral** - Existe algum contato formal com a Secretária de Saúde do Município?

**José Ramos** - Existe um contrato formal, mas não existem padrões de comportamentos a trazer deles, do que é necessário ser feito. Nós já levamos o nosso projeto quatro vezes à prefeitura e, dessas quatro vezes, tivemos somente um retorno com a doutora Cláudia Toledo, que está com muito empenho, ela é a organizadora do hospital; inclusive querendo demandar aqueles pacientes, que o hospital não teria como atendê-los lá mesmo, para que sejam encaminhados para nosso trabalho. A dimensão desse trabalho, já temos: fizemos sete mil atendimentos com 740 pacientes no decorrer de um ano e meio.

**Folha do Litoral** - Uma mensagem de saúde para a comunidade...

**José Ramos** - ....Qualidade de vida e o que mais importar para que a população tenha saúde; e a saúde não empreende somente em fazer um trabalho com ações de saúde, teria que ter saneamento básico, um trabalho de moradia digna, um trabalho de alimentação saudável e, principalmente, cultura onde o sistema mental de cada um pudesse ser trabalhado de uma forma mais moral, mais equilibrada, focada na formação do ser humano, fazer homens de bem faz um diferença muito grande, porque não precisamos punir os homens, educamos primeiro as crianças.





Mesmo com muitos acidentes de percalço, correndo contra o relógio, a turma do Circuito OFF bota novamente o bloco na rua em 2014.

Comemorando 10 anos de resistência cultural, voltamos a apresentar um - enxuto, mas seletivo - cardápio multifacetado de atrações, que reúne manifestações poético-culturais em diversas linguagens. Cultivando o espírito de valorização das raízes culturais regionais, criando e estabelecendo uma plataforma de reflexão e diálogo sobre questões essenciais referentes ao universo da cultura e promovendo o encontro e o fortalecimento de redes inter-regionais de cultura, o Circuito OFF, mantendo sua tradição, segue abrindo espaço para todos os interessados em pensar e fazer cultura e arte,

com responsabilidade, emoção e entrega genuínas.

Ainda que aos 45 do segundo tempo, em ritmo de curto-circuito (literalmente), mas com a garra e o entusiasmo que caracterizam nosso movimento desde o início, esperamos contar, uma vez mais, com o apoio de todos vocês, que ao longo dessa vibrante jornada de uma década, sempre nos prestigiaram na divulgação de nossa iniciativa.

A programação completa pode ser conferida no site

<http://offflip.paraty.com/offflip2014/>

Marília V.B Cheola

## V Circuito Pratos Literários

A Agenda 21 de Paraty em parceria com a Off Flip, Jornal Folha do Litoral, Paraty.com, Coopbrilho Disqueóleo, ACIP, Prefeitura de Paraty e os restaurantes selecionados conforme critérios da GS, com apoio do Polo Gastronômico, APACAP e a chancela do Passaporte Verde, promoverão o V Circuito Pratos Literários da Gastronomia Sustentável de Paraty.

Este evento gastronômico que, há cinco anos integra a programação do Off Flip, acontece durante os meses de Julho e Agosto e tem como objetivo homenagear autores e divulgar os restaurantes, produtos e produtores da região, através das receitas criadas pelos chefs de Paraty, durante os maiores eventos da cidade: a FLIP e o Festival da Cachaça.

Os pratos serão elaborados com um ou mais produtos da região, em especial os produtos certificados pela GS: as vieiras IED-BIG; farinha da Terra Bom Sabor, cachaças IG de Paraty; queijos (produzidos no Corisco), palmitos, entre tantos outros.

O coquetel de lançamento acontecerá tradicionalmente na abertura da OffFlip.

## Homenagem a Zezito Freire Gastronomia



## Sustentável

Integrado ao Festival da Cachaça e às atividades de comemoração do aniversário de 354 anos do Caminho do Ouro, dia 21 de Agosto, com um tradicional café caíçara compartilhado, comemorando os quatro anos da Mini Estrada Real e o Dia do Caminho do Ouro.

Com os restaurantes buscando padrões de Qualidade Integral - preservação do meio

ambiente e o resgate da cultura gastronômica local, utilizando os produtos dos agricultores familiares de pescadores artesanais da região, aliados à campanha de coleta de óleo vegetal, a Gastronomia Sustentável de Paraty foi reconhecida pelo Passaporte Verde, no evento de abertura da RIO+20, como uma referência em atrativo turístico sustentável para os eventos Copa do Mundo e Olimpíadas.



Ladjane Francisco - Disqueóleo (Projeto de coleta de óleo), Allan Milhomens - MMA (Coord. da campanha Passaporte Verde), José Ferreira - Agricultor Agroecológico (Projeto -Agroecoturismo - Vivência Paraty), Achim Steiner - Diretor-executivo do Pnuma, Izabella Teixeira - Ministra do Meio Ambiente, Chefe Paulo César (Caju) - (Projeto Gastronomia Sustentável de Paraty)

## Zezito Freire homenageado da GS



Zezito Freire (José Carlos de Oliveira Freire) nasceu em Paraty (RJ) em 1922. Começou a trabalhar ainda menino alfabetizando crianças em um grupo escolar da cidade de Cunha (SP), trabalhando também na biblioteca e na secretaria da escola. Retornou a Paraty e trabalhou como prático de farmácia, enfermeiro, técnico de laboratório e depois contador. Casou-se com Helena Mirada Freire em 1947. Tem quatro filhos, dez netos e oito bisnetos. Dono de uma memória prodigiosa e profundo conhecedor da história de Paraty e de sua gente, Zezito Freire desfrutava de grande reconhecimento e sempre participou da vida cultural e política da cidade. Foi vereador no período de 1963 a 1966 e colaborador do Jornal de Paraty de 1991 a 2002. Publicou oito romances (Gamboão, Juthay, Enseada violenta, Um organista que caiu do céu, Depois da tempestade, Filha adotiva, Memórias de Padre Bruno e A enxurrada). Lançou também Crônicas de Paraty (em dois volumes), Meu Paraty pequenino (lembrações), Paraty no século XX (narrativas históricas) e Gotas da vida (contos). Foi o autor homenageado na programação da OFF FLIP em 2005.

O amor entre um homem e uma mulher: André (filho de judeus) e Samira (filha de palestinos). Esse é o tema de A MURALHA, o mais recente romance do escritor paratiense Zezito Freire, o nono de sua carreira e que tem enredo ambientado em Paraty. A obra vem com apresentação de Ovídio Poli Junior e a ilustração da capa é assinada por Olga Yamashiro. O livro foi publicado pelo Selo Off Flip, editora sediada em Paraty e que completou cinco anos com cerca de 30 títulos publicados, entre os quais estão obras de sete autores locais.



## Refletir Brasil

Lançamento da publicação RB 2014



Apresentação da pesquisa sobre a Feliz Cidade, do vídeo inédito desta edição, do manifesto 2014 e do vídeo sobre o momento Viver Paraty, incluindo depoimento de Marina de Mello e Souza autora do livro Paraty a Cidade e as Festas, além do lançamento da publicação Refletir Brasil 2014, em parceria com o IED - Instituto Europeu de Design farão parte da programação de apresentação dos resultados do encontro Refletir Brasil, realizado em Paraty em abril deste ano.

Ainda durante o evento serão entregues os certificados para os participantes do encontro de abril e haverá distribuição gratuita da publicação para os presentes, com a especial presença de Marina de Mello e Souza, do cineasta Maurice Capovilla e Victor Megido diretor do IED de São Paulo. O evento é organizado pelo Grupo OCA BRASIL e o CURTO CIRCUITO OFF FLIP e acontecerá no dia 2 de agosto, das 16h às 18h, na Câmara Municipal de Paraty, dentro da programação do Curto Circuito Off Flip.





# V Circuito Pratos Literários Gastronomia Sustentável



## Casa do Fogo



**Ceviche de Vieiras da Baía da Ilha Grande**  
Vieiras da Baía da Ilha Grande com pimentão e cheiro verde, marinadas na calda de limão siciliano, servidos com pão feito com fruta pão da região.

Rua Comendador José Luiz, 390  
Centro Histórico  
Tel.: (24) 3371-3163 / 99903-4987  
[www.casadofogo.com.br](http://www.casadofogo.com.br)

## Homenagem a Zezito Freire



*Comemorando os setenta anos de ACIP e os dez anos da Offflip, o Circuito Pratos Literários da Gastronomia Sustentável chega à sua quinta edição em 2014 e, homenageando o escritor paratiense José Carlos de Oliveira Freire (Zezito), os chefes participantes criaram os pratos literários, valorizando a culinária, os produtos e produtores da região.*

## Produtores Rurais Vale Mambucaba



### Risoto de palmito pupunha

Receitas feitas com coração de palmito pupunha e arroz do Vale Mambucaba.

Av. Francisco Magalhães de Castro, nº1103  
Parque Mambucaba Angra dos Reis  
Tel.: (24)3362 6978 3362 0952

## Bar Duzé



### Peixe à moda Duzé

Peixe cozido com molho de camarão da região, servido com arroz e salada.

Praia de São Gonçalinho - Paraty  
Tel.: 24 999431557

## Pousada Hotel Náutilus



### Bijupirá à moda Náutilus

Bijupirá grelhado com molho de mostarda, Nhoque de fruta-pão e carpaccio de Bijupirá seco.

Praia de Jaconema S/N - Ilha Grande - Angra dos Reis - RJ - Cel. (24) 99858-2295 / Nextel ID 55\*137\*1239 / (24)3365-5769  
<http://www.nautilusilhagrande.com.br>

## Banana da Terra



### Peixe defumado com musseline de fruta pão

Peixe defumado da região com musseline de fruta pão e molho de açafrão-da-terra e toque de poejo

Rua Dr Samuel Costa, s/n  
Tel.: (24) 3371-1725  
[www.restaurantebananadaterterra.com.br](http://www.restaurantebananadaterterra.com.br)

## Gongorê



### Camarão com cuscus

Camarões da região flambados na cachaça de Paraty com chuchu, laranja kikan, mel e suco de mixirica.

Rua Glauber Rocha, nº17- Portal das Artes  
Tel.: (24) 3371-0056 / 3371-6277  
[www.rumodosventos.com.br](http://www.rumodosventos.com.br)

## Bodega do Poeta



### Muqueca de Palmito

Muqueca de palmito com pupunha da região, servido com arroz e farofa de banana-da-terra e farinha-da-terra

Rua da Lapa, 11 – Centro Histórico  
Tel.: 24 3371-7447 / 99982-0920  
<http://www.bodegadopoeta.com.br>

## Bistrô Alquimia dos Sabores



### Filés de Peixe flambados com banana

Filés de peixe flambados com cachaça de Paraty, com rodela de banana nanica da região.

Estrada Paraty-Cunha, Km 5 Casa 5 - Ponte Branca/Paraty/Montanhas  
(24) 3371-2077  
<http://www.alquimiadossabores2.blogspot.com>