



Jornal Comunitário Ano XVII www.folhadolitoralcostaverde.com nº 130 Novembro 2014

Certificação 2014 Pag. 3

PASSAPORTE VERDE

Agenda 21

DLIS

PARATY 14 ANOS

PROVE

1 MEGALITRO coletados

VAMOS SANEAR A NOSSA CASA

21 de novembro das 16 às 20 h Paço Municipal

GASTRONOMIA SUSTENTAVEL

Vídeo

<http://goo.gl/3825VK>

Foto André Azevedo

Na trilha das farinhas de mandioca em Paraty Pag. 2

Teresa Corção e Sr. Orlando

Farinha da Terra

Vídeo

<http://goo.gl/x5DIR7>

Folia Gastronômica de Paraty MANDIOCA

14 A 16 DE NOVEMBRO

Tenda Praça da Matriz

DIA 14 - SEXTA - BRASIS AULAS COM DEGUSTAÇÃO

10h Raízes caiçaras: Produto e História com Eudes Assis(SP)

11h Análise sensorial das cachaças de Paraty por Renato Frascino

12h A cozinha mineira, emotiva e atual de Mônica Rangel (MG)

16h Comprei um quilo de farinha, pra fazer farofa, pra fazer farofa-fá com César Santos (PE)

18h Mandioca de beber por Barbara Verzola e Pablo Pavon (ES)

17h O bom vinho brasileiro por Marcos Lima

20h Pirando no pirão: com galinha, queijo coalho, caranguejo e muito mais por Wanderson Medeiros (AL)

DIA 15 - SÁBADO - SÃO BENEDITO AULAS COM DEGUSTAÇÃO

9h O que é que a baiana tem? por Tereza Paim

10h A diversidade da cozinha como cartão de visita com Guga Rocha

11h Degustação de café de qualidade com Isabela Raposeiras

12h O uso da mandioca na Índia e no Brasil e o panorama da gastronomia social brasileira e no mundo por David Hertz

14h A doçura imaginária de Roberta Sudbrack

16h Na trilha das farinhas de mandioca com Teresa Corção

17h As cervejas dignas de orgulho nacional por Carolina Oda

18h Do mato pra mesa, uma vivência com o agricultor e pesquisador de Paraty Jorge Ferreira e Alex Atala

DIA 16 - DOMINGO - MULHERES NA COZINHA AULAS COM DEGUSTAÇÃO

10h Mandioca, farinhas e azeite de oliva por Flávia Quaresma

12h Comida popular brasileira com Katia Barbosa

14h Raiz do Brasil por Vivi

18h Gastronomia náutica, dicas e receitas de como receber bem em qualquer lugar com o Gastromar por Lauretta e Gisela Schmitt

AULA PARA MULHERES DA COMUNIDADE

11h Mulheres da costeira - trabalhando a autoestima da mulher caiçara - uma aula com Betty Kövesi e Letícia Massula

<http://www.foliagastronomica.com.br>

Agenda 21

II Fórum de Integração dos PEAs da Costa Verde

Programa de Educação Ambiental IBAMA- Petrobras - Eletronuclear

Pag. 2

Aniversário de 16 anos de villas paraty

Evento comemorativo

Baía de Paraty: variação do nível do mar nos últimos 10 mil anos (Holoceno)

Palestra do Prof. Dr. Kenitiro Suguio

15/11/2014, sábado, das 20:00 às 23:00 h

Parabéns pelo exemplo de empresa cidadã

VIOLA CAIPIRA NA VI FOLIA GASTRONÔMICA

14 de novembro às 13h

Praça da Matriz

Participação Luis Perequê

CLIENTE PARATY.COM TEM WIFI GRÁTIS

WIFI INTERNET HOTSPOT

www.paraty.com

Tel: 3371-1984

Não jogue seu óleo pelo ralo

DISQUE ÓLEO VEGETAL USADO

COOPBRILHO

Tel. : (24) 3367-2033

pousada do Sandi

PARATY - BRASIL

Largo do Rosário, nº 1

Tel: 55- 24 3371-2100

Na trilha das farinhas de mandioca em Paraty

Com o objetivo revitalizar as casas de farinha da região, melhorar a qualidade da farinha de mandioca e derivados para certificá-la como mais um produto da Gastronomia Sustentável, o Fórum Dlis Agenda 21 - motivado pela visita técnica de Teresa Corção, do Instituto Maniva, às casas de farinha de Paraty em 2012, com o apoio de Celso Merola e Gilberto Mascarenhas, do Ministério da Agricultura, em parceria com Jornal Folha do Litoral, Paraty.com, Emater e Secretaria de Agricultura de Paraty - desenvolveu o projeto "Farinha da Terra", que resultou na legalização e na certificação da Farinha Bom Sabor, produzida por seu Orlando, da Barra Grande, como mais um produto da Gastronomia Sustentável de Paraty.



Atualmente mais duas casas-de-farinha estão no processo final de legalização para, posteriormente, serem certificadas.

<http://goo.gl/IhYBSz>

Entrevista com Teresa Corção em 2012

Folha do Litoral – Qual a sua opinião sobre a Gastronomia Sustentável de Paraty

Teresa Corção (Eco-Chefes) - Paraty tem a faca, o queijo, o copo a cachaça, tem tudo na mão, porque é um lugar que tem uma conjunção de coisas que dificilmente se encontram em outro lugar do Brasil, a questão histórica, a questão da natureza maravilhosa, dos produtores, a questão estratégica entre Rio de Janeiro e São Paulo, tudo isso contribui para Paraty ser um lugar muito especial e que a gastronomia é muito especial.

Eu acho que está faltando é um pouquinho de união entre os produtores e os restaurantes, não só no fato de se servir nos restaurantes os produtos que são feitos aqui, mas um verdadeiro intercâmbio, uma verdadeira parceria, os donos de restaurantes visitarem os produtores. Eu sei que é difícil, muito trabalho, mas eles também têm muito trabalho e eles vêm toda hora até nós.

Folha do Litoral - E sobre a farinha de mandioca?

Teresa Corção - A farinha daqui é especial. Ela me encantou, estou levando algumas amostras aos Eco-Chefes do Maniva para fazermos um degustação, tentarmos descobrir as diferenças que existem entre elas e acho que tem um grande caminho para ajudar os produtores a fazerem com que as casas-de-farinha sejam lugares de visitação, inclusive do turismo. Enfim, eu acho que a farinha é um grande produto, a cachaça já está aí estabelecida, o segundo produto para ser tomado pela população e pelos restaurantes seria a farinha de mandioca, que é um dos nossos produtos mais ancestrais, já feita pelos indígenas do Brasil inteiro.



II Fórum de Integração dos PEAs da Costa Verde



Com o objetivo de promover a integração dos programas de Educação Ambiental da Costa Verde em torno da construção de um Plano de Desenvolvimento Sustentável para a Região, referenciado no ZEEC-Zoneamento Ecológico Econômico e Costeiro da Baía da Ilha Grande, o Fórum DLIS- Agenda 21 realizou o II Fórum de Integração dos PEAs, no dia 24 de outubro, no auditório do Colégio CEMBRA, tendo como base o projeto Cultivando Água Boa, da Itaipu Binacional e as considerações apresentadas pelos representantes do IBAMA, Petrobras e Eletronuclear no I Fórum sobre Integração dos PEAs da Costa Verde em 2013.

O fórum foi coordenado por Vagno Martins, que disse ter trabalho no diagnóstico do PEA da Petrobras junto às comunidades e que sempre é cobrado por elas sobre a previsão das devolutivas deste diagnóstico. Ressaltou que as pessoas estão desestimuladas a participar das reuniões, porque não acreditam mais em nada, uma vez que são muitos diagnósticos e pouca execução.

O evento foi iniciado com a apresentação do vídeo sobre o programa de educação ambiental regional - Não jogue seu óleo pelo ralo, desenvolvido pela Agenda 21 de Paraty em parceria com as prefeituras de Angra dos Reis, Paraty, Rio Claro, empresas, instituições e escolas da região. Este programa, em sete anos de campanha, teve como resultado a coleta de um milhão de litros de óleo vegetal saturado que, transformado e biodiesel e sabão, deixaram de ser jogados nas pias, evitando a poluição da Baía da Ilha Grande e a emissão de metano. Este projeto foi reconhecido como referência da campanha do Passaporte Verde na Rio +20, pela então ministra Izabela Teixeira.

A grande novidade foi a apresentação do ZEEC, pelo representante do INEA, Ricardo Voivodic, que, através de mapas georeferenciados, mostrou nitidamente um cenário de grande impacto socioambiental, decorrente da implantação desordenada dos grandes empreendimentos na região, a exemplo da Brasfel, Transpetro e Eletronuclear e suas "vilas das utopias" cercadas pelas "vilas da agonia", que parecem sem saneamento básico, com sistema de saúde precário e alto índice de violência. Como cenário futuro também pode-se vislumbrar os impactos do pré-sal que, inevitavelmente, aumentarão o tráfego de embarcações na Baía da Ilha Grande e, conseqüentemente, a alteração dos ambientes marinhos e a potencialização deste crescimento desordenado em torno das áreas urbanas.

Com relação às apresentações dos representantes do IBAMA, Petrobras e Eletronuclear, ficou faltando pelo menos uma síntese das devolutivas do diagnóstico, que já deveriam ter sido apresentados às comunidades envolvidas. Ou seja, praticamente muito pouco tem a se acrescentar à memória do I Fórum sobre os PEAs.

Marcos Vinicius, coordenador do Programa de Educação Ambiental da Petrobras, disse que o grande foco da Petrobras é o Pré-sal, que já produz mais de 500 mil barris e que o diagnóstico do PEA aconteceu em 51 comunidades de Angra, Mangaratiba e Paraty. Disse que o relatório já foi para o IBAMA e que aguarda a revisão. Ana Carolina, representante da equipe do PEA da Petrobras, complementou, falando que o relatório foi analisado, encaminhado ao IBAMA e devolvido para correção; que a equipe está fazendo os ajustes necessários e só depois virá o Plano de Trabalho.

Carlos Martins, representando a equipe de licenciamento de Petróleo e Gás do IBAMA, disse que falta alinhamento conceitual, que é preciso nivelar o entendimento e que os processos são muito

semelhantes, porque as comunidades são semelhantes e a Região é a mesma e, por isto, é importante a busca dessa integração com os licenciamentos. Entende que o estudo do impacto ambiental é insuficiente, precisa avançar nas caracterizações das comunidades indígenas, quilombolas e nas atividades pesqueiras, e é importante pensar como deverá ser esse processo das devolutivas para as comunidades. Disse que Prefeitura, INEA, Agenda 21 conseguem se integrar a isso, e que o Observatório do Pré-sal é fundamental. Disse também que é preciso criar indicadores socioeconômicos e avaliação de impactos acumulativos cinéticos. Sugeriu um Grupo de Trabalho com os PEAs das empresas da região para um conhecer o programa do outro, para não repetir projetos; e que será preciso articular a integração da sociedade civil com os órgãos ambientais, através dos fóruns Regionais.

Ricardo Donato, Eletronuclear, disse que começou a construir o programa de educação ambiental participativo, mas que está tentando concluí-lo há dois anos. No Programa, havia a indicação do IBAMA para que fosse criado um conselho com a participação da sociedade. E que a mesma exigiu que ele fosse deliberativo, o que a empresa não aceitou. O problema foi superado quando a empresa sugeriu ao IBAMA que, no lugar desta indicação, fosse criado um conselho externo, o que o órgão consentiu, e que a empresa criou um comitê gestor de coordenação ambiental. Falou que outra indicação do IBAMA exige que a Eletronuclear recontrate a empresa consultora de três em três anos, e que essa exigência dificulta a continuidade do processo.

Ricardo Voivodic, INEA, apresentou o Zoneamento Costeiro do Estado, dizendo que foi realizado um robusto diagnóstico que pode servir de base para a integração dos PEAs, alinhando e integrando diversas estratégias de educação ambiental. Voivodic disse que o fundamental é entender o que a região está sofrendo e no que ela vai se tornar. Disse ainda que falta capacidade técnica para lidar com esse desenvolvimento econômico, para não deixar ficar igual a Macaé. Quanto ao ZEEC, afirmou que falta criar a estratégia de gestão ambiental integrada, fazer a mesa de pactuação e uma audiência pública.

Luciano Vidal, presidente da Câmara de Paraty, disse que muitas propostas já foram construídas e encaminhadas. Disse que nos últimos meses teve quatro agendas com a Ministra do Meio Ambiente em Brasília; que primeiro inventaram o Acordo de Pesca, que depois virou Termo de Compromisso, sendo que o mesmo virou TAC e que nada muda. Observou que o Fórum de discussão sobre Meio Ambiente é esse aqui. E sobre o apoio da Câmara Municipal para elaboração do Plano de Desenvolvimento Sustentável de Paraty - documento Agenda 21, solicitou que fosse encaminhado um documento oficial do Dlis - Agenda 21. Finalizando, salientou que o impacto e o transtorno que os empreendimentos instalam no município devem ser de responsabilidade das empresas.

Como encaminhamento ficou acordado a realização de um Seminário no ano que vem, com todas as instituições envolvidas, para que se nivele o conhecimento sobre o que determina a Política Nacional de Educação Ambiental (Lei 9.795/99) e o Decreto 4.281/02 que a regulamenta, para que se pactue as ações de integração dos PEAs.

Os coordenadores dos Programas, Marcos Vinicius e Ricardo Donato se responsabilizaram em trazer soluções para integrar as coordenadorias, assim como Carlos Martins, do IBAMA, ficou de tomar medidas para a integração com a coordenadoria do licenciamento da Usina Nuclear.



Publicação Editoração e Comunicação

CNPJ 13701141/0001-83

INSC. MUNIC. 43168

Jornalista responsável

Carlos Dei - Reg. MTb RJ 15.173

Dir. Domingos M. Oliveira

Transcrições - Edmar R. de Moura

Tiragem: 2.000 exemplares.

Tel 24 33719082 / 99721228

flitoral@paraty.com



Certificação Agenda 21 de Paraty-2014

GASTRONOMIA SUSTENTÁVEL - CARBONO COMPENSADO - PROVE

No clima da Folia Gastronômica, o Fórum DLIS Agenda 21 de Paraty, em conformidade com a lei municipal N° 1839 /2012 e com a chancela do Passaporte Verde, encerrando suas atividades anuais, promoverá no dia 21 de novembro, das 16h às 20h, no auditório da Câmara de Vereadores, a quarta edição de Certificação Participativa da Gastronomia Sustentável de Paraty, em conjunto com a certificação do

Carbono Compensado e coleta de óleo PROVE-INEA.

Inicialmente, será apresentada uma retrospectiva com as ações desenvolvidas durante o ano e as novas perspectivas, que servirão de base para o primeiro fórum do próximo ano, cuja prerrogativa será o planejamento anual para 2015.

Logo após, o Inea Prove certificará os restaurantes, instituições e escolas que

fazem parte da Campanha - "Não jogue seu óleo pelo ralo"; a Agenda 21 certificará os restaurantes, instituições e produtores com a Gastronomia Sustentável; e o Lepac, as empresas e instituições que fazem parte do programa Carbono Compensado.

No fechamento do evento haverá uma degustação de quitutes preparados com os produtos certificados pela Gastronomia Sustentável de Paraty.



GASTRONOMIA SUSTENTÁVEL

Temperada com ingredientes luso-quilombolas, a culinária paratiense é tipicamente caçara e prestigiada nos circuitos gastronômicos nacional e internacional. Redefini-la como Gastronomia Sustentável é aproximá-la ainda mais das suas raízes.

A Gastronomia Sustentável de Paraty foi lançada em 2 de julho de 2008 na OFF FLIP. O projeto piloto teve como base o projeto de Agroecoturismo, o Plano de Governo das Comunidades e como referência as exigências da Agenda 21 para a Indústria de Viagens e Turismo com o Desenvolvimento Sustentável, propostas pela Organização Mundial do Turismo.

O projeto busca articular um canal de comercialização direta entre produtores rurais e pescadores com o circuito gastronômico de Paraty, tendo como essência a pesquisa, o desenvolvimento e a difusão de uma culinária sustentável de padrão internacional inspirada na cultura local e na utilização de produtos orgânicos, agroflorestais, agropecuários e pesqueiros, ecologicamente produzidos pelas comunidades.

Através do gerenciamento integrado e participativo do Fórum DLIS Agenda 21, este projeto tem promovido anualmente o Circuito Pratos Literários da Gastronomia Sustentável de Paraty, conquistando a chancela do Passaporte Verde e do INEAPROVE.

Apresentado inicialmente no Festival

Brasil Sabor no Museu de Arte Moderna, Rio de Janeiro, este circuito é lançado durante a FLIP, no circuito paralelo de ideias – OFF FLIP e encerrado no Festival da Cachaça de Paraty, no dia de aniversário do Caminho do Ouro.

Em quatro anos de eventos, fóruns e reuniões, o movimento recebeu apoio do SEBRAE e desenvolveu um planejamento estratégico que serviu de base para o reconhecimento e oficialização da Gastronomia Sustentável de Paraty, através da lei municipal (N°1839/2012).

Em conformidade com esta lei, o Fórum DLIS – Agenda 21 de Paraty apresenta os restaurantes, instituições e produtos certificados pela Gastronomia Sustentável de Paraty, em conjunto com a



<http://goo.gl/3825VK>



CARBONO COMPENSADO

O Aquecimento Global é resultado do efeito estufa, causado pelo aumento nas concentrações de gases produzidos pelas nossas atividades. O gás carbônico vem dos motores movidos a combustível de petróleo e álcool, de atividades como queimadas, lixo, usinas a carvão entre outros e o gás metano vem do gado. O Projeto Arborização da Rodovia Rio Santos já plantou mais de 12.000 árvores nos últimos 10 anos. Dados do Corpo de Bombeiros de Paraty, mostram uma consequente diminuição de 70% nas queimadas de beira de estrada, nos últimos 4 anos!

O Projeto Recuperação Florestal do Quilombo do Cabral, tem por objetivo Corredores Biológicos e Sistema de Agro

Floresta em parceria com a comunidade quilombola, para a recuperação ambiental da Mata Atlântica, redução de queimadas e recuperação de áreas degradadas.

No mundo todo, pessoas e empresas preocupadas com o meio ambiente vêm procurando a cada ano compensar as emissões de CARBONO de suas atividades. Ótima alternativa para diminuir o efeito estufa.

Faça sua parte aderindo ao programa CARBONO COMPENSADO LEPAC, compensando suas emissões de carbono, e ajudando no PLANTIO DE ÁRVORES.

O LEPAC calcula suas emissões de carbono (sem custos), nossos parceiros plantam suas árvores, emitimos um certificado e um selo digital, entregue em cerimônia oficial da Agenda 21 de Paraty.

O Programa Carbono Compensado



LEPAC tem a chancela do PASSAPORTE VERDE, emitido pelo Ministério do Turismo e Meio Ambiente e pertence aos programas do Fórum DLIS e Agenda 21.

Devido ao sucesso e à seriedade do programa, este foi reconhecido oficialmente pelo ICMbio, SEDUMA e INEA.



Não Jogue seu óleo pelo ralo PROVE-INEA

Nos sete anos da campanha - Não jogue seu óleo pelo ralo, foram coletados um milhão de litros de óleo que, transformados em matéria-prima, foram utilizados pelas indústrias para produção de sabão e biodiesel.

Uma quantidade expressiva, mas que ainda representa menos de 5 % do óleo jogado nos lixões e ralos das praias da Costa Verde

que, como "afluentes" dos rios, poluem a nossa Baía da Ilha Grande.

O sucesso desta campanha se deve à adesão da rede de restaurantes de Paraty, Angra dos Reis, Ilha Grande e Rio Claro, do projeto de coleta nas escolas, da chancela do Passaporte Verde e da parceria com as prefeituras, instituições e empresas da região, aliada à campanha do PROVE.

Com a adesão das escolas públicas e privadas e a inclusão da coleta do óleo na

pontuação do ICMS Ecológico, que ampliará a captação deste recursos para as prefeituras de Angra dos Reis, Paraty e Rio Claro, esta campanha dá mais um passo para consolidar-se como um projeto regional de educação ambiental sustentável, reafirmando o seu reconhecimento com um projeto referência pela campanha Global Passaporte Verde na RIO+20.



<http://goo.gl/SYNngl>



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, servidas com pão feito com fruta-pão da região. www.casadofogo.com.br
<http://goo.gl/Ko8idl>

Receita



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 <http://goo.gl/7zMvs5>

Receita



Bar Duzé



Peixe à moda Duzé

Peixe cozido com molho de camarão da região, servido com arroz e salada. Praia de São Gonçalinho - Paraty

<http://goo.gl/Y9kcl3>

Receita



Pousada Hotel Náutilus



Bijupirá à moda Náutilus

Bijupirá grelhado com molho de mostarda, Nhoque de fruta-pão e carpaccio de Bijupirá seco. Ilha Grande - Angra dos Reis <http://www.nautilusilhagrande.com.br>
<http://goo.gl/lvPQ9X>

Receita



Banana da Terra



Caiçara Antenado

Tiras de peixe salteada com taioba, fava, palmito e toque de coentro selvagem, com molho agridoce sobre mini arroz com cebola roxa e banana passa. www.restaurantebananadaterra.com.br
<http://goo.gl/04Ozoe>

Receita



Gongorê



Camarão com cuscus

Camarões da região flambados na cachaça de Paraty com chuchu, laranja kikan, mel e suco de mixirica. www.rumodosventos.com.br
<http://goo.gl/GwWC0j>

Receita



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 <http://www.bodegadopoeta.com.br>
<http://goo.gl/bGB8Bs>

Receita



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.br/>

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

Pedra Branca
CACHAÇA DE PARATY
Desde 2009

Folha do Litoral
Costa Verde
Produção, Promoção
e Documentação
de eventos
Jornal, vídeo e web
Email: flitoral@paraty.com
Tel.: 24 3371 9082

Imperial
MATERIAIS PARA CONSTRUÇÃO
Produtos de qualidade
Bons Preços
Bom atendimento
Rua Zacarias Alves Ramos (Trevo Paraty)
Tels.: 3371-2300/2202/1433/1247