



Jornal Comunitário Ano XVIII www.folhadolitoralcostaverde.com nº 151 Agosto 2016

FESTIVAL DA CACHAÇA, CULTURA & SABORES DE PARATY
34ª EDIÇÃO 2016
11 A 14 DE AGOSTO
WWW.VISITPARATY.TUR.BR

<http://goo.gl/qE4LFh>



Editorial etílico

O Festival da Cachaça de Paraty, em sua trigésima quarta edição, 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 a base da Gastronomia Sustentável e do Projeto Vivência 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, Mini Estrada Real, Peixe "Azul Marinho" - e mais uma noite no Festival da Cachaça de Paraty...

CACHAÇA
Engenho D'Ouro
CORISCO
PARATY - RJ

ALAMBIQUE
PARATIANA®
Desde 1999

CACHAÇA
Pedra Branca
CACHAÇA DE PARATY
Desde 2009

APACAP
Associação dos Produtores e Amigos da Cachaça de Paraty

COQUEIRO
Desde 1803

Caminho D'Ouro
Cachaça & Gastronomia

CAMINHO D'OURO
PARATY

356 anos

Pag. 2

Festival da Cachaça, Cultura e Sabores de Paraty



Um cálice de “Paraty”

Programação do Festival Roteiros dos Alambiques

Pag. 3

VII Circuito Pratos Literários Gastronomia



Sustentável

Gastronomia de Paraty agita o Rio Media Center

Seis Anos de Mini Estrada Real

Pag. 4

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

INTERNET
PLANOS DE 1 MEGA
A PARTIR DE R\$ 48,00 MENSALIS

paraty.com

VISUALPHONE

Faça já a sua assinatura
Tel: 3371-1984 / 3371 7261

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



Originária das ilhas do Pacífico, a cana-de-açúcar, chegou à Europa com os Cruzados. Os descobridores portugueses, precisando colonizar as terras d'á-lém-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. Nasciam 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 sustância 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



Caminho D'Ouro Cachaça & Gastronomia

A cachaça destilada pela história de Paraty

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

Por fim, o Festival da Cachaça de Paraty, em sua trigésima Quarta edição, 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 Gastronomia Sustentável de Paraty.

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

Depoimentos

Lúcio Gama (presidente da Apacap) - Comemoramos a trigésima terceira edição do Festival da Cachaça, Cultura e Sabores de Paraty 2015... com muitas atrações culturais, musicais e com as cachaças de Paraty degustadas e curtidas com responsabilidade, numa festa muito bonita.

Paraty é nosso peixe, Paraty é nossa cachaça, Paraty é nossa alma, Paraty é nossa vida! Venham todos conhecer o que é a cachaça de Paraty.

Ricardo Zarattini (consultor do Sebrae) - Sem sombra de dúvida, a nossa cachaça é Paraty! Se pensarmos que 15 anos atrás tínhamos um parque basicamente deteriorado e, hoje, temos prêmios e mais prêmios, Identificação Geográfica, então isso só nos leva a entender que é nossa, foi muito bem feita aqui em Paraty e eu espero que continuemos a trabalhar para a melhoria da cachaça aqui da região, que hoje em dia pode ser considerada como a melhor cachaça do Brasil!

Celso Merola (DPDAG/SFA-RJ/MAPA) - Essa indicação de procedência tem dado bons resultados, no sentido de tanto qualificar a cachaça, quanto de melhorar a relação com os produtores, os agricultores em geral, quanto com a questão da gastronomia, a cachaça é um produto fundamental hoje para o desenvolvimento rural de Paraty e essa ligação com a gastronomia é fundamental porque muitos produtos, muitos pratos utilizam a cachaça como ingrediente na sua confecção...

Diuner Mello (Historiador) - A cachaça está extremamente ligada à história de Paraty, inclusive no nome, Paraty é sinônimo de cachaça, e o interessante e que história de Paraty se mescla e se resolve com o Caminho do Ouro, Cachaça e Gastronomia, da seguinte forma: são as rotas, ou seja, os caminhos que levam cultura, conhecimento, saberes e fazer... Entendo, isso resume bem a história de Paraty, serra acima, levando cachaça, feijão, farofa de feijão. O queijo dos reinos das Minas Gerais e os costumes e festas, como a Festa do Divino, trouxemos de lá esse intercâmbio de cultura,... Então, esse intercâmbio de cultura, de conhecimentos, de saberes e que faz todos os lugares é uma miscigenação de conhecimentos e Paraty é cachaça, é Caminho do Ouro, é comida da melhor qualidade...

Carlos Lima (Dir. Exec. do Inst. Bras. da Cachaça - IBRAC) - Paraty é um dos berços da cachaça e tem tido um papel fundamental no trabalho e desenvolvimento da cachaça, tanto no Brasil como no Rio de Janeiro e no mundo, e o IBRAC como entidade representativa apoia Paraty, a cachaça, o Brasil no mundo.



Festival da Cachaça, Cultura e Sabores 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 - a cidade festeja sua cachaça há trinta e três 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 recente Certificação Geográfica de procedência, em 2007 que, proclamando a sua origem que 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 Gastronomia Sustentável de Paraty.



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 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 desaguam 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.

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 seis 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 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 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 brasiliadade.

Texto de Lúcio Gama Freire,
produtor da cachaça Pedra Branca

Um cálice de “Paraty”

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 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 desaguam 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.

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 seis 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

Programação:

TENDA - AREAL DO PONTAL:

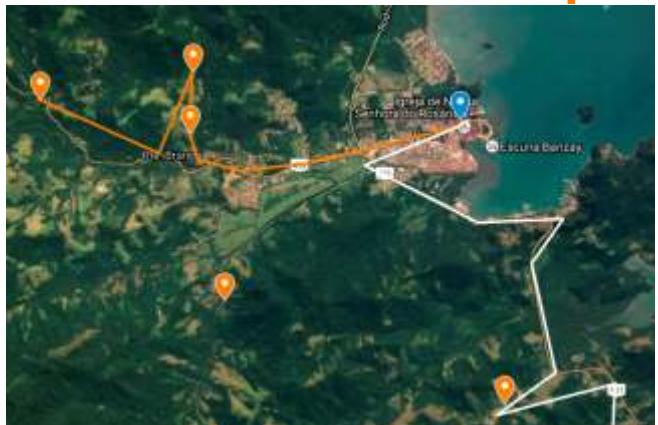
Quinta-feira, 11/08:
20h – Trio Radio Blue
22h – Kamarote Sertanejo

Sexta-feira, 12/08:
13h – DJ Som Mecânico
21h – Chama Maré
23h – Ronaldo Hansen

Sábado, 13/08:
13h – Velha Guarda
15h – Coroas Cirandeiros
19h – Seu Maia
21h – Tok Surpresa
23h – Paula Marchesine

Domingo, 14/08:
13h – Julio Vibes
15h – Samba que eu Gosto
20h – Moreira Junior
22h – Nako e Rafael

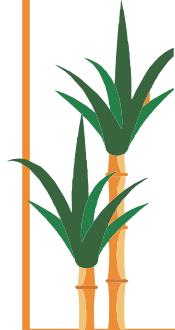
Roteiros dos Alambiques



Roteiro 1 - Alambiques Pedra Branca, Paratiana e Engenho d’Ouro e Cachoeira do Tobogã e Poço do Tarzan) de 8h30 às 12h, e outro das 13h às 16h.

Roteiro 2 - Somente para Alambiques: Paratiana, Pedra Branca, Engenho d’Ouro e Coqueiro, com saída as 9h, 12h e 15h.

Roteiro 3 - Trindade, passando no Alambique Coqueiro, saída às 9h e retorno às 14h. Saídas da Tenda do Festival.



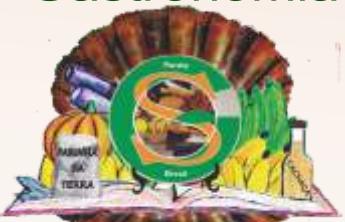
VII Circuito Pratos Literários

No texto é contexto dos doze anos do Circuito OFF, o Circuito Pratos Literários da Gastronomia Sustentável, chega à sua sétima edição em 2016.

Homenageando o saudoso professor-educador Themilton Tavares, os chefs: Caju -Casa do Fogo, Gi Gomes - Maria Fulô, Fran Solari - La Luna e Cida Cajuru, valorizando a culinária, os produtos e produtores da região, elaboraram as receitas para este circuito gastronômico literário.

A sétima edição deste circuito teve início, abrindo a programação dos 12 anos de Off-flip, na Festa Literária e terá o seu encerramento na XXXIV edição Festival da Cachaça com a apresentação do vídeo com

Gastronomia



Sustentável

goo.gl/DWH9ex

os pratos literários e em especial o vídeo Vivência Paraty sobre o roteiro turístico - Caminho do Ouro, Cachaça e Gastronomia, e em comemoração ao aniversário dos 356 do Caminho do Ouro.

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 agrupa 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.



Maria Fulô



Casa do fogo



Palmitos Cajuru



La Luna

Seis Anos de Mini Estrada Real



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 replicando 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.

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

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

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

Parabéns à Mini Estrada Real pelos 6 anos de existência e pela sua consolidação como um patrimônio de Paraty.

Gastronomia de Paraty agita o Rio Media Center

Fotos Gui Sena



Uma amostra da cultura e da gastronomia da cidade de Paraty, no litoral sul do Rio de Janeiro, invadiu o Rio Media Center nesta quinta-feira (04/08). Ao som de uma típica ciranda caíçara, os jornalistas provaram drinques feitos com cachaças locais, além de petiscos típicos de Paraty como paçoca de



banana, massapão e farofa com carne seca.

O representante da Secretaria de Turismo de Paraty, Tuan Ferreira, afirmou que a proposta foi trazer um pouco do que a cidade oferece. "Temos uma forte influência caíçara, que se reflete na gastronomia, na música, e até na produção dos tradicionais alambiques da



cidade", destacou Tuan, que convidou os músicos do grupo Coroas Cirandeiros, a Associação dos Produtores e Amigos da Cachaça de Paraty e o Polo Gastronômico da cidade para criar um ambiente agradável e atrativo para os jornalistas do RMC.

MARCONI MADEIRAS
MATERIAIS DE CONSTRUÇÃO
INFIBRA
Preços Imbatíveis

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

THAI BRASIL
Paraty-Br

Margarida Café
Paraty

la luna
Top Grill & Pasta