

PARATY

PARATY CIDADE CRIATIVA DA GASTRONOMIA



PARATY

DESTINO REFERÊNCIA EM TURISMO CULTURAL

Da exuberância da Mata Atlântica é possível contemplar as águas tranquilas do Oceano Atlântico. Paraty é uma encantadora paisagem que abriga um centro histórico singular, conservando marcas do passado colonial em seus casarios e chão de pedra.

Cidade Patrimônio Nacional, Paraty é palco de diferentes festivais e tradições folclóricas, lócus de união entre o passado e o presente.

Ponto final do Caminho do Ouro, terra de cores, cheiros e sabores, de artistas, lendas e histórias.

Paraty é cultura viva e espera por você.



Documentação Audiovisual
Tour Film Brazil | Melhor filme na Categoria Lusofonia (2011)
Música: Eu Brasileiro, de Luís Perequê

[CLIQUE PARA ASSISTIR](#)





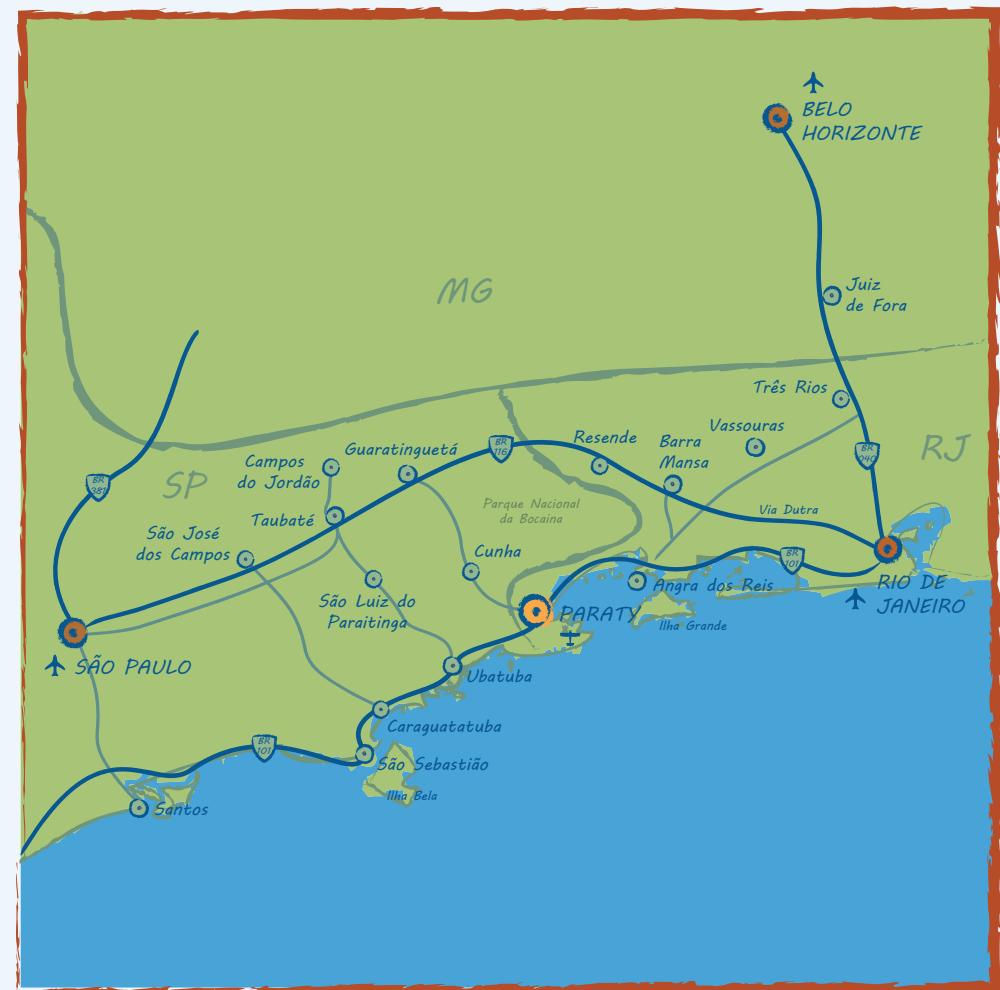
Paraty localiza-se no sul do estado do Rio de Janeiro e cobre uma área de 937 km². Faz divisa, ao sul, com dois municípios de São Paulo e, ao norte, com Angra dos Reis. Dado seu formato longilíneo e a geografia local, seu território estende-se de um ponto à outro entre o mar e a montanha. Até o século XVII seus únicos habitantes eram os índios guaianás.

A descoberta do ouro em Minas Gerais e as atividades ligadas à sua exploração e comércio, como o escoamento via porto de Paraty, abriram novos caminhos de ligação entre o Rio de Janeiro, Minas Gerais e São Paulo. Ao ouro seguiu-se a exploração da cana de açúcar e a produção de aguardente e o cultivo e exportação do café.

Os séculos XVIII e XIX representaram o auge do comércio, com a construção de pavimentações e do Centro Histórico de Paraty. Entretanto, dado que a distribuição dos produtos ocorria via o porto, sem muito impacto na vida da vila como um todo, ao fim do século XIX, Paraty mantinha um perfil de vila colonial isolada, carecendo de transportes rápidos, saneamento e iluminação.

A ausência de comunicação ferroviária, rodoviária e a perda de importância do porto garantiram um isolamento sociocultural dos seus habitantes que durou até os anos 70, quando foi construída a BR-101 ligando a cidade aos centros do Rio de Janeiro e São Paulo, mudando, assim, radicalmente este panorama.

Paraty é Monumento Nacional tombado pelo Instituto de Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (Iphan) desde 1966 e é candidata a Patrimônio da Humanidade.



Hoje, o município de Paraty possui mais de 40 mil habitantes, sendo que aproximadamente 20% destes são jovens com idades entre 15 e 29 anos.

Esse aumento da população acelerou o crescimento urbano e se estima que até o final de 2017 pelo menos 30 mil residentes morem na área urbana.

Apesar do crescimento da população urbana e densidade populacional já passar de 40/km², o município de Paraty é o que possui a maior área verde protegida no estado do Rio de Janeiro, representando 78% da sua superfície total de Mata Atlântica.

Possuindo um rico ambiente arquitetônico-cultural, em Paraty há inúmeras igrejas centenárias, três museus e uma dezena de bibliotecas comunitárias.

Estas características, somadas à sua localização equidistante dos maiores centros urbanos nacionais (Rio de Janeiro e São Paulo), propiciaram ao longo das últimas décadas para que fossem palco de inúmeros festivais e eventos culturais, atraindo uma quantidade expressiva de turistas nacionais e estrangeiros.



Video Drone Paraty Centro Histórico visto pelo mar

[CLIQUE PARA ASSISTIR](#)





Paraty distingue-se de outros lugares pelas relações humanas estabelecidas em seu território, suas idas e vindas entre floresta, mar e cidade, seu calçamento histórico, diversidade étnica, festas e celebrações, boa parte delas de cunho religioso.

A cidade vem crescendo como centro turístico e este setor da economia constitui seu eixo dinâmico de desenvolvimento e sustentabilidade.

Assim, se a cultura constitui importante ingrediente para o desenvolvimento, a diversidade é vista como o fermento da cultura.

Uma das áreas na qual a diversidade se une à criatividade é a **gastronomia**.



POR QUE PARATY?

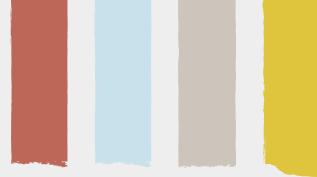
Paraty acredita possuir todos os requisitos para contribuir plenamente à Rede de Cidades Criativas da UNESCO com sua diversidade cultural, dinamismo local, seus circuitos turísticos com alto valor agregado, seu know-how receptivo ao público internacional e a eventos de grande porte.

O selo da UNESCO gerará inúmeros benefícios, a curto e longo prazo, tais como: o compromisso do poder público em conduzir ações de sustentabilidade e de organização setorial, a implantação de metodologias e ferramentas de monitoramento por meio da construção coletiva e participativa do Comitê Gestor, bem como a preparação de produtores, moradores e o próprio poder público para abraçar as inúmeras novas oportunidades decorrentes do selo UNESCO.

É na gastronomia que Paraty pode proporcionar oportunidades de empregos qualificados para seus jovens, preservar ofícios tradicionais e manter a qualidade de seus produtos, oferecendo, assim, circuitos gastronômicos criativos que se fortaleçam como referência em turismo cultural e explorar os novos caminhos de base comunitária.

Será igualmente um prazer, ao integrar a Rede de Cidades Criativas, poder compartilhar nossas experiências de sucesso e boas práticas e encontrar parceiros que possam nos auxiliar em buscar soluções inovadoras para nossos desafios.





A GASTRONOMIA DE PARATY: UM PATRIMÔNIO CULTURAL

O termo “caiçara” deriva do tupi, dado aos cercados utilizados para pescar. Com o tempo passou a designar os moradores do litoral nos estados do Paraná, São Paulo e Rio. Os caiçaras utilizam-se dos recursos naturais sem ferir a riqueza do seu meio. Seus costumes mesclam elementos indígenas, africanos e europeus. Até a década de 1920, dedicavam-se à pequena agricultura e caça. Com o desenvolvimento da pesca comercial no litoral, passaram às atividades marítimas.

A culinária paratiense tipicamente caiçara é uma mistura de iguarias indígenas, portuguesas e algumas de uso africano, confirmando o tripé de culturas sobre o qual o Brasil se assenta.

A culinária indígena legou pratos como o **Azul Marinho**, peixe enrolado em folha de banana e assado na fogueira que até hoje são preparados pelos moradores da Ilha do Araújo. Tainhas e camarões, que têm na baía de Paraty seu habitat natural,

se reproduzem em grande quantidade em alguns meses do ano, quando é então necessário secar os peixes e suas ovas para conservar o alimento. Acima de tudo, os indígenas transmitiram a ciência de como utilizar a mandioca e a produção de farinha, que são as bases das iguarias oferecidas durante as rezas de santo. As bebidas ou chás eram feitos de ervas nativas e o aluá, um refresco feito com a casca do abacaxi.

Uma das festas mais importantes da comunidade caiçara em Paraty se passa na ilha do Araújo. O **Festival do Camarão** foi criado em 1997 com o objetivo de angariar fundos para a festa de São Pedro e comemorar a abertura da pesca do camarão após três meses do defeso da pesca. Toda comunidade participa, desde a pesca, a preparação dos pratos até a coleta do lixo reciclado e a limpeza do espaço. Os pratos tradicionais do festival são o camarão com mamão verde, ao alho e óleo, e o **Camarão Casadinho**.



“A cidade de Paraty tem a mata, o mar e a arquitetura como grandes atrativos, e tem também três outras grandes riquezas que são as culturas, negra, branca e indígena, a rica cultura caiçara. E esta identidade se mostra nas manifestações populares, religiosas, na arquitetura e fortemente na culinária.”

Príncipe Dom João de Orleans e Bragança



Peixes (2017) de Julio Paraty Foto Alisson Prodlik

O peixe assado em telha canal, as sardinhas assadas na brasa, o cozido de carnes, os pratos com feijão e as doçarias foram os legados mais importante da influência portuguesa. Graças ao conhecimento adquirido durante a ocupação árabe na península ibérica, o manejo do açúcar pelos portugueses proporcionou o aumento da produção deste produto e do melaço nos engenhos de Paraty, fomentando, assim, um receituário com doces originais seculares presentes até hoje no calendário das festas religiosas do município.

Na **Festa do Divino de Paraty**, registrada como Patrimônio Cultural em 2013 pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (Iphan), há o uso de diversas farinhas que foram inicialmente produzidas no pilão e monjolo tocado à água e que serviram para a produção de doces, bolos, pães, biscoitos, pamonhas de arroz e fubá. Outro prato tradicional servido no almoço comunitário da Festa do Divino é a Farofa de Feijão, que se manteve ao longo do tempo na mesa das famílias paratiense.

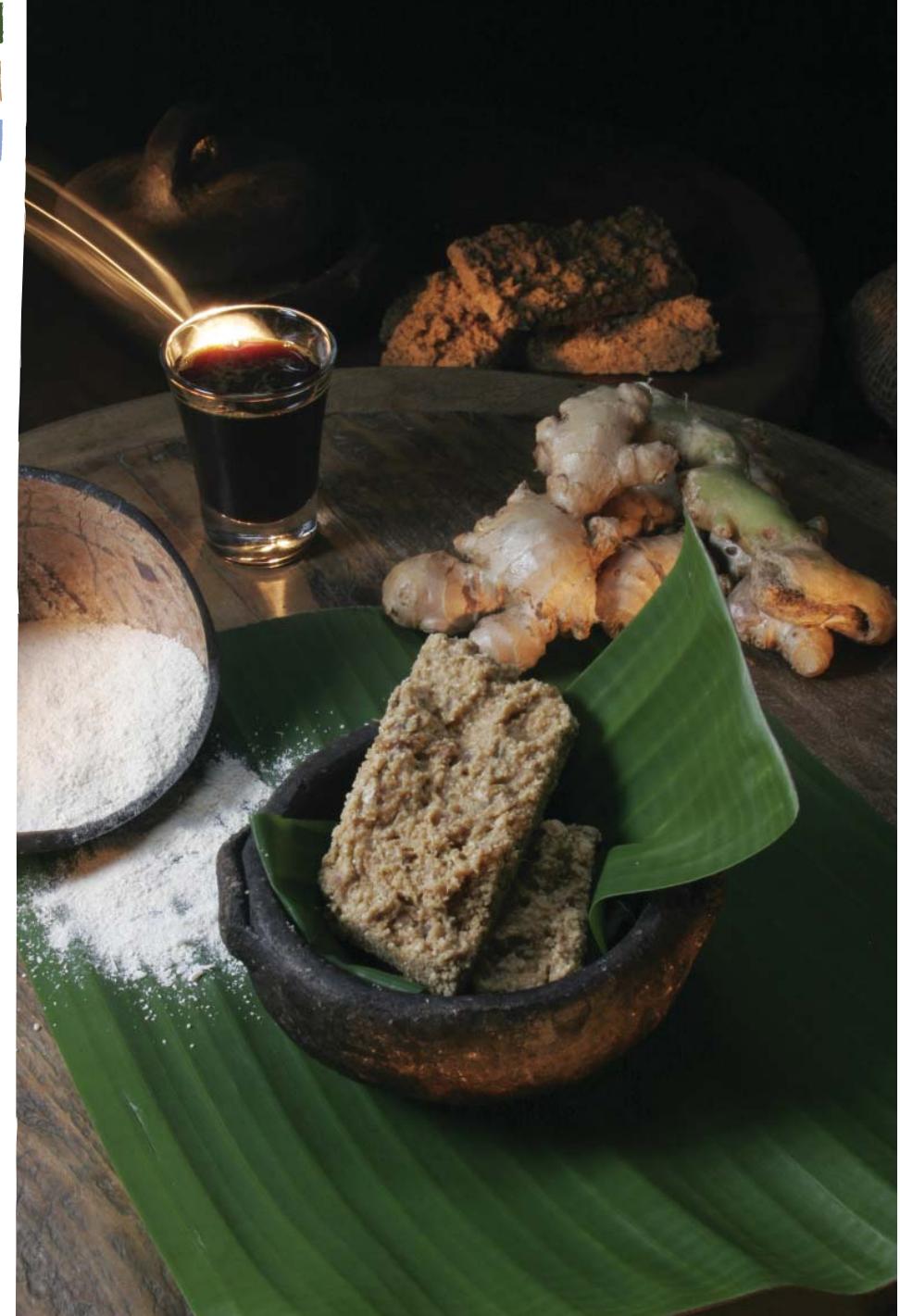
Da culinária africana foram incorporados o cuscuz de farinha de milho, o gengibre, o coco e o amendoim. O celeiro da herança africana na culinária de Paraty é representado no **Quilombo Campinho da Independência**, fundado em meados do século XIX por três mulheres escravas durante o declínio econômico na Vila de Paraty.

Partes destes costumes antigos são, hoje, representados por festas tradicionais, como a de São Benedito, patrono dos negros e dos cozinheiros em abril, e a do Bom Jesus realizada todo mês de agosto. A mais importante das celebrações atualmente é o **Encontro da Cultura Negra**, que ocorre no mês de novembro com a participação de toda a comunidade.



Além de doces como cocada, **Pé de Moleque** e bolo de fubá, há também o caldo de camarão e os pastéis de palmito, comidas que fazem parte das delícias tradicionais nas festas.

Pratos como o peixe à quilombola, a sopa de abóbora com camarão sete barbas, a galinha caiçara servida com banana verde frita e o camarão com taioba são parte do cardápio do concorrido restaurante do Quilombo onde toda a equipe é da comunidade.



PRATOS TÍPICOS



Camarão Casadinho

Utilizar camarões grandes. Lavar os camarões e corta-los ao meio. Fazer uma farofa com alho picadinho, cheiro verde e camarão sete barbas. Temperar a gosto com sal e pimenta do reino. Colocar um pouco da farofa por cima da metade do camarão apertando um pouco. Cobrir com a outra metade, apertar e colocar alguns palitos para fechar as duas metades.



Pé de moleque

Derreta a rapadura em uma panela mexendo bem até dar ponto de bala. Coloque o gengibre ralado e mexa devagar. Apague o fogo deixando esfriar. Coloque a farinha de mandioca aos poucos. Quando endurecer nas bordas da panela, espalhar na pedra de mármore e cortar em forma de losangular. Pode-se colocar o amendoim torrado e descascado.

Camarão com taioba e cachaça

O camarão é marinado no alho e na cachaça local. Salteado no alho e óleo com taioba rasgada e refogada. A banana bacubita é cortada em rodelas finas e fritada até ficar dourada. O arroz acompanha o prato.

Peixe à quilombola

A posta de peixe é grelhada, servida com palmito cortado em fatias finas passadas na manteiga. A farofa que acompanha é feita na manteiga, com alho, pedaços de banana da terra e camarão sete barbas.

Manuê de bacia

Coloque em uma bacia o trigo, o melado, os ovos batidos em neve, a manteiga, o cravo e o fermento. Mexa aos poucos com uma colher de pau batendo um pouco com a face externa da colher. Asse em um tabuleiro untado em forno médio.



GASTRONOMIA E TURISMO

Com a abertura da BR 101 (Rio-Santos), a cidade se tornou um dos principais destinos turísticos brasileiros, atraindo visitantes e novos moradores, tanto por sua natureza e qualidade de vida, como pelo conjunto histórico-arquitetônico que emoldura o casario do Centro Histórico.

Paraty é hoje reconhecida por ser um dos principais destinos turísticos do país. Estima-se que 1,5 milhão de visitantes transitam pelo município anualmente, principalmente durante a alta temporada que vai de dezembro a março.

Nos outros meses, criou-se um movimento regular impulsionado pelo amplo calendário de ofertas culturais: festas populares, vivências dos modos de vida e dos modos de fazer, eventos de excelência, gastronomia, artesanato, interpretação do patrimônio construído e diversão.

A gastronomia, dado seu dinamismo e diversidade cultural local, possui papel de destaque como um dos principais vetores do turismo.

Aspectos como a vivência em sítio agroflorestal e o prazer da culinária contemporânea em mesa de chefs renomados faz de Paraty um território ideal para promover experiências gastronômicas inéditas e com grande **potencial de se tornar um novo polo de criatividade da culinária brasileira.**



ECONOMIA DA GASTRONOMIA



Pesca

Depois do turismo, a pesca é a terceira fonte de renda do município de Paraty, sendo responsável por 60% do total da pesca na região e o primeiro produtor de **camarão branco** do Estado do Rio de Janeiro.

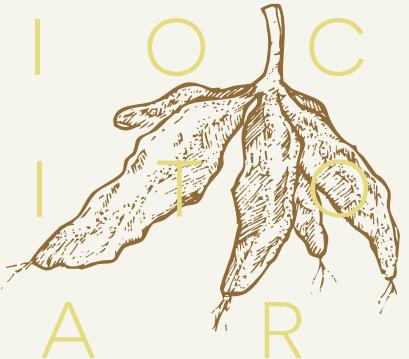
Diversas artes de pesca são encontradas na região. Destacam-se as embarcações de arrasto, destinadas à captura dos camarões sete-barbas, branco e rosa. Ainda, as tradicionais canoas caiçaras, que atuam principalmente com redes de emalhe.

Em 2011, foi criado o auxílio defeso. Trata-se de um programa de subsídios aos pescadores que exercem sua atividade de forma artesanal e, assim, passa a respeitar o período de reprodução do camarão. Em 2016, o programa beneficiava 204 pescadores.

Em 2013 iniciou-se o monitoramento de desembarques pesqueiros por meio do convênio firmado entre a Universidade do Estado do Rio de Janeiro (UERJ) e a Prefeitura municipal de Paraty. Ainda, são parceiros do projeto a Fundação Instituto de Pesca do Estado do Rio de Janeiro (FIPERJ), que possui metodologia de coleta e processamento de dados aprovados pelo Ministério da Pesca e Aquicultura (MPA)- e a Colônia de Pescadores de Paraty.

A construção do **Mercado de Peixe** no cais pesqueiro da Ilha das Cobras visa qualificar e reforçar o papel do principal ponto de desembarque na cidade. Com obra já iniciada, pretende-se facilitar o desembarque, o condicionamento e a venda dos pescados numa área próxima ao Centro Histórico, onde se concentra a maioria dos restaurantes do município.

B A N A N A
M A N D I O C A
P A L M I T O
J U C A R A



Produção agrícola

A produção de cana e, especialmente, de aguardente foram muito expressivas em Paraty desde os séculos XVII e XVIII, fato este que se pode perceber ainda hoje nos engenhos de fazendas produtivas, nas ruínas de casarões com quintais e pomares ricos, bem como na tradição de fazer farinha de mandioca em algumas comunidades caíçaras e quilombolas.

Com um território no qual 78% é composto por áreas preservadas, Paraty possui, percentualmente, pouca área plantada, cuja produção ocorre, principalmente, de lavoura permanente de **produtos como banana, a mandioca e o palmito-juçara**.

Em 2011 e 2012, os chefes dos principais restaurantes uniram-se na criação de um **Polo Gastronômico** com o intuito de organizar a demanda por produtos e, assim, impulsivar a compra direta de alimentos. Cardápios passaram a incluir a procedência dos produtos de forma a promover, por um lado, os produtores locais e, por outro, ofertar os sabores do território em pratos refinados e experimentais aos consumidores. Hoje, o Polo Gastronômico conta com 32 restaurantes associados.



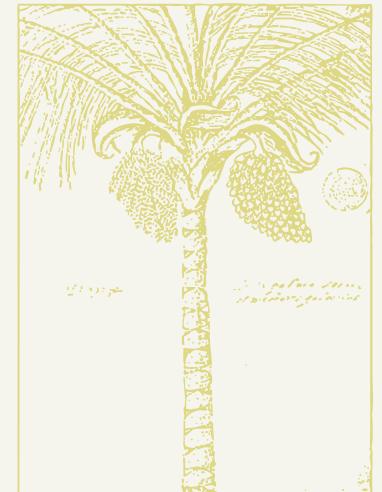


Desde 2014, o programa de requalificação da merenda escolar, realizado pela Prefeitura através da Secretaria Municipal de Educação de Paraty e em parceria com o Polo Gastronômico, investiu no melhoramento das infraestruturas de trabalho de 32 escolas, na inclusão de 30% de ingredientes locais e no desenvolvimento de cardápios saudáveis e coloridos. Um ano depois, em 2015, nascia a **Escola de Comer**, fruto do sucesso do programa e a vontade combinada do setor público em perenizar os esforços.

Segundo o Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), em 2015 foram produzidas 4600 toneladas de banana, 1020 toneladas de cana, 720 toneladas de mandioca e 311 toneladas de palmito juçara

no município. Ainda, contase com mais de vinte tipos de bananas e quase 600 produtores são responsáveis pela produção local de alimentos que ainda incluem a batata doce, o limão e a couve.

A **polpa da juçara**, extraída da fruta do palmito de mesmo nome, é um das novas apostas para o incremento da renda da agricultura familiar. Potente antioxidante, a polpa da juçara combate os radicais livres evitando o envelhecimento precoce e pode estar relacionada a prevenção de doenças. A polpa é saborosa, nutritiva e versátil na produção de vários produtos.



As seis cachaças de Paraty



O clima, o solo e a geografia de Paraty são ideais para o plantio de cana. Isto transformou a cidade no maior centro produtor da bebida durante os períodos colonial e imperial. Em 1820 eram mais de 150 alambiques pela região, que forneciam a bebida em parte para ser utilizada como moeda de troca no comércio de escravos.

Em 1983, criou-se o atual **Festival da Cachaça, Cultura e Sabor**, com o intuito de resgatar as festas de família e valorizar a cultura local por meio da cachaça produzida pelos alambiques.

No final da década de 1990, devido à baixa modernização dos equipamentos, às dificuldades de comercialização e a problemas na qualidade dos produtos, os engenhos na cidade praticamente pararam de produzir a cachaça.

Neste sentido, em 1997, por iniciativa de apenas três alambiques que mantiveram suas atividades, foi firmado convênio de consultoria entre o Sebrae e a Fundação BIO-RIO visando a melhoria do processo de

produção e a reestruturação e revitalização dos engenhos e da produção de cachaça em Paraty.

Decorrente de um esforço cooperativo entre os atores interessados em reverter a situação anterior, em 1999 foi fundada a Associação dos Produtores e Amigos da Cachaça Artesanal de Paraty (**APACAP**), entidade que representa um grupo de produtores comprometidos em melhorar o processo de produção e mercadológicas do setor, e em preservar a qualidade e a tradição da cachaça paratiense.

Em 2007, a APACAP e a cidade **conquistaram o selo de Indicação Geográfica de Procedência “Paraty”** e hoje seis cachaças já possuem o selo de qualidade. A produção da bebida tem caráter artesanal seguindo uma tradição secular.

Atribua-se à cachaça a maior fonte de renda da indústria paratiense. Em 2017, o Festival da Cachaça, Cultura e Sabor vai celebrar sua 35a edição com a inauguração do primeiro Museu da Cachaça na cidade.



CIRCUITOS
GASTRONÔMICOS



Em Paraty há aproximadamente 600 restaurantes e similares, indicação da sua rica diversidade culinária, que pode ser presenciada na boêmia contagiente e na criatividade pulsante dos diferentes chefes brasileiros e estrangeiros que atuam na cidade.

A maioria dos restaurantes se concentra no **Centro Histórico e em seus arredores**, cujo cardápio variado oferece desde a tradicional comida caiçara, com base em pescados, frutos do mar, farinha de mandioca e banana, até a releitura contemporânea destes pratos típicos e a culinária internacional. O charme rústico dos pratos caiçaras vem dialogando com os sabores da culinária internacional, com sorvetes, massas e pizzas italianas, crepes francesas, comida Thai, sushis e temakis, esfihas, empanadas argentinas, etc.

Carrinhos e barraquinhas de doces típicos, sorveterias, cachacarias e botecos formam um conjunto delicioso para apreciar o entardecer na praça em clima de romance e boêmia.

O segundo polo, em **Trindade**, destaca-se pela pesca artesanal da tainha, possuindo 25 restaurantes que ofertam pratos típicos da culinária caiçara, tais como: farofa caiçara de lula, lula recheada com farofa de banana, farofa de banana da terra, entre outros.

Há, também, o Restaurante do Quilombo, um dos principais espaços de referência na organização comunitária quilombola, onde se fomenta a produção agroecológica, a plantação de juçara, as relações solidárias de comércio com pescadores das comunidades caiçaras e que serve uma culinária típica. Produzindo de forma sustentável, o Restaurante Quilombo vem, ao mesmo tempo, gerando renda para as famílias tradicionais e respeitando o meio ambiente e as tradições locais.

Para desfrutar o ar da serra, há a opção de saborear o prato servido de galinha caipira com aipim e pirão ao lado de um engenho de cachaça. É uma das opções no **círculo das cachoeiras**, onde estão as melhores receitas com carnes e aves do município. Petiscos com frutos do mar e um bom drinque de cachaça ou uma batida de frutas da região é uma boa pedida nos **quiosques da praia**.

Entre outros estabelecimentos, destacam-se os seguintes restaurantes premiados: Alambique da Pedra Branca, Le Gite d'Indaiatiba, Restaurante Banana da Terra, Restaurante do Quilombo, Restaurante Refúgio, Voilá Bistrot.



CAPACITAÇÃO PROFISSIONAL

Em Paraty é possível identificar uma forte iniciativa de capacitação e desenvolvimento dos setores turísticos e de gastronomia, no qual os setores público e privado, junto à sociedade civil e o terceiro setor, procuram caminhar juntos e de forma complementar para gerar maior sinergia e resultados entre os atores e parceiros interessados.

- A **Prefeitura**, por meio de suas secretarias, promove cursos de atendimento ao turista, línguas, certificações, preservação ambiental e economia criativa;



- A **Associação Cairuçu**, uma das principais ONG locais, realizou uma certificação em panificação, culinária e confeitearia para o público mais vulnerável, constatando excelentes resultados em termos de procura e de empregabilidade depois do curso;
- A cada ano o evento **Folia Gastronômica** recebe cerca de 30 nomes com projeção nacional e internacional. Chefs, como Alex Atala e Roberta Sudbrack, são exemplos de personalidades que participaram da programação do Festival ministrando aulas e degustações públicas, bem como promovendo vivências com os alimentos e produtores locais. Neste roteiro gastronômico, os restaurantes preparam receitas próprias e originais com produtos homenageados anualmente, como a mandioca, a banana e o palmito.
- Durante a **Festa Literária Internacional de Paraty - Flip**, a Câmara Brasileira do Livro, em parceria com o SENAC, realiza encontros sobre gastronomia, literatura e cultura, oferecendo uma verdadeira gourmet experience na qual os visitantes e profissionais podem degustar um menu exclusivo preparado pelos chefs convidados e autores das editoras do Senac.
- A **Academia de Cozinha e Outros Sabores** recebe visitantes do mundo inteiro para sua aulas de culinárias brasileiras e participa ativamente do projetos de voluntariado nesta área.



Vale notar o papel fundamental do **Serviço de Apoio às Micro e Pequenas Empresas no Estado do Rio de Janeiro, Sebrae-RJ**, que desde 2013 desenvolve três programas de capacitação profissional e de fomento ao desenvolvimento do setor gastronômico:

- Programa **Gastronomia da Cozinha ao Mercado**, em parceria com o **Polo Gourmet**
- Programa de fortalecimento da Cachaça em parceria com a **Apacap**
- Programa de fortalecimento da cadeia produtiva de orgânicos com os **produtores locais**



CIDADE DOS FESTIVAIS



Encontro de Ceramistas em Paraty

http://www.paraty.com.br/encontro_ceramistas.asp

Paraty é um polo da cerâmica no país. Neste sentido, anualmente praticantes e interessados nesta arte milenar vêm de diferentes partes do país e do mundo para o Encontro de Ceramistas em Paraty. Exposições de artistas convidados e locais, palestras e oficinas integram o evento.

Festa do Divino Espírito Santo

<http://www.paraty.com.br/feriados/festadodivino.asp>

A Festa do Divino Espírito Santo de Paraty se assemelha a que acontece nos Açores. Com variações em torno de uma estrutura básica - a Folia, a Coroação de um Imperador e o Império do Divino -, a Festa do Divino funciona como agradecimento e cooperação entre os indivíduos da comunidade. Pela sua tradição, a Festa do Divino Espírito Santo de Paraty se tornou Patrimônio Cultural Brasileiro pelo Iphan em 2013.

Bourbon Festival Paraty

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

O Bourbon Festival traz uma diversidade de ritmos e estilos musicais todos os anos à Paraty. São três dias de shows gratuitos em dois palcos, um na Praça da Matriz e outro no Largo de Santa Rita.



Festival do Camarão

http://www.paraty.com.br/festival_camarao.asp

Realizado inicialmente na ilha do Araújo a partir da década de 1970 como uma ação para angariar fundos para a Festa de São Pedro e São Paulo, tornou-se independente em 1992. O festival ocorre durante o feriado de Corpus Christi em barraquinhas montadas no arraial na Ilha do Araújo.

Flip (Festa Literária Internacional de Paraty)

www.flip.org.br

A primeira Festa Literária Internacional de Paraty, em 2003, inseriu o Brasil no circuito dos festivais internacionais de literatura. Hoje é conhecida como um dos principais festivais literários do mundo, caracterizada pela qualidade dos autores convidados, o entusiasmo do público e a hospitalidade da cidade.

Festival da Cachaça - Cultura e Sabores de Paraty

<http://www.paraty.com.br/feriados/festivaldapinga/>

Realizado desde 1982, é um dos eventos mais tradicionais da cidade. Além dos estandes dos alambiques onde podem ser degustadas diferentes variedades e marcas de cachaças, durante o evento é montada uma praça de alimentação resgatando a aparência acolhedora de uma quermesse antiga. Inclui programação de shows de música e danças tradicionais.



Festival Internacional de Fotografia Paraty em Foco

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

O Paraty em Foco oferece contato direto com o melhor da produção fotográfica nacional e internacional. Um dos principais festivais de fotografia do país e um dos dez mais importantes eventos no mundo.

Festival Aves de Paraty

http://www.paraty.com.br/aves_de_paraty.asp

O Festival Aves de Paraty vem sendo realizado desde 2013. Em 2015 a cidade também recebeu o Festival Sul-Americano de Observadores de Aves, que visa promover atividades culturais e relações existentes entre as linguagens artísticas e as aves.

Mimo Paraty

<http://mimofestival.com/brasil/paraty/>

O festival oferece ao público música de todos os continentes e gêneros, trazendo o que há de melhor no panorama contemporâneo. A programação inclui uma etapa educativa, com oficinas e workshops, e um abrangente festival de cinema.

Paraty Eco Festival

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

Iniciado em 2011, como Paraty Eco Fashion, o festival é uma vitrine para o uso sustentável de materiais em criações de moda, design e artesanato. Os quatro dias da programação incluem as exposições com peças de grupos de artesanato locais, um concurso municipal, palestras, debates, oficinas, shows e desfiles.

Folia Gastronômica de Paraty

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

Criada em 2003, a Folia Gastronômica de Paraty reúne cerca de 30 restaurantes e cafés oferecendo pratos inspirados no ingrediente caiçara destacado a cada ano. São quatro dias com eventos voltados aos sabores, exposições e shows.

Encontro da Cultura Negra

http://paraty.com.br/cultura_negra.asp

Dia 20 de Novembro é comemorado o Dia da Consciência Negra no Brasil e, em Paraty, esta data conta com o Encontro de Cultura Negra, criado em 1998. O objetivo principal é o resgate dos valores tradicionais da cultura negra local, despertando no público jovem o interesse para a sua preservação. Na programação estão incluídas pratos da culinária tradicional, manifestações culturais, shows musicais, cirandas, oficinas, teatros, palestras, artesanato local e outras atividades.





A Natureza Única de Paraty

Paraty destaca-se por possuir relevo, hidrografia e formações geológicas ímpares, além de espécies da flora e da fauna ameaçadas de extinção. Sua baía tem ilhas, cabos, sacos e enseadas. Os núcleos urbanos de Paraty e Paraty Mirim, além das comunidades caíçaras, são limitados, a oeste, por um anfiteatro natural com relevo montanhoso coberto por floresta de alta biodiversidade. O conjunto floresta-cidade-mares conservados e com grande variação de altitudes, e diferentes tipos florestais, é fenômeno único na costa do Brasil e do Atlântico Sul, e um dos poucos do planeta no mundo. Além

Festa do Divino Espírito Santo

A origem da devocão ao Divino Espírito Santo em Paraty provavelmente está nas festas realizadas nas ilhas dos

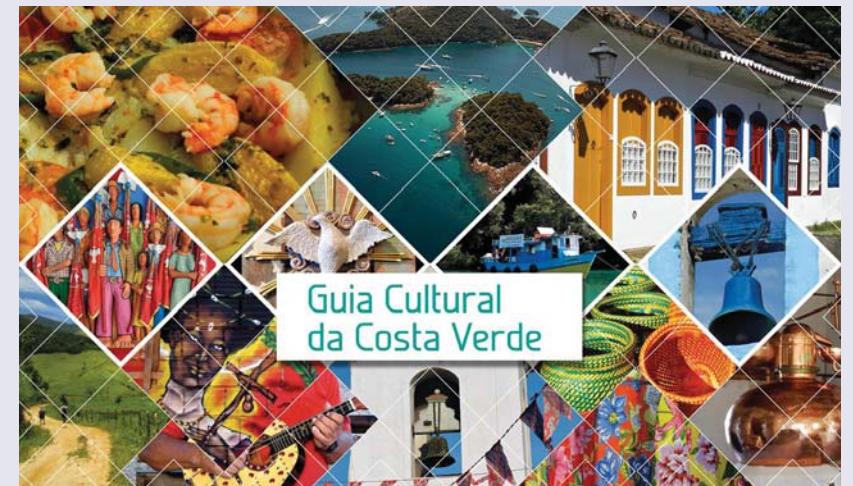
Fazenda Itatinga

A Fazenda Itatinga possui um antigo casarão e engenho bem simples, com tipologia arquitetônica semelhante aos

Além da realização de eventos com o objetivo de atrair público e divulgar a gastronomia local, outras ações contribuem para promoção e fomento da gastronomia de Paraty:

- **Mapa da Cultura do Rio de Janeiro** - a enciclopédia online da cultura fluminense
<http://mapadecultura.rj.gov.br/cidade/paraty>
- **Guia Cultural da Costa Verde** - livro, site e aplicativo sobre atrativos locais
<http://www.guiaculturalcostaverde.com.br/?tiporegios=regiao-1®iao=false>
- **Visite Paraty** - aplicativo e site da Secretaria Municipal de Turismo
www.visitparaty.com.br
- **Paraty: Cultura e Natureza** - aplicativo da Secretaria Municipal de Cultura IOS (AppleStore): <https://itunes.apple.com/br/app/paraty-cultura-e-natureza/id1005982560?mt=8>
Android (PlayStore): https://play.google.com/store/apps/details?id=br.com.tb.ios.inhouse.apps.Paraty&hl=pt_BR
- Paraty Conventions & Visitors Bureau
<http://www.paratycvb.com.br/>
- Dossiês na imprensa

5AM





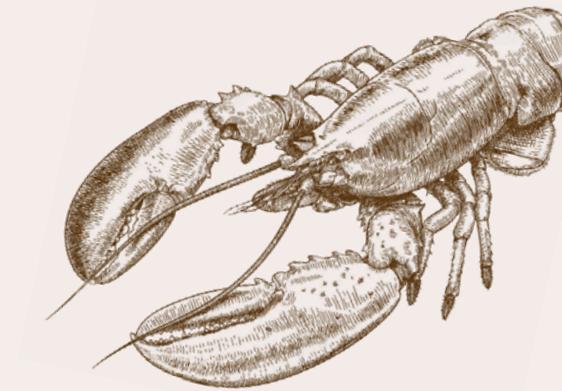
DIAGNÓSTICO DO SETOR GASTRONÔMICO

OPORTUNIDADES

- Paraty é referência em turismo cultural, com forte potencial de público, recebe eventos de grande porte ao longo do ano e possui boa divulgação local, nacional e internacional
- know-how forte e disperso em culinária: sua culinária é eclética, com receitas tradicionais, gastronomia experimental, gastronomia contemporânea, saudável, sustentável
- setor pesqueiro: preservação ambiental, limpeza dos mares, defeso anual entre março e maio
- setor agrícola: sítios agroflorestais, produção familiar em crescimento, ciclo de venda direta para as merendas escolares buscando a alimentação saudável
- estrutura para venda: mercado rural, compra da produção da agricultura familiar para as merendas escolares e feira livre
- forte potencial de diálogo com pelos menos três setores criativos: música, literatura e artesanato
- divulgação integrada de todas as etapas da cadeia turística

DESAFIOS

- 78% do seu território está em área de preservação ambiental, restando poucas áreas que podem ser plantadas
- o setor do turismo mobiliza a mão de obra qualificada, provocando a extinção dos ofícios tradicionais, poucos cursos de qualificação são oferecidos
- concorrência de produtos vindos de grande centros de distribuição (ex: CEASA São Paulo) ou de cidades vizinhas (ex: Cunha) onde os produtores conseguem atender famílias e restaurantes em folhas e verduras
- informalidade de grande parte dos produtores e comércios: o setor local carece em indicadores, estatísticas e acesso à certificação
- como consequência, há uma dificuldade de implantar a certificação do tipo Passaporte Verde (Agenda 21 de Paraty)
- a venda direta dos produtos sofre com a informalidade dos produtores



PLANO DE AÇÃO PARATY CIDADE CRIATIVA (2017-2020)

Ações locais

1. a criação de um Observatório da Gastronomia cujo objeto será a elaboração de diagnóstico da cadeia produtiva da gastronomia de Paraty do produtor à mesa, por meio da elaboração, implantação e monitoramento de indicadores socioeconômicos, possibilitando identificar o perfil dos atores em toda a cadeia, suas necessidades e potenciais; de modo a coordenar ações já existentes e criar novas, visando a formulação de um planejamento estratégico para a gastronomia em Paraty.

A ser realizado em parceria entre diferentes entidades (Prefeitura, SEBRAE, SESC; do setor privado local, como APACAP; e da academia, como UFF), pretende-se que atue também como Centro de Referência, Memória e Qualificação da gastronomia de Paraty, registrando sua história e avançando em processos de certificação de estabelecimentos e produtos locais.



2. a segunda iniciativa proposta (sendo de desenvolvimento urbano), a já em andamento a partir do poder público: o Mercado de Peixe.

Em parceria entre as Secretarias de Pesca e Agricultura, Desenvolvimento Urbano, Meio Ambiente, e Comunitas, com recursos municipais já alocados, o projeto prevê beneficiar 580 famílias de pescadores, em local onde segundo o Monitoramento Pesqueiro ocorre a metade dos desembarques no município (o cais da Ilha das Cobras), facilitando a atracação, transbordo e comercialização, permitindo a venda direta da produção, bem como sua visibilidade, incorporando a pesca também à paisagem cultural do turismo em Paraty – e reposicionando seus praticantes em patamar digno, com a implantação do Mercado proporcionando sua regularização, assistência técnica e qualificação profissional; prevendo-se também a colaboração do Observatório da Gastronomia.

3. Equipamentos públicos de fomento e formação permanente vêm sendo ênfase da Secretaria de Cultura; e a perspectiva do Programa de Qualificação da Merenda levar à criação de uma efetiva Escola de Comer – instituição de formação profissional envolvendo toda a cadeia produtiva da gastronomia – veio ao encontro do projeto do Centro de Formação e Economia Criativa - CEFEC: um local para o convívio e intercâmbio de diversas áreas da Economia Criativa, por meio de cursos, oficinas, incentivo ao empreendedorismo, e uso colaborativo, com design, artesanal, artes cênicas, e artes multimídia, acrescentadas à gastronomia; a ser construído em terreno da Prefeitura, com recursos federais e municipais, e prevendo múltiplas parcerias para sua operação – e vindo a sediar também o Observatório da Gastronomia.



Ações internacionais

1. Biodiversidade e Criatividade

Paraty é um dos municípios do Brasil com maior extensão contínua preservada de Mata Atlântica, bioma reconhecido como Patrimônio Natural Mundial em 2 áreas do Brasil. A intersecção entre a sua biodiversidade e a criatividade na cadeia alimentar da gastronomia tem no município uma história pioneira com o Sítio Agroflorestal de Zé Ferreira, atuando desde 2000 nessa área; o qual se propõe fortalecer como centro de referência em programa para tornar Paraty destino nacional e internacional para pesquisadores e criadores dessa área, buscando o intercâmbio e a cooperação com outras Cidades Criativas com projetos similares (como o Global Center on Gastronomy and Biodiversity, de Belém), e proporcionando vivências únicas tendo como especificidade a biodiversidade local e seu manejo sustentável; incluindo o trabalho desenvolvido por outras instituições como o Observatório de Territórios Saudáveis e Sustentáveis da Bocaina e a EM-BRAPA (Empresa brasileira de Pesquisa Agropecuária), e em parceria com universidades como a UNICAMP que desenvolvem pesquisas de campo no município.

2. Programa de Intercâmbio com as Cidades Criativas da Gastronomia

Propõe-se fortalecer a cooperação nacional e iniciar a internacional de Paraty na gastronomia buscando o intercâmbio num primeiro momento com as Cidades Criativas da América Latina, estabelecendo parcerias entre o Observatório de Gastronomia local com o de Florianópolis; com o Global Center on Gastronomy and Biodiversity e o Food Museum de Belém; e com a Biblioteca digital proposta por Popayan, buscando também trocar informações sobre suas políticas de salvaguarda das culinárias tradicionais. Fomentar um intercâmbio com o Congresso gastronômico de Popayan, além dos eventos similares propostos pelas duas outras cidades, será o primeiro passo no sentido de tornar a Folia Gastronômica também um evento de alcance internacional, criando as condições para progressivamente abranger cidades de outros continentes. Além da Folia, participarão dessas ações o Polo Gastronômico, o Visitors & Convention Bureau, o SEBRAE e o SESC.

3. Gastronomia e Literatura; Óbidos e Península Ibérica

Uma segunda frente de cooperação internacional é também transversal, envolvendo inicialmente a Cidade Criativa da Literatura Óbidos, com a qual Paraty já mantém laços, tendo a Vereadora de Cultura Celeste Afonso realizado em 2014 visita técnica a FLIP (Festa Literária Internacional de Paraty) visando a criação do FOLIO (Festival Literário Internacional de Óbidos), com sua primeira edição no ano seguinte. A proposta é estreitar esses laços e incluir a gastronomia entre eles – tanto mais que é portuguesa uma das principais matrizes da de Paraty – em diversas iniciativas: levar o Cozinhando com Palavras para lá, aproveitar a coincidência da marca FOLIO FOLIA (o setor transversal do Festival) e Folia Gastronômica e criar um duplo intercâmbio, bem como o da internacionalização da Cachaça de Paraty com os vinhos de Portugal, etc. Firmado esse primeiro parágrafo, escrever os seguintes com as demais Cidades Criativas da Península Ibérica: Burgos e Dénia na gastronomia, e na literatura, Granada e Barcelona. Serão parceiros nessa ação: Folia Gastronômica, APACAP, Associação Casa Azul (FLIP), SESC, SEBRAE, Câmara Brasileira do Livro, SENAC e Casa da Cultura de Paraty.



PRINCIPAIS POLÍTICAS PÚBLICAS DO SETOR NO MUNICÍPIO

DEFESO MUNICIPAL

A suspensão da captura de camarão ocorre na época em que os animais se reproduzem e tem por objetivo garantir os estoques.

Além do benefício ambiental, já que se trata de uma fase chave na vida dos camarões, o defeso também traz benefício econômico, por garantir a capacidade de regeneração da espécie. O pescador tem direito a três parcelas do auxílio do município e outras três do governo federal (um salário mínimo).

MONITORAMENTO PESQUEIRO

Em parceria com a Fundação Instituto de Pesca do Estado do Rio de Janeiro –FIPERJ, a Prefeitura Municipal de Paraty ainda conta com o apoio da Colônia de Pescadores Z-18 e a Universidade do Estado do Rio de Janeiro –UERJ para monitorar a produção pesqueira. Este programa visa a sustentar as tomadas de decisão relacionadas às políticas públicas e de ordenamento pesqueiro, em prol da pesca sustentável e do desenvolvimento do setor. Projeto de desenvolvimento em maricultura e piscicultura.

HORTA MUNICIPAL

A Prefeitura investe na revitalização de áreas públicas em hortos municipais por meio da Secretaria de Pesca e Agricultura. Foram mais de 10 mil sementes plantadas nos últimos anos, entre árvores frutíferas como amora, acerola, abacate e caju. Também há palmeiras, cercas-viva e espécies para ornamentação. Um programa desenvolvido em parceria com a Secretaria de Educação tem levado alunos até o horto. Além da visitação, os estudantes fazem a adubação das plantas. O morador pode ter acesso às mudas.

AGENDA 21 | GASTRONOMIA SUSTENTÁVEL

A partir da ratificação do Brasil à Agenda 21, vários programas foram implantados na cidade visando implantar bases sólidas à Gastronomia Sustentável no município. Este programa se pauta pelo compromisso de utilizar produtos locais produzidos pela agricultura familiar e valorizar a culinária caiçara, aproximando chefs e produtores. Desde 2010, com o apoio do Sebrae/RJ, são realizados diagnósticos e ações de planejamento estratégico para o movimento. Foram identificados diversos fatores que interferiam no desenvolvimento deste projeto, entre os quais, aspectos relativos à regularização, à organização e à capacitação dos produtores, bem como a comunicação entre estes e os restaurantes. Esforços no sentido de regularizar os produtores estão sendo realizados para a criação de uma feira livre e da reforma do Mercado do Produtor Rural.



ESCOLA DE COMER

O programa reúne voluntários, professores, merendeiras, nutricionistas e agricultores familiares em um grande esforço para garantir merenda de qualidade para os alunos da rede pública do município. O programa está em andamento desde 2015. Em seu terceiro ano, oferece aos estudantes de Paraty um cardápio ainda mais variado e renova seu compromisso de promover a alimentação saudável nas escolas do município.

IG DE PROCEDÊNCIA DA CACHAÇA

IG significa Indicação Geográfica. Prevista na Lei da Propriedade Industrial, de 1996, e concedido pelo INPI, Instituto Nacional de Propriedade Industrial. É um fator mercadológico bastante importante, pois distingue a procedência de um produto típico ou serviço, numa determinada região. Na prática do mercado, a IG resulta na fidelização do consumidor, que passa a reconhecer um produto de qualidade e com características peculiares a um determinado lugar. A Indicação Geográfica também favorece a melhoria da comercialização e facilita o acesso aos mercados através da propriedade coletiva. Por meio da APACAP, seis de seus alambiques receberam o certificado, na modalidade Indicação de Procedência. Tal certificação – a 4^a Indicação Geográfica reconhecida no país e a 1^a no setor de cachaça – foi de suma importância para a agroindústria da cachaça no Estado do Rio de Janeiro e no Brasil. Isto inclusive continua motivando os produtores a buscar mais certificados e premiações, como o Concurso Mundial de Bruxelas.

COLETA DE ÓLEO | PASSAPORTE VERDE

A criação de um polo Agenda 21 no município em 2010 permitiu ações de políticas públicas, por meio do planejamento participativo e do gerenciamento integrado, tais como: a revitalização do Caminho do Ouro, a implantação do Agro ecoturismo e do médico de família, do registro de IG da Cachaça, da Gastronomia Sustentável, do Carbono Compensado e da campanha de coleta de óleo vegetal usado “Não jogue seu óleo pelo ralo”. Todas essas ações compõem, de forma integrada, o Projeto Vivência Paraty, reconhecido como uma referência em Agenda 21 pelo Programa das Nações Unidas para o Meio Ambiente (Pnuma) e pelo Ministério do Meio Ambiente (MMA). Por todas essas ações, Paraty se destacou no cenário nacional e tornou-se caso de sucesso, com a mudança de padrões e hábitos dos paratienses rumo ao desenvolvimento sustentável. Em quatro anos, de 2013 a 2016, foram coletados mais de 280 000 litros de óleo. A coleta é feita gratuitamente no local, através de equipe especializada, credenciada e monitorada pelo Disque Óleo Vegetal Usado. O óleo é transportado de forma segura e higiênica, e é armazenado numa usina de tratamento. Depois de tratado, o óleo passa a ser matéria prima para a fabricação de sabão pastoso.

PARATY: DESTINO REFERÊNCIA EM TURISMO CULTURAL

A diversidade e tradição cultural de Paraty foram, sem dúvida, os principais fatores que determinaram sua escolha como destino referência em Turismo Cultural pelo Ministério de Turismo em 2008. Mas outros fatores, como o risco de se transformar em um destino turístico de massa - pela falta de um plano de desenvolvimento definido e um arranjo institucional organizado e atuante – foram decisivos para transformar Paraty em um verdadeiro laboratório do segmento de Turismo Cultural, cujas experiências podem ser reaplicadas em outros destinos brasileiros. Ao iniciar o projeto Destinos Referência em Turismo Cultural em Paraty, havia várias iniciativas e projetos tanto do setor turístico quanto do setor cultural. Porém, as entidades representativas destes setores estavam agindo de maneira desarticulada. O Conselho Municipal de Turismo (Comtur) foi reativado para facilitar a integração das entidades locais e a implementação de projetos.



O CONSELHO CONSULTIVO DE PARATY: CIDADE CRIATIVA PELA GASTRONOMIA

PODER PÚBLICO

Secretaria Municipal de Cultura
Cristina Maseda, secretária
Marcos Maffei, diretor de cultura

Secretaria Municipal de Educação
Eliane Tomé, secretária

Secretaria Municipal de Desenvolvimento Urbano, Meio Ambiente e Habitação
Fabricio Soares, secretário

Secretaria Municipal de Pesca e Agricultura
Roberto Rioji Kunihira, secretário

Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural (EMATER)
Janaina de Assis Ariston, Engenheira

SECRETARIA MUNICIPAL DE TURISMO

Gabriel Costa, secretário

Coordenadoria da Juventude
Diego Holls, coordenador

Museu de Arte Sacra (IBRAM)
Julio Cesar Dantas, diretor

Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN)
Monica Costa, superintendente

Secretaria de Estado de Cultura do Rio de Janeiro
Marcos André Carvalho, superintendente e Diretor do Rio Criativo

ACADEMIA

Universidade Federal Fluminense
Fabia Trentin, professora

SETOR PRIVADO

Academia da Culinária e Outros Sabores
Yara Roberts

APACAP
Maira Oliveira

Câmara Brasileira do Livro
Luiz Alvaro

Centro SESC Paraty
Marcos Rego

Polo Gastronômico
Luciana Mourinho

Restaurante Banana da Terra
Ana Bueno

Sebrae
José Leôncio de Andrade Neto
Heliana Marinho

Eventos
Folia Gastronômica
Festa do Divino
Festival do Camarão
Festival da Cachaça
Roteiros Gastronômicos do Sebrae

SOCIEDADE CIVIL

Agenda 21 | Forum DLIS

Associação Cairuçu

Associação de Moradores da Ilha do Araújo

Associação de Moradores da Trindade

Fórum das Comunidades Tradicionais

Observatório dos Territórios Saudáveis e Sustentáveis da Bocaina

Paraty Convention Bureau

Restaurante do Quilombo da Independência

Alex Atala

Almir Tâ

Cassio Ramiro Cotrim

Diuner Mello

Eraldo Alves

Jorge Ferreira

Julio Cesar Dantas

Sinei Barreiros Martins

Thereza Maia

Tom Maia



FICHA TÉCNICA

RESPONSÁVEIS

Governador do Estado do Rio de Janeiro

Luiz Fernando Pezão

Secretário de Estado de Cultura
André Lazaroni

Superintendente de Economia Criativa - Incubadora Rio Criativo
Marcos André Carvalho

Prefeito de Paraty
Carlos José Gama Miranda

Secretaria Municipal de Cultura
Cristina Maseda

SEBRAE/RJ - Serviço de Apoio às Micro e Pequenas Empresas do Estado do Rio do Janeiro

Heliana Marinho
José Leônicio de Andrade Neto

COMITÉ GESTOR

Observatório da Gastronomia
Secretaria Municipal de Cultura
Sebrae
Universidade Federal Fluminense
Observatório dos Territórios
Saudáveis e Sustentáveis da Bocaina

Mercado de Peixe
Secretaria Municipal de Desenvolvimento Urbano
Secretaria Municipal de Pesca e Agricultura

Centro de Formação em Economia Criativa
Escola de Comer
Secretaria Municipal de Cultura
Secretaria Municipal de Turismo

COORDENAÇÃO EDITORIAL DE PESQUISA

Sandrine Ghys
Marcos Maffei

TEXTOS E PESQUISAS

Ana Bueno
Cássio Ramiro Cotrim
Elizabeth Gaspar
Júlio Cesar Dantas
Maria Helena Muller
Pamela Daniele
Vinicius Boechat Tinoco
Yara Roberts Castro

CREDITOS EXTRAS

Tradução: Ruan Lira
Design Gráfico: Eric Estevão

IMAGENS

Alisson Prodlik
André Azevedo
APACAP
Associação de Moradores da Trindade
Daniel Cywinski
DIM Fotografia
Encontro dos Ceramistas
Flip
Folia Gastronomia
Galeria Zoom / Paraty em Foco
Gui Sena
Julio Paraty
Leo Assis
Luis Scarabel
Magali de Oliveira
Mauro Segura
Phelipe Paraense
Quilombo Campinho da Independência
Ricardo Gaspar
Richard Roberts
Vito D Alessio



REFERÊNCIAS



Culinária Caiçara

de Antônio Carlos Diegues, Vito d'Alessio, Ana Bueno,
editora Dialetto 2007

The BrazilianTable

<http://www.thebraziliantable.com/>

Culinária Juçareira

organizado pelo Projeto Caiçara, patrocínio: Petrobras, 2012
disponível pelo link: <http://www.projetojucara.org.br/biblioteca/>

A beira do fogão

organizado pelo Projeto Caiçara, patrocínio: Petrobras

Prezados,

É com alegria que recebemos a notícia sobre a candidatura da cidade de Paraty a integrar a rede de Cidades Criativas da UNESCO pela gastronomia.

Paraty possui um dos patrimônios históricos e culturais mais importantes do Brasil, e isso se deve muito a cultura gastronômica local.

Desde o século XVIII a cidade mantém a tradição na fabricação de cachaça e seus alambiques se adequaram às modernas técnicas de produção sem perder a conotação artesanal, sendo agraciados pelo Ministério da Agricultura com a classificação de IG (indicação geográfica).

A preservação das casas de farinha de Paraty e os modos de fazer a farinha de mandioca local seguramente garantem um produto genuíno, único e de grande qualidade, diferente de outras farinhas de mandioca produzidas pelo Brasil.

A pesca artesanal ainda hoje praticada pelos caiçaras locais, faz passar a tradição de pai para filho e garante o peixe na mesa dos moradores das praias locais.

A preservação de receitas típicas executadas nas festas religiosas é relevante e faz viver uma culinária única, só vista em Paraty como é o caso do camarão casadinho, da paçoca de banana e da farofa de feijão servida na festa do Divino.

A Folia Gastronômica é outro grande exemplo da vocação de Paraty. Há mais de 15 anos, em 8 edições estimula a consolidação do conceito de que a cidade figura entre os principais polos gastronômicos do Brasil, divulgando a cultura e os ingredientes da região para o público local, difundindo a utilização desses conceitos em outros Estados por meio da disseminação dessas técnicas e ingredientes e pela troca de experiências entre chefs de diversas partes do Brasil e do Exterior, fortalecendo assim a nossa cozinha dentro e fora do país.

Há 3 anos o município em parceria com a sociedade civil desenvolveu um novo programa, a Escola de Comer, com o intuito de requalificar a alimentação e a educação alimentar dos alunos da rede pública com um novo cardápio nutritivo com grande parte de alimentos da agricultura e pesca familiar. O programa trabalha ainda com a valorização das merendeiras e de toda a rede alimentar. Além disso, voluntários auxiliam professores na elaboração de material pedagógico com o tema Arte Culinária Brasileira, com aulas práticas de receitas locais.

Esses são alguns dos motivos pelos quais eu, como chef de cozinha apoio e torço pela conquista do título de Cidade Criativa no segmento – Gastronomia.



Alex Atala



SERVÍCIO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA CULTURA
INSTITUTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO NACIONAL-IPHAN
SUPERINTENDÊNCIA DO RIO DE JANEIRO
Avenida Rio Branco, nº46 – 3º andar – Sala 305
20.090-002 – Centro – Rio de Janeiro/RJ
E-mail: gabinete.ri@iphan.gov.br
Tel. 2233-7993 – Fax 2233-7411

Ofício n° 0774/17/GAB/IPHAN-RJ

Em, 29/05/2017

À
PREFEITURA MUNICIPAL DE PARATY
Ilmo. Sr. Carlos José Gama Miranda
Prefeito Municipal
Rua Alameda Princesa Isabel, s/n
Ponta – Paraty/RJ
23.970.000

Assunto: Carta de Apoio – Paraty Cidade Criativa UNESCO por sua Gastronomia

Senhor Prefeito,

Cumprimentando-o cordialmente, vimos, por meio deste, reconhecer a relevância da apresentação de candidatura de Paraty a integrar a Rede de Cidades Criativas da UNESCO, considerando a intensa relação entre o processo histórico de formação da cidade e a sua gastronomia.

O reconhecimento dos produtos locais em sua gastronomia potencializa um importante trabalho de educação patrimonial, fortalecendo o sentido de pertencimento da comunidade local. Este reconhecimento se dá tanto a partir de produtos locais, como de pratos e eventos culturais, dentre os quais se destacam: a Cachaça de Paraty, e a Festa do Divino.

A produção de cachaça está associada a uma tipologia de arquitetura rural, com engenhos representativos do século XIX ainda preservados e considerados como bens de relevante interesse cultural, protegidos por este instituto.

A Festa do Divino de Paraty - Bem Registrado como Patrimônio Cultural Nacional – reforça as referências desta comunidade, a partir da manutenção nos modos de fazer do tradicional almoço, oferecido a mais de 5.000 pessoas, junto à Igreja Matriz de Nossa Senhora dos Remédios.

Nesse sentido, acreditamos que ações relacionadas ao desenvolvimento sustentável da cidade, associado à cultura local, são de grande relevância visto que incentivam e promovem a valorização do Patrimônio Cultural; bem como, preservam a sua identidade.

Sendo o que há para o momento, despeço-me.

Atenciosamente,

Mônica da Costa

Superintendente Substituta do Iphan no Rio de Janeiro

1 / 1



DECLARAÇÃO DE APOIO

O Município de Óbidos vem pelo presente manifestar o seu apoio à candidatura de Paraty, Brasil, a Cidade Criativa da UNESCO, na área da gastronomia, por considerar que o trabalho desenvolvido neste âmbito tem sido de grande qualidade e pela importância que esta tem na sua cultura e história locais.

Vem de igual forma reiterar a nossa vontade em aprofundar o diálogo entre setores criativos na construção de um programa de intercâmbio entre Paraty e Óbidos, Cidade Criativa da Literatura.

31 de Maio de 2017

Presidente da Câmara Municipal

Humberto da Silva Marques

São Paulo (Brasil), 13 de maio de 2017.

Caríssima amiga
Ana Cláudia Gonçales Bueno de Camargo,

Você pede que eu escreva a respeito da culinária dos viajantes transportadores de mercadorias (tropeiros) dos séculos XVIII e XIX, porque essa culinária influenciou fortemente a riquíssima gastronomia de Paraty.

Para que você possa presenciar melhor essa culinária, convido-a a fazer, junto comigo, tanto no tempo quanto no espaço, uma viagem. Retroagiremos no tempo ao ano de 1820 e viajaremos de Paraty ao Arraial do Tijuco (hoje Cidade de Diamantina).

Visitaremos o Vale do Paraíba paulista, onde, em 1820, poderemos ver plantadas as primeiras roças de café (produto que brevemente encabeçaria a pauta de exportação do Brasil).

Passaremos por Villa Rica (atual cidade de Ouro Preto), onde presenciaremos a (já muito) decadente mineração do ouro.

Seguiremos viagem até o Arraial do Tijuco: tanto para entregar mercadorias quanto para fazer negócios com diamantes.

Por fim, retornaremos ao tempo presente, para que possamos esboçar algumas ideias referentes ao surgimento da criativa atividade gastronômica em Paraty.

Mas antes de tudo isso, "não custa dar uma passadinha" pela Paraty atual, para que possamos ver o que tem de "tão especial" nessa cidade do litoral sul fluminense.

Considerarei, desde já, a sua proposta aceita.

PARATY DOS NOSSOS DIAS

Paraty é uma cidade do litoral do Estado do Rio de Janeiro, Brasil, situada a 23°13' 04" de latitude Sul - e a 44°42' 47" de longitude Oeste do Meridiano de Greenwich.

A cidade conserva um centro histórico que abriga casas construídas ou reformadas durante o século XIX. Também do século XIX é o calçamento de pedras que pavimenta as ruas desse centro histórico. Tanto os novos edifícios - quanto os reformados - obedeceram a um padrão arquitetônico estabelecido em 1799. Esse padrão fez de Paraty uma cidade harmônica - com casas e com sobrados de simpatia única.

RUA DOA VISTA
Nº 314 - 2º ANDAR

15MAI 1296491

REGISTRO DE DOCUMENTOS
REGISTROS E DOCUMENTOS
REGISTRO EM MICROFILME N.º

PREPARATIVOS PARA A VIAGEM

Estamos em julho de 1820.

Serei, durante a viagem, um comerciante de mercadorias - proprietário de mulas de carga e de negros escravos. Você será a minha aprendiz e a minha assistente.

Faremos uma viagem utilizando essas mulas: tanto para nos transportar, quanto para transportar as nossas cargas.

A primeira carga chegou pelo mar. Veio da Cidade do Rio de Janeiro, conduzida por barcos de cabotagem. Metade dessa mercadoria foi encomendada por comerciantes de Guaratinguetá. A outra metade foi encomendada por um comerciante do Tijuco.

Carregaremos luxuosos tecidos ingleses, botas para os homens, sapatos para as senhoras, espingardas, munições de chumbo, pólvora seca, pás e enxadas de ferro para a lavoura, enxadinhais pontudas (almocreves) para a mineração, facas e facões de abrir mato, rolos inteiros de fumo de corda e barris de aguardente. É indispensável levar sal para os animais. Também levaremos oitenta escravos novos para a venda. Quase todos para as novas roças de café. Alguns - já encomendados - para as Minas.

Os produtos que ficarem em Guaratinguetá serão pagos com sacas de café e com açúcar dos engenhos paulistas.

Uma pequena parte do café e do açúcar seguirá conosco para ser vendida em Minas Gerais. A maior parte ficará armazenada em Guaratinguetá, esperando pelo retorno da nossa tropa. É uma carga que deverá descer para Paraty - e daqui ser embarcada para o Rio de Janeiro, para ser exportada por aquele porto.

Na volta, quando passarmos por Cunha, carregaremos as mulas porventura desocupadas com mantimentos de subsistência. Venderemos esses mantimentos em Paraty.

Comprei, para mim, uma pretinha de pele clara, que veio nessa leva de escravos. Ela cuidará da minha comida e das minhas roupas. Peço-lhe que a ensine o asseio diário.

Os escravos seguirão a pé. A minha pretinha seguirá conosco, em lombo de mula.

Por causa da dificuldade em subir as duas serras (com grave risco de acidente para os animais), a viagem de ida será mais demorada do que a viagem de volta. Para nossa sorte, viajaremos na época das secas. Se fosse época de chuvas, a estrada da serra transformar-se-ia em um verdadeiro atoleiro de lama - e a viagem teria que ser mais lenta.

15MAI 1296491

REGISTRO DE DOCUMENTOS
REGISTROS E DOCUMENTOS
REGISTRO EM MICROFILME N.º

Maior lentidão significa maior provisão de alimentos e mais despesa. No final das contas, menos lucro. Posso dizer que estamos com sorte.

Temos que nos prover de tudo o que será preciso para a viagem. Assim, evitaremos gastos desnecessários.

Pelo caminho, só compraremos os alimentos típicos de cada região (justamente porque lá serão mais baratos). Verduras, legumes e frutas serão comprados nas roças junto às estalagens de pouso. Não adianta levar daqui, porque estragam-se facilmente.

Ração para os animais também será comprada nos locais de pouso da tropa.

Aqui em Paraty, mandei providenciar farinha de mandioca crua, peixes secos salgados e banana da terra para fritar.

Na vila de Cunha, nos abasteceremos de milho amarelo seco, de feijão, de carne de porco salgada e de banha de porco. Se tiver algum torresmo (pele de porco já frita), compraremos.

Ainda em Cunha, lembre-me de perguntar por alguma linguiça de carne de porco, daquela já defumada. Talvez possamos encontrar leite, amendoins e milho branco para fazer canjica, mas será somente para uma refeição, porque o leite azeda muito rapidamente. Estamos na época da colheita de pinhão de Araucária (que, cozido, é uma delicia). Será que encontraremos pinhão ???

Não se esqueça de separar os caldeirões de ferro – e uma frigideira – que levaremos para o preparo da comida. Providencie, também, um pouco de areia de praia, para “areiar” as panelas depois de as lavar. Será preciso levar um machado para cortar lenha: tanto para cozinhar quanto para acender fogueira de aquecimento. Faz um frio horrível na serra.

Para cozinhar, podemos fazer uso de um pouco daquele sal grosso que estamos levando para os animais. O peixe e a carne de porco já têm sal.

Durante a viagem, de mais de dois meses, sentirei saudades dos camarões fritos de Paraty.

Encomendei algumas garrafas de aguardente de cana de açúcar (daquela preparada com cravo e canela) para o nosso uso pessoal. Ajuda muito na digestão... Mas dá sono...!!! Todos os dias, durante a viagem, faremos uma hora de descanso após o almoço.

Preciso lembrar de levar duas velas de parafina (para alguma emergência noturna) e barras sabão para o nosso asseio diário. Os tropeiros não usam sabão com tanta frequência. Será um privilégio nosso.

15MAII 1296491

REGISTRO DE DOCUMENTOS
REGISTRO DE DOCUMENTOS
REGISTRO DE DOCUMENTOS
REGISTRO DE DOCUMENTOS

03
~~8~~

Peço-lhe que providencie um pouco de café torrado para a gente levar na viagem – e lembre-se do açúcar mascavo para a gente misturar no café. Um cafezinho aquece...

Quando chegarmos a Guaratinguetá, lembre-me de perguntar por doce de goiaba feito com a casca da fruta (“goiabada cascão”) e por algum queijo curado. Se não tiverem goiabada, talvez tenham marmelada paulista.

CONVERSAS “AO PÉ DO OUVIDO”

Fabrica-se muita aguardente de cana de açúcar em Paraty. De excelente qualidade, ela é largamente utilizada para ser trocada por escravos na costa da África. Um comerciante paratiense contou que, além da venda que faz para os traficantes de escravos, também vende para os estanceiros de gado e de charqueada na província do Rio Grande de São Pedro do Sul.

Esse comerciante afirmou que há umas cento e cinquenta pessoas que têm alambique no fundo do quintal de casa. Elas fabricam aguardente e vendem para as lojas da Vila.

Tem gente muito fofoca que “não conta um conto sem aumentar um ponto”. Para dizerem que Paraty é muito importante, fofocadores começaram a inventar que a vila tem cento e cinquenta fazendas com engenhos e com alambiques de destilação. Um absurdo totalmente descabido.

Tive notícias de que se têm plantado roças de café em Paraty. Do mesmo modo que a aguardente, esse café é utilizado pelos traficantes – para ser trocado por escravos na costa da África.

Paraty vive em função do tráfico de escravos e da empresa traficante. Os ingleses têm feito enorme pressão contra esse comércio. Se o tráfico acabar, o comércio de Paraty acaba. Pior ainda: quem trabalhará nas lavras de ouro e de diamantes, nas roças de café que se têm plantado recentemente – e nas roças de mantimentos que servem de subsistência para os povos das vilas e para os tropeiros ??? Talvez seja melhor nem pensar nisso. Vamos deixar esse futuro para um tempo bem distante do atual. Quem sabe se o tráfico ainda sobrevive por mais uns trinta anos...

Quero ver se consigo, no Tijuco, uma partida de diamantes. Terão que vir muito bem escondidos. Um traficante de escravos ofereceu-me bom preço por eles. Pagará com negros recém chegados da África que estão de “quarentena” em Paraty-Mirim.

15MAII 1296491

REGISTRO DE DOCUMENTOS
REGISTRO DE DOCUMENTOS
REGISTRO DE DOCUMENTOS
REGISTRO DE DOCUMENTOS

04
~~8~~

Inventaram moda de dizer que os diamantes de Angola são melhores do que os nossos. Esse traficante leva os nossos diamantes para Angola e esses diamantes passam a ser... angolanos. Melhores e mais caros do que os nossos !!!

ROTEIRO DA VIAGEM

Seguiremos por aproximadamente 100 quilômetros no sentido Sudeste-Noroeste. Caminharemos pelo curto trecho de planície litorânea. Subiremos, até a crista, a ingreme Serra de Paraty. Estaremos, então, em altitude de aproximadamente 700 metros acima do nível do mar. Nesse ponto da viagem, ficarão para trás as terras da Província do Rio de Janeiro. Caminharemos, então, por agradáveis terras da Província de São Paulo.

Da crista da Serra do Mar, desceremos por suave declive. Passaremos pela Vila de Cunha e chegaremos ao rio Paraíba do Sul, em cujas margens encontraremos a Vila de Guaratinguetá.

Temos, lá, um casal de amigos que nos receberá muito bem em sua estalagem. Senhor José Maia e Dona Thereza Maia.

Essa região do vale está coberta por novas plantações de café de excelente qualidade. Não demorará para que este seja o principal produto de exportação do Brasil.

Atravessaremos o rio e - da margem oposta - prosseguiremos por suave aclive até nos depararmos com o contraforte da Serra da Mantiqueira.

Enfrentaremos, bravamente, a subida da serra. Em pouco tempo atingiremos altitudes superiores a 1200 metros acima do nível do mar. Passada a crista da serra, entraremos em terras da Província de Minas Gerais.

Vencidos aqueles primeiros 100 quilômetros de rumo Noroeste, mudaremos a rota. Seguiremos no sentido Nor-Nordeste e caminharemos cerca de 400 quilômetros até conseguirmos chegar a Villa Rica. Villa Rica ou Villa Pobre, como se tem dito.

Nos últimos anos do século XVII, descobriram-se enormes quantidades de ouro na região de Villa Rica - e em outras localidades da antiga Capitania (hoje Província) de Minas Gerais.

O auge da mineração do ouro das Gerais ocorreu por volta de 1735. Mesmo em quantidades cada vez menores, o território das Minas ainda produziu significativas quantidades de ouro até o final do século XVIII. Nesses últimos vinte anos, o ouro está acabando e os mineiros estão definindo em grande pobreza.

15MAI 1296491

REGISTRO DE DOCUMENTOS
TÍTULOS E REGISTROS
99 OFICIAL DE REGISTRO DE
VIAVIA DO BRASIL

05

Tenho encontrado dificuldade para vender as nossas mercadorias aos comerciantes de Villa Rica.

De Villa Rica, seguiremos para o Norte, por quase 300 quilômetros. Chegaremos, então, ao Arraial do Tijuco.

Nessa região, garimpam-se diamantes desde os idos de 1714. Mas Portugal só ficou sabendo da existência deles lá pelos idos de 1730.

Nesse nosso ano de 1820, ainda é possível conseguir - por contrabando - bons diamantes na região do Tijuco. Mas este é um segredo nosso.

DE VOLTA AO SÉCULO XXI

Além de ter vivido por quase duzentos anos (1660-1850) em função do tráfico de escravos, Paraty também viveu em função do comércio com as Minas (no século XVIII) e em função do comércio com a região cafeeira do Vale do Paraíba (no século XIX).

Cessado o comércio com essas localidades, Paraty ficou praticamente congelada no tempo durante aproximadamente cem anos. Seus casarões não sobreviveram por uma ideia geral de preservação da arquitetura antiga, mas sim, pela extrema pobreza de seus habitantes.

Bastou uma nova estrada que interligasse Paraty ao mundo moderno, para que ela fosse redescoberta por artistas e por intelectuais como uma cidade de enorme potencial turístico.

Utilizando-se de todo um costume alimentar do povo paratiense, herança remanescente dos tempos de próspero comércio e das tropas de mulas, a culinária local, associada ao novo ciclo do turismo, encontrou campo de grande fertilidade para novas ideias gastronômicas.

Tenho saudades do restaurante do Ivo Rosa e do Chez Regine's, que frequentei na última década do século XX.

Mas se perdemos aqueles restaurantes, ganhamos outros ainda melhores, tais quais o "Galeria do Engenho", e o "Banana da Terra".

Na esperança de que esta carta sirva ao que você deseja, despeço-me com um forte e carinhoso abraço.

REGISTRO DE DOCUMENTOS
TÍTULOS E REGISTROS
99 OFICIAL DE REGISTRO DE
VIAVIA DO BRASIL
15MAI 1296491

Cotrim

Cássio Ramiro Mohallem Cotrim

Rua Alabastro, 291 - Icaimaçao - São Paulo - SP - 01531-010

06



PARATY

Sabor e Valor

Quem desejar conhecer a verdadeira cozinha brasileira de ontem e de hoje, deve visitar Paraty, cidade histórica e Monumento Nacional. Uma cidade antiga, situada entre as cidades do Rio de Janeiro e São Paulo, entre a serra e o mar. Seu nome é o de um peixe, o parati, abundante em suas águas.

Diz a lenda que quando Deus distribuiu suas terras, Paraty foi doada a São Pedro e a seus devotos pescadores, daí os bons peixes, camarões e lulas de seu mar, responsáveis por receitas deliciosas e genuínas que encontramos em sua cozinha. Consta também ter sido o local doado ao diabo. Em suas terras foram então plantados os canaviais produtores da excelente “água ardente”, a parati, cujo nome passou a ser sinônimo da melhor cachaça do país. Dentre os frutos da terra, a banana está sempre em evidência em receitas de doces e salgados, assim como a mandioca e a farinha, o melado e o gengibre, enriquecendo o sabor de seus pratos.

Tendo suas origens nos hábitos alimentares dos índios, dos portugueses, dos africanos, dos senhores de engenho, dos fazendeiros do café e do leite, e até de outras terras, a cozinha paratiense é considerada uma das mais saborosas e típicas do Brasil antigo.

São receitas que vêm sendo cíumentamente preservadas em velhos cadernos, em que famílias paratienses guardam os seus segredos e seus secretos temperos. Ou estão contidas em publicações muito raras, de tempos passados, com sugestões especiais e maneiras variadas de como escolher, de como preparar, de como apresentar e de como servir o peixe e a banana – básicos na boa culinária paratiense.

Se algumas eram receitas especiais para determinados atos e momentos religiosos, parece ser hoje desconhecido qualquer compromisso que impeça sejam elas repetidas nesta ou naquela ocasião do ano, seja em casa, seja em festas ou seja mesmo diariamente nos restaurantes e nos festivais que se dedicam à valorização da culinária local, com surpreendente releitura e novos paladares.

A culinária atraente e relevante de Paraty, entre o conjunto formado por casas, sobrados, igrejas, festas, usos, costumes, tradições e paisagens fazem Paraty ser merecedora do título de **Cidade Criativa pela Gastronomia**.

É o reconhecimento internacional de um patrimônio brasileiro, dando oportunidade para que todos possam conhecer o sabor e o valor da genuína cultura gastronómica da histórica Paraty.



Thereza e Tom Maia
Cidadãos Paratienses desde 1984.
Autores de vários livros sobre Paraty.
www.therezaetommaia.com.br

