

27 ANOS

FLitoral
Costa Verde

Comunicar@ções para a vida

Parceiros



Jornal Comunitário Ano XVIII www.folhadolitoralcostaverde.com nº 176 Setembro 2022

1º Festival da Banana e Produtos da nossa Terra



Pag. 4

Programa de valorização da Banana



Pag. 4

Versatilidade da Banana



Pag. 2

Moedas Locais Sorteio de Cestas @B

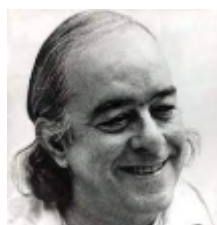


Pag. 4

Cesta com Produtos e Serviços Locais

FLIM 2022 5ª FESTA LITERÁRIA DE MAMBUCABA

5ª Festa Literária de Mambucaba homenageia Vinícius de Moraes



Pag. 3

Vila Histórica de Mambucaba
21 a 25 de Setembro

Todo dia é dia do meio ambiente



POR QUE PARTICIPAR DESTA CAMPANHA ?

Evita muitas
Preserva a Baía da Ilha Grande
Aumenta a receita de Icms Ecológico para o município e promove
Paraty e Ilha Grande Patrimônio Mundial
(24) 99958-4755 **Pag. 3**



SUA INTERNET É NA PARATY.COM
ENTRE O VERDE DA MONTANHA E O AZUL DO MAR

ZAP(24)99255-9223



☎ 24 3371-9598 📞 24 99817-5706
🌐 facebook.com/casadasmeninascharcutaria



📍 Cfc- autoescola Marinheiro 📷 @auto_marinheiro
📞 (24) 99988-5140 📞 (24) 3362-5140
Avenida Francisco Magalhães de Castro
77 loja09/10 Parque Mambucaba, Angra dos Reis



Madeiras e
Materiais de construção
o melhor preço da região

(24) 3362-0955

A versatilidade da Banana

Ainda é incompreensível como a banana é uma planta vista com certo desdém, até mesmo por quem a produz, uma vez que a bananeira gera energia alimentar igual ao milho ou à batata e mais que o trigo ou arroz, além do seu potencial culinário versátil. Quando verde, pode ser cozida ou frita; madura, pode ser consumida natural, cozida, assada, em purê, etc. Se está bem amadurecida ou “passando” pode virar doce. E ainda pode-se fazer a cachaça de banana.

Bananas são ricas em potássio e seus troncos, folhas e desbrotas podem ser aproveitados como alimentos para suínos e ruminantes.

No quesito produção, a banana apresenta ainda maior versatilidade e dá menos trabalho que os cereais citados. Após estabelecido (cerca de 1 ano), o bananal produzirá por 4 ou 5 anos, sem muita exigência, ao contrário do milho, arroz, batata e trigo.

A boa habilidade de um agricultor fará com que tenha banana madura todos os dias em sua plantação. E, se a questão for enjoar do gosto, pode-se lançar mão de uma variedade delas, cada uma com um sabor próprio.

O Cultivo

A grande presença dessa planta na nossa região, não significa que não precisamos nos preocupar com o seu cultivo. Um bananal só produzirá bem se o solo estiver solto, abastecido de água, drenado com bastante matéria orgânica e, em determinadas regiões, protegido de fortes ventos e frio intenso.

Nesse caso, deve-se cuidar para que o plantio não fique entouceirado. A cova deve ter 60cm X 60cm X 60cm, com espaço de 3m a 5m, de acordo com a variedade. Cada cova precisa ser adubada com 20 litros de esterco bem curtido ou composto, 1kg de cinza de madeira. Terrenos fracos ou compactados exigem maior dimensão das covas. O plantio deve ser feito em estação chuvosa. Por produzir muita biomassa, a banana contém grande quantidade de nutrientes minerais em seus cachos (principalmente K, N, Ca - Nitrogênio, Potássio e Cálcio), por essa razão é que, a partir do segundo ano, responde à adubação com cinzas e esterco. Para economizar adubo, pode-se plantar leguminosas para fixar o N, uma vez que esse elemento exige muita luz para fixação. Como, nesse caso, corre-se o risco da incidência de ervas daninhas, recomenda-se plantar anileira e o amendoim rasteiro ou o guandu e a mucuna anões. Em sua maioria as bananeiras produzem mais brotos que o ideal. Desta forma, deve-se fazer o desbaste obrigatório para se colher bons cachos.

Variedades

Os tipos de banana mais comuns cultivadas no Brasil são: prata, nanica, maçã, as de fritar e cozinhar. Destaca-se, contudo, a prata, em cujo grupo existem variedades mais resistentes ao fungo *Fusarium oxysporum* (conhecido por Mal do Panamá), que é transmitida pela muda retirada de plantas contaminadas. A banana maçã é mais delicada e valorizada, porém, muito sensível ao fungo que a destrói, de forma

vascular.

As bananas do grupo nanica são muito encontradas em São Paulo e para o Sul, tendo furado o bloqueio da concorrência internacional. As mais altas - nanica ou Grand Naine, variedade um pouco mais altas - estão ganhando prioridade nos plantios, por serem mais vigorosas, terem cachos maiores e não serem afetadas pelo Mal do Panamá. No entanto, são mais sensíveis a outro tipo de doença que queima as folhas das bananeiras - mal de Sigatoka. As de fritar e cozinhar distinguem-se por seus amidos não se desdobrarem completamente em açúcares. A mais comum nesse grupo é a Figo, angulosa. São preferidas do bezourinho “moleque”, que pode ser controlado com iscas com fungo *Beauveria bassiana*. Nesse grupo destacam-se ainda as de fritar - terra, pacova ou grande (algumas alcançam 40 cm). Elas não se desmancham ao cozinhar.

Cuidados com a colheita

A colheita dos cachos para consumo tem que ser acompanhada de muito cuidado, evitando-se batidas e escoriações, que podem deixar pretos os frutos quando amadurecem. O ponto de colheita é variável. Quando elas amadurecem naturalmente, penduradas na bananeira, ficam mais saborosas. O tratamento em estufa amarela a casca e destrói o tanino da banana. No inverno o tempo de maturação é maior. Para consumo doméstico deve-se fazer um escalonamento na colheita, sendo que cada cacho deve ser colhido antes do anterior madurar.



A cerveja artesanal de Paraty
(24) 3371-3071



Cachaça de Paraty
Desde 2009
(24)99945-8866



Todo dia é dia do meio ambiente
Não jogue seu óleo pelo ralo
Cooperativa oficial de coleta
de óleo de cozinha usado
PROVE Costa Verde SEAS/INEA
Paraty e Ilha Grande Patrimônio Mundial
(24) 99958-4755

PROGRAMAÇÃO - 1º Festival da Banana e Produtos da nossa Terra

Quinta-22/09

10h Palestra: aposentadoria rural com Marcos Razzini (Senar] local: Espaço Cine Barra Grande
19h-Cerimônia de abertura do Parque de Exposição
20h - Abertura oficial do concurso de cachos de banana e raiz de mandioca
21h-Show com **Karina Braz**
22h - DJ Mariano

Sexta-23/09

9h-Palestra: **Aposentadoria Rural** com **Marcos Razzini** (SENAR] local: Espaço Cine Barra Grande
09h-Aula Show (banana e sua versatilidade)-Local: Feira da Agricultura Familiar
15:30 às 16:30 - Pancs e Especiarias da Mata Atlântica com Jorge Ferreira-Local: Espaço Cine Barra Grande
19h - Abertura do Parque de Exposições e Praça de Alimentação
21h-DJ Marino
22h-Show Cirandeiros de Paraty

Sábado-24/09

06h - Observação de Aves. (Turismo Rural e Base Comunitária] local: Eco Sítio Luis da Mata, Colônia, Barra Grande
9h às 10h-Palestra: o que é agricultura orgânica e agroecologia, principais desafios e modelos de certificação com **Francis Nunes** (ABIO)local: Espaço Cine Barra Grande
11h as 12h-Criação e manejo das abelhas indígenas com **Celicina de Fátima Ferreira** (Amerio] - Local: Espaço Cine Barra
14h as 15h- Palestra pragas e doenças do bananal identificação, controle para e desafios para uma produção sustentável com Leandro Machado - Local:Eco Sítio Luis da Mata, Colônia - Barra Grande
15:30 às 17h- palestra: cadeia produtiva da banana e os principais problema. Com Raul Castro

(Embrapa) local: Espaço Cine Barra Grande
18h - Abertura do Parque de Exposição e Praça de Alimentação
19h-Premiação do concurso de cachos de banana e raiz de mandioca
20h - apresentação da moeda social alegria
21h-secretaria de agricultura e pesca
22h-DJ Marino 23h-Show Maria Aurora
Domingo - 25/09
08h às 12h - Feira da Agricultura Familiar, local: Eco Sítio Luis da Mata,Colônia, Barra Grande -**10h** Encontro de Cavaleiros - **12h** Desfile das tropas -**12h** Almoço Feijão Tropeiro
13h-Aula Show Banana e sua Versatilidade.
14h-Bingo Show de Prêmios
16h30 - Missa **Padre Milton** (Bênção aos cavaleiros)
19h-Show **Carliana Braga**

A 5ª Edição da FLIM_MAMBUCABA



Em 2022, o escritor homenageado será **Vinicius de Moraes**, por seus trabalhos literários e musicais. Se todos fossem iguais a você- A homenagem, além de justa, é importante para a Festa Literária de Mambucaba - FLIM, que será realizada nos dias 21 a 25 de Setembro na Vila Histórica de Mambucaba (Angra dos Reis-RJ).

Durante a Festa Literária, escolas, músicos, poetas, atores e demais participantes poderão apresentar seu trabalhos de diferentes formas: saraus, audições, exposições, jograis e o que acharem importante para exaltar a obra literomusical do Poetinha **Vinicius de Moraes**.

Participação dos escritores na FLIM

Durante o evento, escritores de várias partes do Brasil terão espaço garantido, gratuitamente, em certos casos até com alguma ajuda de custo, para apresentarem seus

trabalhos em rodas de conversa, saraus, papo com o autor, lançamentos e espaços de venda, no qual 100% da venda é do próprio autor.

Seminário de Educação FLIM

Na quarta-feira, primeiro dia, acontecerá o Seminário de Educação FLIM, com palestras, oficinas e outras práticas, que visam oferecer a profissionais da Educação ações e informações sobre a literatura e o uso desta no processo Ensino-Aprendizagem.

Todo dia é dia do meio ambiente - Não Jogue seu óleo pelo ralo



A nova versão do programa de Educação ambiental "Não jogue o seu óleo pelo ralo"- Todo dia é dia do meio

Ambiente, com base no Plano de Comunicação e Educação Ambiental do Comitê de Bacias da Baía da Ilha Grande - CBH-BIG e referenciado pelos Objetivos do Desenvolvimento Sustentável – ODS da Agenda 2030, propõem a reestruturação do Programa de Reaproveitamento de Óleo Vegetal

Saturado do Rio de Janeiro SEAS/INEA - PROVE Costa Verde que completando 14 anos, já coletou mais de 1,8 milhões de litros de óleo que deixaram de ser jogados na baía da Ilha Grande, sendo reconhecido como referência pelo PNUMA na Rio em 2012.

Principais objetivos:

Promover ações de educação ambiental de forma permanente nas redes municipais de ensino, comunidades e Associações de

Moradores;

Ampliar as parcerias institucionais e estimular toda a sociedade a refletir e debater sobre a importância do combate à poluição e preservação dos Recursos Hídricos da Baía da Ilha Grande;

Ampliar e consolidar a coleta de óleo usado na Costa Verde para garantir as receitas provenientes do ICMS Ecológico destinados aos municípios de Angra dos Reis e Paraty

1º Festival da Banana e Produtos da nossa Terra



Com o objetivo de viabilizar a comercialização de produtos dos agricultores do Assentamento do INCRA de Barra Grande, São Roque e Taquari, a Cooperativa PACOVA foi criada em 28 de Dezembro de 2005. A Cooperativa PACOVA (banana na linguagem Indígena), formada por 34 cooperados, tem como principal ativo a comercialização da banana in natura e seus derivados, doce e banana-passa.

Tendo o município o histórico de grande produtor de banana, há muito tempo os produtores almejavam um encontro para promover esse produto e melhorar a qualidade da produção local.

A realização dessa demanda está sendo proposta através do I Festival Banana e Produtos da Nossa Terra Paraty que apresentará, em quatro dias de evento, uma rica programação com palestras e encontros técnicos voltados para a agricultura, com o objetivo de qualificar e fomentar a produção do homem do campo.

O público em geral desfrutará de diversas atrações culturais e educacionais, como shows, vivências agrofloretais, observação de pássaros e se deliciará com a Gastronomia Sustentável e os produtos da Feira dos Produtores Rurais de Paraty.

Festival da Banana reativa o Programa Banana Paraty

A realização do 1º Festival da Banana de Paraty promove a ressurgência das memórias do processo que resultou no Programa de Valorização da Banana de Paraty.

Em 1975 a atividade agrícola representava 30% do PIB municipal. Em 2000, quando foi elaborado esse programa o diagnóstico apontava uma queda desse PIB para 3%, especialmente devido à desvalorização da banana na região.

Essa desvalorização se deu fundamentalmente em função da concorrência da banana industrializada produzida em outros estados - que possui melhor aparência e menor custo de produção em relação à banana de Paraty.

Para solucionar este problema, o Comamp, em 2000, com base nos pontos positivos desse produto tradicionalmente cultivado na região sem agrotóxico, adaptado ao meio ambiente, melhor sabor e observando as demandas da nova tendência do mercado por produtos agroecológicos, elaborou o **Programa de Valorização da Banana de Paraty**:

1. Certificação do produto em andamento, junto à ABIO - Associação dos Produtores Biológicos do Estado do Rio de Janeiro;
2. Cadastramento dos produtores ativos e ex-produtores;
3. Criação de marca (Banana Paraty) com programação de marketing para venda do produto;
4. Reconquista do antigo mercado e pesquisa de outros;
5. Promoção de Treinamentos para desenvolvimento de melhorar o produto (técnicas de manejo, insumos orgânicos, etc.);
6. Promoção de eventos para valorizar da banana local e motivar produtores a investir no produto;

Moedas Locais Sorteio de Cestas & B

Com base no Agroecoturismo, o planejamento estratégico do **Fórum DLIS de 2000** foi o marco referencial do processo de criação e promoção dos projetos que, conceitualmente, potencializam as moedas locais do município de Paraty e região.

Entre os projetos destacam-se: O Projeto de Revitalização da Banana - Comamp, Revitalização do Caminho do Ouro, Gastronomia Sustentável - Paraty Cidade Criativa na Gastronomia, IG da Cachaça, Vivência Paraty e o PROVE Costa Verde, com o Programa de Educação Ambiental - **'Não Jogue seu óleo pelo ralo'**, chancelado pelo Passaporte Verde na Rio +20, que se traduz em ICMS - Ecológico para os municípios de Paraty e Angra dos Reis.

Estas incríveis Moedas Locais nos dá a percepção de quem vive na comunidade: que os cidadãos estão comprometidos com o desenvolvimento local, de forma sustentável e integrada; que bens e serviços estão realmente comprometidos com a localidade.

Daí, podemos afirmar que esta nossa moeda, ainda que não oficial, vale mais que dólares, euros, libras, porque o nosso lastro não é ouro, mas os Caminhos de Ouro que nos levam ao Centro Histórico, à Casa da Cultura, cachoeiras, rios, praias, Mata Atlântica, Ilha Grande e ao cheiro e sabor da Cultura e Biodiversidade.



Recanto do Jabaquara Paraty
(24) 3371-0422
Av. Jabaquara, 1461 - Jabaquara, Paraty



MAMBUCABA
Marmoraria & Vidroçaria
(24) 3362-6682
R. do Areal, 330 - Parque Perequê, Angra dos Reis



AQUINO IMÓVEIS
CORRETORA DE IMÓVEIS
Cel/Zap: (24) 99836-6356



MUNDO DOS POTES VR
Temos diversas opções em copos, taças e pratos
@mundodospotes
24 99251-7563
24 99207-5156



PADARIA CAMILA
O PÃO NOSSO DE CADA DIA
(24) 3362-0199
Av. Francisco Magalhães de Castro, 99
Parque Perequê - Angra dos Reis - RJ



CASA DOS PARAFUSOS
(24) 3362-3712
Av. Francisco Magalhães de Castro, 569
Parque Perequê - Angra dos Reis



PAPELARIA E ARTESANATO MAMBUCABA
Av. Francisco Magalhães de Castro, nº 120
Parque Mambucaba - Angra dos Reis
(24) 3362-3980



PAPELARIA E UTILIDADES FILHOS
Rua Waldemar Mathias, Nº 123
Parque Imperial - Paraty
(24) 99908-1698