

7.8.9 OUTUBRO

FESTIVAL GASTRO CRIATIVO DE PARATY

AULAS SHOW
 PALESTRAS
 CIRCUITO GASTRÔNOMICO NOS RESTAURANTES PARTICIPANTES
 DOCUMENTÁRIOS
 ARTESANATO
 MÚSICA

O FANTÁSTICO UNIVERSO DOS FUNGOS




Pag. 2 e 3

GASTRONOMIA SUSTENTAVEL





Pag. 2 e 4

PARATY CIDADE CRIATIVA DA UNESCO PELA GASTRONOMIA





Veja o Dossiê Pag. 2

1º Festival Gastronômico e Cultural do Aipim do Vale Mambucaba



13 a 15 de Outubro de 2022

Feira do Produtor Rural - Apresentação das Escolas
 Palestras - Oficinas - Praça de Alimentação
 Bingo - Teatro - Ballet - Dança - Mix
 - Sábado para as crianças - Corrida Rústica

Av. Francisco Magalhães de Castro nº1103
Parque Mambucaba - Angra dos Reis



DELÍCIAS DE PARATY
Sabores e Saberes



COMIDA TÍPICA PARATY



Certificação 2022



Não jogue seu óleo pelo ralo
1.6 MEGALITRO coletados

Pag. 3



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

(24)99255-9223




MAMBUCABA
(24) 3362-6682

R. do Areal, 330 - Parque Perequê Angra dos Reis

AUTOESCOLA MARINHEIRO



f Cfc- autoescola Marinheiro @auto_marinheiro
 (24) 99988-5140 (24) 3362-5140
 Av. Francisco Magalhães de Castro 77 loja 09/10
 Parque Mambucaba - Angra dos Reis



Madeiras e Materiais de construção o melhor preço da região

(24) 3362-0955





Festival Gastro Criativo



FLitoral Costa Verde Gastronomia Sustentável



O Fantástico Universo dos Cogumelos

Em 2022, após algumas mudanças, o **Festival Gastro Criativo de Paraty** chega à sua quarta edição com o tema '**O fantástico Reino dos Fungos**', nas datas de **07 a 09 de Outubro**, já tendo mobilizado um público estimado em mais de oito mil pessoas e, midiaticamente, tendo impactado mais de 20 mil pessoas, através de matérias publicadas em veículos nacionais.

Criado na cidade que em 2017 ganhou o título de **Cidade Criativa da Gastronomia** e, em 2019, de **Patrimônio Cultural e Natural**, não faltam motivos para permanecer como um evento que propõe uma programação 100% gratuita, difundindo saberes e sabores na Costa Verde.

Com prestigiados nomes da gastronomia, o Festival terá três dias de atividades, entre aulas-shows, oficinas e rodas de conversa com chefs conceituados, programação musical na área de estandes expositivos para produtores locais e marcas parceiras, além do já tradicional **Circuito Gastronômico**, que convida restaurantes locais à criação de pratos temáticos.

O **Jornal Folha do Litoral**, a **Pousada do Sandi** e o **Restaurante Caminho do Ouro**, tendo como referência as exigências da Agenda 21 para a Indústria de Viagens e Turismo para o Desenvolvimento Sustentável (proposta pela Organização Mundial do Turismo), os objetivos do projeto Agroecoturismo e o Plano de Governo das Comunidades, lançaram em 2 de julho de 2008, na OFF FLIP, o projeto **Gastronomia Sustentável de Paraty**.

Buscando articular um canal de comercialização direta entre produtores rurais e pescadores com o **circuito gastronômico de Paraty**, o projeto, tendo como essência a pesquisa, o desenvolvimento e a difusão de uma culinária sustentável, de padrão internacional, inspirada na cultura local e na utilização de produtos orgânicos, agroflorestais, agropecuários e pesqueiros, ecologicamente produzidos pelas comunidades, serviu de base para o reconhecimento do município como **Cidade Criativa pela Gastronomia**.

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 do próprio poder público para abraçarem as inúmeras novas oportunidades decorrentes do selo UNESCO.

É na **Gastronomia** que Paraty poderá 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.

Integrada à Rede de Cidades Criativas, compartilha as suas experiências de sucesso e boas práticas, como o projeto da **Gastronomia Sustentável** e o Programa de Educação Ambiental - **Não jogue seu óleo pelo ralo**, reconhecido como referência em Agenda 21/2030 pela Global Passaporte Verde na **Rio +20**.

Tempero Caiçara
CACHOEIRA E FOGÃO A LENHA
Restaurante - Porções - Marmitas
Congelados - Bolinho de Aipim
Tele-entrega
24 998753060
Em frente ao forró do Maurinho
BARRA GRANDE

CHARCUTARIA
**CASA DAS
MENINAS**
TERRA & MAR
☎ 24 3371-9598 ☑ 24 99817-5706
f facebook.com/casadasmeninascharcutaria

VITTORIO
TRATTORIA
Restaurante Italiano Artesanal
de antepastos e carnes
Telefone: (24) 99988-8506

**RESTAURANTE
DA BETE**
Ilha do Pelado

COOPERATIVA DOS PRODUTORES RURAIS DE PARATY
PACOVA
1988 2001
24 999667716
Av. São Roque, s/n - Barra Grande

Palmito Galuru
PARATY - BR/ RJ
☎ 24 99909 6303

POUSADA
**SUA
CASA
EM PARATY**
☎ (24) 3371-8600
Rua do Pontal, 60 - Pontal, Paraty - RJ

**Família
Bella**
Pizza Gourmet
☎ 24 999860949
R. Andorinhas, 10 - Caborê, Paraty



Programação Festival Gastro Criativo

SEXTA-FEIRA 07/10

15h - Abertura do Festival - com Secretarias de Paraty

16:30h - Aula show com **Nelson Menolli Jr. e Mariana Drewinski** (IFungiLab IFSP) - Diversidade e cultivo de cogumelos comestíveis silvestres da Mata Atlântica

18h - Aula show com **Ieda de Matos**

19:30h - Apresentação do documentário Invisíveis Da Mata - com participação de **Caco Marinho, André Ávila e Marcelo Sulzbacher**.

21h - Show: **Andrea Gorgati**

SÁBADO 08/10

09h - Oficina de modelagem infantil em argila - com **Luciana Marsilio** do Ateliê Escola de Cerâmica

11h - Palestra "Trufas, micoturismo e cogumelos na gastronomia" - com **Marcelo Sulzbacher** (Terroir Sul) Jeferson Timm (Primavera funghi)

13h - Palestra "Vinhos, sua relação

com o reino funghi e harmonização com cogumelos" - com Patrícia Brentzel

14h - Palestra "A importância da cachaça" - com Heyttor Barsalini

15:30h - Aula Show com Instituto Capim Santo

17h - Aula Show com **Caio**

Bonneau

18h - Aula Show com **Conceição**

Trucom - "Crackers Vivos"

19:30h - Palestras Com Degustação

"Cervejas Selvagens: Estudos

Sobre Leveduras e Microflora

Brasileira" com **Diego Rzatki**

20:30h - Aula Show com **Rafael**

Morente

22h - Show: Samba que eu gosto

DOMINGO 09/10

09h - Saída de campo com coletores de cogumelos selvagens (Barco "Vivo meu propósito" e caminhada na Ilha do Araújo)

09h - Oficinas para crianças

"Cogumelos" - com Prof. A Dra.

Larissa Trierveiler(Fazenda Bananal)

10h - Oficina de modelagem infantil em argila - com **Luciana Marsilio**

do Ateliê Escola de Cerâmica

11h - Panelada e música - com

Luciana Muller e Cia

12h - Show: **Marcelo Arty**

13h - Palestra "Cogumelos & Cafés:

Drinks Com Café, Cachaça E

Cogumelos & Harmonização de

Café E Cogumelos" - com **Lucas**

Tinem

14h - Palestra "Sakê & O Reino

Fungi: A Influência Dos Fungos Na

Elaboração de Sakes" - com

Andrea Machado

15:30h - Aula Show com **Gisela**

Schmidt

17h - Palestra "Fungos Na

Charcutaria E Produção De Queijos

Artesanais" - com **Rafa Bocaina e**

João Pato

18:30h - Aula show com **Leo Sales**

21h - Show: **Plínio Blues**



Certificação 2022

Tendo como referência as 21 ações prioritárias da Agenda 21 e os oito princípios da Organização Mundial do Turismo para o Desenvolvimento Sustentável, a Comissão, formada pela Agenda 21/2030, Folha do Litoral Costa Verde e equipe da Secretaria do Ambiente, em conjunto com a Câmara de Vereadores, elaborou o projeto de lei para oficialização do Passaporte Verde Paraty - Cultura em Verde e Azul, que foi aprovada pela Câmara Municipal e sancionada pelo prefeito Carlos José Miranda.

A LEI Nº 2074/2016 dispõe sobre a criação do Passaporte Verde Paraty no Município, a ser outorgado a pessoas, entidades e empreendimentos que desenvolvam ações de preservação da cultura e do meio ambiente.

As empresas e entidades que estiverem em conformidade com essa lei, poderão solicitar à

Secretaria Municipal do Meio Ambiente de Paraty as suas certificações com o selo do "Passaporte Verde - Paraty, Cultura em Verde e Azul" e os certificados específicos do Programa de coleta de óleo de cozinha - **Não Jogue seu óleo pelo ralo**, que segue as orientações do Objetivo do Desenvolvimento Sustentável - ODS 6 da Agenda 21/2030 - Água potável e Saneamento, da resolução SEAS/INEA Nº 43 de 29/04/2021, das Leis Municipais de Paraty Nº 1624 / 2008 e 1743 / 201 e "Gastronomia Sustentável", lei municipal (Nº1839 /2012).

Critérios para obtenção da Outorga do Passaporte Verde Paraty:

a) Ser sediada no Município de Paraty, com alvará de funcionamento e/ou documento de

b) Apresentar sua regularização ambiental ou protocolo de pedido do mesmo;

c) Fazer uso de energia alternativa e sustentável;

d) Utilizar caixa de gordura; tratamento da água servida e esgotamento sanitário;

e) Reciclar ou destinar ao PROVE o óleo de cozinha usado;

f) Segregar seus resíduos; destinar ou fazer a compostagem do lixo orgânico;

g) Fazer a compensação de Carbono de suas atividades;

h) No ramo de alimentos, ter citado no cardápio pratos com os produtos e nomes dos produtores de Paraty;

i) Apresentar pelo menos uma Nota Fiscal mensal de compra dos produtores locais;

j) Comprar regularmente produtos de produtores rurais e pescadores artesanais de Paraty;

Cronologia da **Gastronomia Sustentável** de Paraty



Essa cronologia apresenta o processo que resultou no Planejamento Estratégico, que serviu de base para a elaboração da lei municipal

(Nº1839 /2012), que oficializa o projeto de **Gastronomia Sustentável de Paraty**. Que em conjunto com o projeto **Não Jogue seu óleo pelo**

ralo fazem parte do dossiê e foram fundamentais para o reconhecimento de **Paraty Cidade Criativa da Gastronomia pela UNESCO**,



AQUINO IMÓVEIS
CORRETORA DE IMÓVEIS
 (24) 99836-6356



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



JarbesCELL
jarbescell.com.br




Pet Fly
banho e tosa
 @petflyoficial
 (24)99882-1211
Rua São José (antiga 26) Nº10, Loja 1
Parque Mambucaba, Angra dos Reis-RJ




Sandi
HOTEL
Largo do Rosário, nº1
Tel: 55- 24 3371-2100



POUSADA ECLIPSE
www.pousadaeclipse.com.br/
(24) 3371-2168
R. Dos Ingás, 04 - Portal de Paraty



Pedra Branca
DECE 2008
 (24)99945-8866



NÃO JOGUE SEU ÓLEO PELO RALO
DISQUE ÓLEO VEGETAL USADO
COORD. SERRA DO MAR
COSTA VERDE
 (24)99958-4755