

VALORIZAÇÃO DO PROGRAMA GASTRONOMIA SUSTENTÁVEL EM PARATY, UTILIZANDO A LEI COMO FERRAMENTA DE EDUCAÇÃO AMBIENTAL.

RONALDO DA SILVA MONTEIRO

Trabalho da disciplina BE-597 Educação Ambiental/2015

Graduando, Geografia – IG/UNICAMP E-mail: ronaldomonteiro@live.com

RESUMO: Discute-se a importância da preocupação com o meio ambiente em relação à gastronomia em Paraty, no Rio de Janeiro. A cidade já possui um programa de Gastronomia Sustentável, fomentado pelo Fórum DLIS e a Agenda 21, que desde o ano de 2012, certifica os restaurantes que cumprem os requisitos de práticas sustentáveis, contudo, no último ano o índice de adesão ao projeto foi menor, quando comparado aos anos anteriores. O artigo é resultado de um projeto de valorização da Gastronomia Sustentável, juntamente com uma pesquisa de interesse na continuidade na participação da certificação pelos restaurantes. Como diagnóstico mais relevante, a pesquisa demonstra que os restaurantes de Paraty possuem interesse na continuidade do programa Gastronomia Sustentável, contudo, necessitam de políticas públicas para a coleta de lixo reciclável e o contato com o produtor local, combinando assim a excelência da gastronomia de Paraty com gestão ambiental. São propostas estratégias para melhora do Programa.

PALAVRAS CHAVES: Gastronomia Sustentável, Agenda 21, Desenvolvimento Sustentável.

VALORIZATION OF THE PROGRAM SUSTAINABLE CUISINE IN PARATY, USING THE LAW AS A TOOL OF ENVIRONMENTAL EDUCATION.

ABSTRACT: The article discusses the significance of the concern about the environment related to the gastronomy in Paraty, in Rio de Janeiro. The city already has a Sustainable Gastronomy program, fostered by DLIS Forum and Agenda 21, that since the year of 2012, certifies restaurants that fill in the requirement of sustainable practices. Although, over the last year, the indications of participation in project were lower if compared to previous years. The article is a result of a project about the valorization of the Sustainable Gastronomy, also with a research about the interest in the continuity of the participation in certifying by the restaurants. The most relevant diagnosis shows that Paraty restaurants have interest in continuing the Sustainable Gastronomy program, however, they require public policies to improve the collection of recyclable waste, and the contact with the local producer, gathering the excellence of the Paraty gastronomy with the environmental management. Strategies are being proposed to the improvement of the present Program.

KEYWORDS: Sustainable Gastronomy, Agenda 21, Sustainable Development.

INTRODUÇÃO

A Gastronomia relaciona-se com o desenvolvimento sustentável. O termo desenvolvimento sustentável remete a todas as estratégias possíveis para criação de um meio onde todos possam viver com qualidade, utilizando os recursos naturais de forma racional, de maneira em que as próximas gerações tenham

a possibilidade de usufruir de todos os recursos que utilizamos hoje. O Desenvolvimento Sustentável é permeado por princípios racionais de gestão dos recursos naturais em todo o mundo, viabilizando também a divisão equitativa de tais recursos (MEBRATU, 1997). Seguindo o conceito elaborado pelas Organizações das Nações Unidas (ONU), vemos que o “desenvolvimento sustentável é um processo de

transformação no qual a exploração dos recursos, a direção dos investimentos, a orientação do desenvolvimento tecnológico e a mudança institucional se harmonizam e reforçam o potencial presente e futuro, a fim de atender às necessidades e aspirações humanas” (BRUNDTLAND, 1991).

Mesmo não estabelecendo diretrizes sólidas e internacionalizadas de sustentabilidade, a preocupação com o desenvolvimento sustentável tornou-se assunto de interesse mundial, e a cada dia, inúmeras pessoas, ONG's e entidades políticas tornam-se voluntárias à difusão de práticas que viabilizem a sustentabilidade do meio ambiente.

No Brasil, os primeiros estudos a respeito do Ecoturismo são do ano de 1985, onde a EMBRATUR - Instituto Brasileiro de Turismo, viabilizou o “Projeto Turismo Ecológico”, e também criou a Comissão Técnica Nacional com atuação conjunta com o - Instituto Brasileiro do Meio Ambiente e dos Recursos Naturais-IBAMA. A Organização Mundial de Turismo - OMT -, aponta o ecoturismo como uma prática comprometida com a preservação da natureza, com o desenvolvimento local e inclusive com a responsabilidade social. Após a Eco-92, O ecoturismo ganha visibilidade internacional, estimulando fortemente o turismo ecológico pelo mundo, e conseqüentemente no estado do Rio de Janeiro, palco da conferência, neste contexto a cidade de Paraty também é beneficiada pela imensa divulgação do ecoturismo mundial, sendo

que em 2008, torna-se a primeira cidade no mundo a receber da ONU a certificação do *Green Passport*. A campanha do “Passaporte Verde” foi lançada na Feira Internacional de Turismo de Berlim, visando à minimização dos impactos ambientais causados pela atividade turística, segundo o PNUA - Programa das Nações Unidas para o Ambiente (GREEN PASSAPORT, 2015).

Como reflexo de todas as ações citadas acima, tivemos em 2010, o congresso Mesa Tendências, onde aproximadamente 400 chefs do mundo todo, incluindo os brasileiros Alex Atala, Bel Coelho e Helena Rizzo, assinaram a Carta São Paulo. A carta visa à responsabilidade com a gastronomia sustentável (Ref, data).

O programa Gastronomia Sustentável em Paraty, surge dentro deste contexto, viabilizado pela Agenda 21 local, pelo Fórum DLIS (Fórum de Desenvolvimento Local, Integrado e Sustentável), que inicialmente em 2000, forneceram suporte para o agro turismo e a produção agrícola local possibilitando que o produtor continue com seu trabalho, minimizando os efeitos do êxodo rural.

No ano de 2012, o programa é reconhecido através da Lei nº 1839/2012, de autoria do atual Presidente da Câmara Municipal, o Vereador Luciano Vidal. Dentre todos os seus artigos, é de grande importância destacar o Artigo 4º, que delinea os objetivos do programa:

Artigo 4º- a Gastronomia Sustentável de Paraty tem como objetivo articular um canal de comercialização direta produtores rurais e pescadores com o Circuito gastronômico de Paraty, para possibilitar o envolvimento do staff (pessoal), clientes, restaurantes, produtores rurais, pescadores e as comunidades nas questões socioambientais, tendo como referencia os seguintes critérios:

I – Dar preferência a produtos locais produzidos pela agricultura familiar e a pesca artesanal que não degrade o agricultor, ao consumidor e principalmente ao meio ambiente. II – Dar preferência por frutos do mar pescados artesanalmente ou produzidos em fazendas marinhas de pescadores da região e respeitar a época do defeso. III – Indicar a procedência dos produtos utilizados no cardápio. IV – Incentivar a aproximação e a interação entre turistas, produtores e comunidades. V – Separar o lixo e óleo vegetal usado, que será encaminhado para a reciclagem e evitar uso de embalagens não recicláveis. VI – Utilizar caixa de gordura e implantar, em médio prazo, sistemas de filtros biológicos para tratamento das águas servidas e esgotamento sanitário. VII – Gerenciar o uso de energia visando à redução do consumo. VIII – Apoiar e articular o processo de certificação do consumo de acordo com o artigo 4º do caput desta Lei. IX – Interagir em conjunto com os agricultores e pescadores artesanais locais para que o poder público garanta, através da legalização fundiária, estoques de terra para

agricultura familiar. X – Monitorar e avaliar o processo através de indicadores confiáveis.

Desde o ano de 2012, o programa Gastronomia Sustentável emite certificados para os restaurantes que estão conformes de acordo com os 10 requisitos do *check-list* a seguir: 1 - Os estabelecimentos devem estar sediados na região de Paraty (com alvará de funcionamento), 2 - Os estabelecimentos comprem produtos de produtores rurais e pescadores artesanais de Paraty (divulga os nomes dos fornecedores locais no cardápio, através de etiqueta colada no cardápio), 3 - Pratica a coleta de óleo (certificados pelo PROVE, ou recicla o óleo utilizado ou repassa o óleo para outra entidade), 4 - Utiliza caixa de gordura, 5 - Ter um ou mais pratos com os produtos de Paraty citados no cardápio, 6 - Separação do lixo, 7 - Compostagem do lixo orgânico (no local ou em outro local), 8 - Tratamento da água servida e esgotamento sanitário, 9 - Carbono compensado e 10 - Pelo menos 1 nota fiscal mensal dos produtores locais.

Agora, já que temos conhecimento de todo o desenvolvimento político que levou ao programa da Gastronomia Sustentável, iremos apresentar uma síntese sobre a história da gastronomia de Paraty.

A culinária é um dos elementos do patrimônio cultural imaterial de Paraty. A cidade possui tradição culinária moldada pelo seu posicionamento geográfico, que possibilita a farta oferta de peixes e frutos do mar, além de

fatores da própria economia local, onde destacamos a produção de farinha e cachaça. De acordo com Domingos Oliveira, jornalista da Folha do Litoral Costa Verde, a gastronomia de Paraty é “*temperada com ingredientes lusos-quilombolas, a culinária paratiense é tipicamente caiçara e prestigiada no circuito gastronômico nacional e internacional. Redefini-la como gastronomia sustentável é aproximá-la ainda mais das suas raízes, a partir da interação entre produtores rurais, pescadores e a comunidade local*” (FOLHA DO LITORAL COSTA VERDE, 2015).

Por ora, vemos no Brasil uma tendência pela valorização da alimentação altamente industrializada, com elementos não ligados a nossa cultura. Como prova disso, podemos levar em consideração o imenso mercado de *fast-foods*, que insere elementos da gastronomia principalmente norte-americana na alimentação brasileira. Contudo, a produção culinária regional, focada em elementos tradicionais e de importância histórica, que para alguns pode ser considerada um atraso ou atividade sem potencial comercial, é exatamente o mercado que está cada vez mais reconhecido e valorizado ao redor do mundo, e atraindo milhões de turistas, tendo em vista, que a experiência gastronômica regional é única.

Segundo Alex Atala, entusiasta da *slow-food* e *chef* de cozinha e dono do quarto melhor restaurante do mundo, de acordo com a revista inglesa “*Restaurant*” – *World’s best 50*

restaurants: “O trabalho lado a lado com pequenos fornecedores e pequenas comunidades é fato recorrente no nosso cotidiano, e que o comércio justo dos ingredientes brasileiros, principalmente os vindos de comunidades extrativistas ribeirinhas ou ainda os cultivados pelo pequeno agricultor, fomenta a cultura e o benefício econômico social. Existe grande potencial de conversão desse mercado em ferramenta de conservação da natureza. Sendo assim, a tendência é focarmos no regionalismo como meio de desenvolvimento sustentável na gastronomia”. Seguindo este princípio, temos o Polo Gastronômico de Paraty, como um exemplo a ser seguido por todo o Brasil, pois através dele, a valorização da cultura caiçara permanece forte e é sempre prestigiada por turistas do nosso país e do mundo todo.

MATERIAL E MÉTODOS.

Para o diagnóstico desta pesquisa, inicialmente foi montada uma matriz SWOT [acrônimo de Forças (**S**trengths), Fraquezas (**W**eaknesses), Oportunidades (**O**pportunities) e Ameaças (**T**hreats)] para analisar o cenário em que se encontra a administração de marketing do programa Gastronomia Sustentável em Paraty, visando à identificação das forças e fraquezas de seu ambiente interno, e também as oportunidades e ameaças do ambiente externo. Análise SWOT usa como base gestão e planejamento estratégico (WIKI, 2015). Também foram pesquisadas tendências de eco-gastronômicas no Brasil e no

mundo, a fim de verificar se Paraty está de acordo com o cenário mundial, visando sugestões para a valorização do projeto, baseando-se em cases de sucesso já existentes. Após o levantamento bibliográfico e SWOT, foram realizadas entrevistas qualitativas e quantitativas em 17 restaurantes da cidade, sendo eles: Banana da Terra, Bodega do Poeta, Café Pingado, Caramujo Restaurante, Casa do Fogo, Dona Ondina, Gongorê Gastronomia e Turismo, Harmonia Café, Lima Bistrô, Margarida Café, Netto Restaurante, Pizzaria Altas Horas, Quintal Verde, Restaurante Paraty, Sarau, Senzala e Thai Paraty. Durante a entrevista, foi entregue cópia da a Lei nº 1839/2012, da Gastronomia Sustentável do Município, e desta forma, utilizamos a lei como ferramenta de educação ambiental, ao sanar dúvidas sobre esta Lei. Além dos restaurantes, foi ainda entrevistado o atual Presidente da Câmara Municipal de Paraty, o vereador Luciano de Oliveira Vidal.



Figura 1 - Equipe do Sarau, após receber orientações sobre a Lei nº 1839/2012 e responder o formulário da entrevista.

A pesquisa quantitativa foi baseada em 5 perguntas de caráter avaliativo (ANEXO 1), onde o entrevistado, baseado em sua experiência atribuiu notas relativas ao interesse na continuidade no programa de Gastronomia Sustentável em Paraty, através da certificação no ano de 2015. Nesta pesquisa, foram efetuadas 17 entrevistas. Já a pesquisa qualitativa, com foco em análise do cenário gastronômico local e responsabilidade ambiental e social, o ocorreu com seis restaurantes: Banana da Terra, Café Pingado, Casa do Fogo, Gongorê Gastronomia e Turismo, Lima Bistrô, e Thai Paraty. As entrevistas qualitativas foram gravadas e as quantitativas registradas em formulário, contudo, por questões éticas, o registro da pesquisa quantitativa será apresentado sem a identificação dos restaurantes.

RESULTADOS E DISCUSSÕES.

Inicialmente no projeto, traçamos uma matriz SWOT, para analisar o cenário em que o programa Gastronomia Sustentável estava inserido. Mas como o planejamento foi realizado anteriormente a pesquisa de campo, baseando-se apenas em materiais disponíveis na internet, o mesmo não obteve significância para ser utilizado no presente artigo, devido a incoerências e atual realidade do programa. sendo assim, analisaremos apenas o resultado das entrevistas qualitativas e quantitativas.

A matriz SWOT obtida, que foi baseada apenas em materiais disponíveis na internet, não

permitiu significância para ser utilizada na presente avaliação devido a incoerências e à atual realidade do programa.

Na pesquisa quantitativa, foram elaboradas questões para mensurar a intenção dos responsáveis pelos restaurantes em continuar com a certificação de seus estabelecimentos no programa Gastronomia Sustentável. Nas tabelas a seguir, mensuramos o interesse dos entrevistados de acordo com o critério avaliativo escolhido, onde a resposta deveria ser expressa em uma escala de **0** (zero) a **5** (cinco). Na discussão de cada questão, também estão expressas as opiniões obtidas nas pesquisas qualitativas.

Na primeira questão, solicitamos que os entrevistados (n=17) avaliasse a responsabilidade ambiental das práticas gastronômicas em Paraty, em uma visão macro, considerando todos os restaurantes da cidade. Os resultados obtidos são apresentados na Tabela 1.

Tabela 1 - Análise da percepção de Responsabilidade ambiental da gastronomia paratiense feita por 17 responsáveis por restaurantes entrevistados (Escala: **nota 0**= Totalmente não em conformidade / responsável e **nota 5**= Totalmente em conformidade / interessado).

NOTA	0	1	2	3	4	5
%	0	18	6	29	12	35
N	-	3	1	5	2	6

Embora exista toda uma política de conscientização, mais da metade dos

entrevistados (53%) avaliam com notas entre **1** e **3** a responsabilidade ambiental dos restaurantes da cidade. Para os entrevistados, manter um desenvolvimento sustentável engloba vários elementos, principalmente com a gestão do lixo e o consumo de produtos locais, contudo, estes dois fortes pré-requisitos para a certificação, ainda encontram dificuldades, sendo assim, de nada adianta a preocupação com a responsabilidade ambiental, quando não há meios para que este alcance avaliação máxima em efetividade. Por ora, podemos diagnosticar, de acordo com as pesquisas qualitativas e quantitativas, que a gastronomia de Paraty é eficiente, pois possui condição e aptidão para o desenvolvimento da sustentabilidade, porém, ainda não é eficaz, pois não atingiu seus objetivos em totalidade.

Tabela 2 - Análise da percepção de Interesse em produtos locais feita por 17 responsáveis por restaurantes entrevistados (Escala: **nota 0**= Totalmente não interessado e **nota 5**= Totalmente interessado).

NOTA	0	1	2	3	4	5
%	0	0	0	12	18	70
N	-	-	-	2	3	12

Sobre o interesse em produtos locais, temos quase que totalidade de interesse no consumo (Tabela 2). Os restaurantes que atribuíram interesse inferior a **5**, foram aqueles que justificaram que seus estabelecimentos não possuem foco na gastronomia local, sendo assim, não consideram tão necessária a utilização de

produtos oriundos do pequeno produtor, tendo em vista que a cidade possui deficiências na oferta de determinados produtos agrícolas.

Quando relacionamos o pequeno produtor com a sustentabilidade gastronômica, temos dois grandes fatores a analisar, o primeiro deles, é a valorização do *terroir* local, aproveitando o máximo possível dos benefícios que a sua geografia pode proporcionar para a agricultura e pesca. O conceito de *terroir*, defendido pelos geógrafos franceses, torna-se o que chamamos de agricultura e pesca familiar, onde a produção é permeada pela tradição das pequenas comunidades, dando assim, ao produto final, uma identidade de altíssimo valor agregado. Em seu atual cenário, Paraty destaca-se com três grandes expoentes: o pescado, a cachaça e a farinha.

A pesca é um dos expoentes que infelizmente ainda oferece riscos ao meio ambiente, não pela ação do pequeno pescador, mas sim pela pesca de arrasto, onde uma grande rede varre o fundo do mar, levando a superfície tudo o que ficar preso às redes. Segundo BITTENCOURT (2010), em publicação para esta mesma revista, a pesca de arrasto é altamente danosa à vida marinha da região de Paraty. Na pesca de um quilo de camarão sete-barbas utilizando grandes navios baleeiros com a técnica de arrasto, dezoito quilos de outros animais são levados à superfície, este tipo de fauna que acompanha os camarões é denominada de *by-catch*, e o seu destino é certo: retornam ao

mar, porém, mortos. A pesca de arrasto não é uma prática adotada pelo pequeno produtor, que é o foco do programa Gastronomia Sustentável, que visa através da conferência de nota-fiscal, garantir que a compra vem do pequeno produtor.

Sobre os pescados, torna-se importante ressaltar que uma das *chefs* entrevistadas, a Luciana, do Lima Bistrô, segue o melhor exemplo possível em relação a esta prática. Além de somente utilizar pescados de pequenos produtores, ela indica que não utiliza pescados durante o período do defeso, que segundo o MPA - Ministério da Pesca e Agricultura, é a paralisação das atividades de pesca que constitui uma política estratégica, de caráter ambiental, visando a proteger as espécies durante o período de reprodução, garantir a manutenção de forma sustentável dos estoques pesqueiros e, conseqüentemente, manter a atividade e a renda dos pescadores. Embora esta atitude possa ser vista como um risco econômico para o restaurante, a *chef* garante que os clientes não reclamam, pois o pescado congelado, vindo de outras regiões, não possui a mesma qualidade que o pescado paratiense. A atitude sustentável citada agrega imenso valor ao produto final, pois o cliente percebe que esta é uma atitude plausível e coerente com o ideal do *Green Passport*, pois de maneira alguma fomenta a atividade da pesca de arrasto em Paraty ou em qualquer outro local.

A fundação de Paraty se dá em meados do século VXI, pelos vicentinos, que trouxeram as primeiras mudas de cana-de-açúcar, visando à

criação do primeiro engenho da cidade. Na segunda metade do século XVIII, com a decadência da produção aurífera, temos um renascimento da agricultura como grande força para mover a economia, principalmente pelas exportações. É nesse momento que a cachaça de Paraty atravessa o Atlântico, agrada o paladar lusitano, e por consequência, é exportado para todo o continente europeu. Por ora, para compreender tal grandiosidade da cachaça patatiense, temos dois grandes exemplos que demonstram seu sucesso, o primeiro, é que muitos não pediam uma dose de cachaça, e sim, uma dose de “paraty”, tal expressão, foi imortalizada pela Carmem Miranda em 1937: *"Vestiu uma camisa listada, e saiu por aí. Em vez de tomar chá com torrada, ele bebeu paraty"*. Em segundo, temos esta brilhante citação do Ouvidor Geral, José Antônio Valente em 1805: *"Na agoa ardente tem progresso, e sobre tudo na feitoria que lhe assegura de aumento sete mil réis em pipa sobre as demais. Os químicos talvez descubram, examinando o causal da melhoria, se do terreno, das agoas ou das lenhas ela provém. Deve regular a duas mil e seiscentas pipas por afino, e faz este artigo, 151.200\$. Esta resulta de produção calculada"*.

Nos dias de hoje, dos duzentos engenhos, sobreviveram apenas 10, devido aos fortes laços tradicionais e familiares. A cachaça de Paraty continua sendo um sucesso por si só, graças ao trabalho da Associação dos Produtores e Amigos da Cachaça de Paraty (APACAP, 2015), que

agregou mais valor a cachaça paratiense, garantindo a sua competitividade de mercado, suprimindo a demanda local e ainda exportando.

Além dos pescados e da cachaça, não podemos nos esquecer da importância da farinha. Ela está presente na alimentação do caiçara desde os tempos da colonização, pelo seu alto valor nutricional, e principalmente pela facilidade de plantio, produção e estoque. A farinha de Paraty possui sabor e características marcantes e diferencia-se das demais, pela sua produção orgânica e artesanal. No processo produtivo pouca coisa mudou, e a presença do tapiti e do forno de cobre com fogo a lenha ainda são indispensáveis. A tradição na produção é responsável pela principal característica na farinha: o amido não é totalmente descartado pelo tapipi, logo, então a farinha ainda continua com certo teor de amido, que fornece uma liga especial para a produção de diversos pratos. Da mesma maneira que a cachaça, a produção de farinha em Paraty vem sendo reconhecida e valorizada, tanto é que no ano de 2014, com o apoio da Secretaria de Pesca e Agricultura, quatro casas de farinha (Farinha do Zé Gordo da Barra Grande, Farinha do Zequinha do Rio Pequeno, Farinha do Sr. Orlando do Catimbau e Farinha do Pindoca da Graúna) foram beneficiadas com reformas, visando à valorização do produto final. A produção supre totalmente a demanda local.

Na pesquisa, também identificamos uma dificuldade dos *chefs* para comprar produtos da

agricultura local, este é um fator determinante, pois todos, sem exceção reclamaram deste assunto. Devido ao próprio *terroir* de Paraty, a agricultura não possui grande força produtiva/mercado, e o pequeno produtor acaba optando pelo plantio de subsistência. Não há comunicação efetiva entre o produtor e os restaurantes, o que facilita a intervenção de mercado das unidades da Central de Abastecimento (CEASA) de São Paulo e também do Rio de Janeiro. Além dos restaurantes, nos supermercados e frutarias que visitamos em Paraty, nota-se significativa ausência de produtos oriundos da produção local, o que de fato, é preocupante. A Prefeitura viabilizou um espaço para comércio dos pequenos produtores, ao lado da Rodoviária da cidade, contudo, devido a difícil conciliação entre o plantio a colheita e a venda, o produtor acaba não se interessando em dar continuidade ao processo e muitas vezes retorna para a agricultura de subsistência. Além disso, os próprios moradores de Paraty julgam o mercado de orgânicos como um espaço sujo, com alimentos em mal estado de apresentação devido às precárias condições de armazenagem.

Seguindo o ideal de sustentabilidade, alguns *chefs* produzem grande parte da sua demanda de hortaliças, como vemos no Thai Paraty, do *chef* GG, e no Lima Bistrô, da *chef* Luciana. Esta produção viabiliza a sustentabilidade, pois o próprio restaurante torna-se responsável pela produção de suas

hortaliças, esta tendência é observada em inúmeros restaurantes mundo a fora, e é uma prática vista com bons olhos pelos clientes. A Figura 3 e 4 mostram as hortas de dois restaurantes.



Figura 3. Horta do restaurante Thai Paraty. Ela fica estrategicamente localizada na entrada do estabelecimento. O principal motivo para criar a horta é evitar a compra de vegetais não produzidos em Paraty, como a galanga, utilizada na culinária tailandesa.



Figura 4 - Detalhe da horta do Lima Bistrô, onde a *chef* Luciana menciona inclusive que o cliente pode participar na colheita das folhas e vegetais.

Para o Presidente da Câmara Municipal, o vereador Luciano Vidal, após o

reconhecimento da Lei da Gastronomia Sustentável, ocorreu considerável aumento no interesse no consumo de produtos locais, principalmente a cachaça.

Tabela 3 - Interesse na compostagem de lixo orgânico e reciclagem de lixo inorgânico (Escala: nota 0= Totalmente não interessado e nota 5: Totalmente interessado)

NOTA	0	1	2	3	4	5
%	0	0	0	0	6	94
N	-	-	-	-	1	16

Um fato preocupante: Paraty ainda não possui políticas públicas para a gestão de lixo, e destino para locais corretos. Segundo o Presidente da Câmara Municipal, a gestão de lixo tem que ser melhorada, com a implementação da coleta seletiva do lixo inorgânico visando a sua reciclagem. Luciano Vidal também ressalta que é necessário um maior entrosamento da sociedade para viabilizar a coleta seletiva. Com mudanças previstas para o ano de 2015, ele acredita que o projeto da cooperativa de coleta seletiva de Paraty irá funcionar, tendo em vista que a cidade já possui espaço físico, catadores e um caminhão destinado para tal fim.

A separação do lixo é um pré-requisito para a certificação da Gastronomia Sustentável, contudo, até o momento, não há coleta de lixo. Então para qual motivo os restaurantes deveriam continuar com este processo? A resposta é com certeza a maior felicidade que obtemos durante a

pesquisa. A educação ambiental em Paraty, no que se diz a separação do lixo, é mais um exemplo que justifica que a cidade não recebeu a sua certificação do *Green Passport* aleatoriamente. Alguns *chefs* já educam seus funcionários na separação do lixo, tais como o Cajú - Casa do Fogo, a Ana Bueno - Banana da Terra, a Luciana - Lima Bistrô e o Carlos - Café Pingado. Sendo assim, quando a coleta seletiva funcionar, já teremos adesão de 97% dos restaurantes.



Figura 5. Embora a cidade ainda não possua coleta seletiva, a estrutura para que ela funcione já está sendo viabilizada. Na imagem percebemos duas lixeiras no centro histórico, separadas por lixo reciclável e não reciclável.

Neste tema, é importante ressaltar o trabalho efetuado pelo Café Pingado, que destina parte do seu lixo inorgânico para oficinas de artesanato, sendo assim, o *chef* garante o destino do lixo, além de dar um destino imediato, gerando impacto positivo na comunidade local, pois os produtos reciclados movimentam a economia. De acordo com legislações vigentes, os restaurantes são impedidos de reutilizar

embalagens mesmo que estas sejam biodegradáveis, *eco friendly*, pets, metal ou até mesmo o vidro. Esta é uma determinação da - Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), que tem como objetivo minimizar o risco de intoxicação alimentar oriundo da reutilização de embalagens que deveriam ser descartadas.

Sobre os orgânicos, a maior tendência identificada na gastronomia sustentável mundial, é a utilização máxima dos produtos, viabilizando a menor quantidade de lixo possível. Para uma melhor compreensão do assunto, é importante diferenciar o lixo orgânico que é o resto dos alimentos, das sobras do processo produtivo. O resto, é considerado tudo o que foi posto a mesa, entrou em contato com a saliva humano, e com poluentes diversos, tais como poeira e microrganismos presentes no ar, este tipo de lixo só tem como destino a compostagem. Já as sobras, são os alimentos que foram manipulados, mas não foi levado para consumo, que quando armazenados conforme orientações da ANVISA podem ser utilizadas posteriormente.

Uma excelente prática na gestão de sobras é a do Café Pingado, que segue princípios da *slow food* na preparação de alguns pratos, onde o *chef* utiliza ao máximo os produtos, como por exemplo, a utilização de frutas integralmente para a elaboração de sucos, e não somente a polpa. Desta maneira, a produção de lixo é minimizada consideravelmente.

Sobre a compostagem, ainda não há envolvimento dos restaurantes, pois, devido a sua rotina administrativa pesada, não há tempo para destinar os restos do restaurante para compostagem. A *chef* Ana Bueno relata que já realizou compostagem, contudo, não é mais possível realizar esta ação, pois claramente, a compostagem exige dedicação de tempo e manuseio específico. Pelo seu caráter deteriorativo, a compostagem não pode ser realizada no espaço físico dos restaurantes. Para a *chef* Luciana, seria muito importante uma política pública para a coleta de restos e posterior destino para compostagem, que porventura, poderia inclusive viabilizar uma agro floresta, gerando alto impacto positivo para o meio ambiente, e também para a comunidade local.

Tabela 4 - Empenho na destinação do óleo de cozinha usado para reciclagem (Escala: **nota 0**= Totalmente não interessado e **nota 5**= Totalmente interessado)

NOTA	0	1	2	3	4	5
%	0	0	0	0	0	100
N	-	-	-	-	-	14

Neste assunto, Paraty merece menção honrosa! Graças ao empenho da comunidade local, no ano de 2014, segundo dados do Jornal Folha do Litoral Costa Verde, a coleta de óleo usado ultrapassou a marca de 1 milhão de litros. Este número realmente é impressionante, contudo, ele torna-se monstruosamente imponente, quando tomamos nota que apenas 1

litro de óleo derramado nos rios e mares polui imediatamente 20 mil litros de água. Sendo assim, sem o programa de coleta do óleo fomentada pela rede PROVE - Programa de Reaproveitamento de Óleo Vegetal, Paraty teria poluído 20 bilhões de litros de água. Para termos uma noção desse número, vamos analisar o consumo da cidade de Paraty. Hoje, com 35.730 habitantes (de acordo com o censo de 2009), estimando conforme um estudo realizado na UFOP - Universidade Federal de Ouro Preto, o consumo de cada morador é de 110 litros de água ao dia, sendo assim, diariamente, os habitantes de Paraty consomem aproximadamente 3,9 milhão de litros/dia. Logo, a quantidade de óleo reciclada, tem o mesmo impacto de 5.088 dias de consumo da cidade, o equivalente a quase 14 anos.

Segundo a Companhia de Saneamento Básico do Estado de São Paulo, além de reduzir a oxigenação dos rios, quando não há coleta do óleo usado, também há risco para rede coletora, pois o óleo adere como cola aos encanamentos, provocando entupimento e provável refluxo de esgoto (SABESP, 2015).

Todos os entrevistados relatam participar ativamente do programa de coleta de óleo, e dizem que o mesmo sempre atua dentro dos conformes. Na tabela, constam apenas 14 restaurantes, os demais não utilizam óleo vegetal, ou não geram resíduos, como o Thai Paraty, que utiliza apenas uma pouca quantidade de azeite para a elaboração dos pratos.

Tabela 5 - Interesse em fazer a compensação de carbono das emissões do restaurante (Escala: **nota 0**= Totalmente não interessado e **nota 5**= Totalmente interessado).

NOTA	0	1	2	3	4	5
%	0	6	0	0	25	69
N	-	1	-	-	4	11

O programa de Carbono Compensado da Unicamp tem como objetivo o plantio de árvores na BR-101, como ferramenta para compensar as emissões de carbono das empresas e instituições de Paraty (CCLEPAC, 2015). O plantio iniciou com apoio do LEPAC e da Flora Paraty. A compensação do carbono é um programa que visa à neutralização da emissão de carbono pelos restaurantes, através do plantio de árvores, mediante cálculo de impacto ambiental que possui os seguintes pontos de análise: Consumo mensal de energia elétrica e de gás natural e GLP por mês, quantidade de lixo produzida por semana e também o consumo de combustível e quilometragem de toda a frota de veículos da empresa. Após o plantio das árvores de acordo com o resultado do cálculo, o restaurante recebe certificação do LEPAC.

Neste requisito, 31% dos entrevistados não demonstram total interesse na participação. Pelo que percebemos durante a entrevista, alguns ainda não possuem conhecimento sobre quais são os impactos da emissão de carbono, e que a neutralização através do plantio de árvores tem alta eficácia.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Durante a pesquisa, identificamos que para aumentar o interesse dos restaurantes na participação da certificação no ano de 2015, seria necessário reforçar a divulgação do programa, e por meios de mídia impressa e também na web. A divulgação da Gastronomia Sustentável para este ano, será garantida mediante a divulgação do programa em uma página já existente na rede social Facebook (que está sem movimentação desde o dia 20 de fevereiro de 2014). O programa contará com a parceria da Folha do Litoral Costa Verde, para a impressão de um folder (**ANEXO 1 ??**) contendo informações sobre os produtores locais, os elementos da gastronomia caíçara, tais como a farinha, a banana e a cachaça, incentivando assim o agro turismo. O folder também possui um mapeamento dos restaurantes que possuem a certificação da Gastronomia Sustentável, o que irá possibilitar que o turista brasileiro ou estrangeiro selecione os restaurantes de acordo com a sua responsabilidade ambiental, tendo em vista que o texto será disponível em português, inglês e francês.

A utilização da lei como ferramenta de educação foi viável, tendo em vista que durante as entrevistas, nos certificamos do desconhecimento de alguns restaurantes sobre quais são as orientações vigentes da cidade para o desenvolvimento de práticas sustentáveis na gastronomia. Durante as entrevistas, foi possível esclarecer dúvidas sobre o processo de

certificação, e também da sua importância para o restaurante, que agrega mais uma estratégia de marketing verde para atrair clientes, além de contribuir para a preservação do meio ambiente. Garantir a sustentabilidade do Pólo Gastronômico de Paraty é uma atitude que permitirá às próximas gerações terem o prazer de vivenciar toda a experiência gastronômica que a cidade pode nos oferecer.

AGRADECIMENTOS: Agradeço toda a atenção dedicada pelo prof. Dr. Carlos Fernando de Andrade, que nos deu total suporte para a elaboração e desenvolvimento do projeto. A participação ativa do Domingos Oliveira, jornalista da Folha do Litoral Costa Verde, que possibilitou o contato com importantes *chefs* da gastronomia local. A Márcia Nascimento e ao Daniel Mesquita, pelo auxílio no levantamento de dados e análise do projeto. A jornalista Bárbara Zaiden e aos amigos produtores culturais Tâmara e David Renton, que mesmo do outro lado do Atlântico, me apoiaram na elaboração deste artigo. Ao Presidente da Câmara de Paraty, o Vereador Luciano Vidal, pela receptividade e demonstração de interesse com o projeto. Agradeço também a todos os restaurantes entrevistados, por toda a atenção e tempo dedicado para as entrevistas. Por fim, agradeço aos colegas da disciplina pelo apoio durante a viagem, e é claro, ao Carlos Lima, nosso motorista, pois sem ele, os deslocamentos em Paraty seriam impossíveis.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- BITTENCOURT, V.F.N., 2010. A FAUNA ACOMPANHANTE DA PESCA DE ARRASTO DO CAMARÃO COMO INSTRUMENTO DIDÁTICO NA EDUCAÇÃO AMBIENTAL. Disponível em: http://www2.ib.unicamp.br/profs/eco_aplicada/revistas/be597_vol3_2.pdf/. Acesso em 16/02/2015.

- A pinga Paratiense.** Disponível em:
<http://www.paratyvirtual.com.br/pinga.asp/> .
Acesso em 16/02/2015.
- AGENDA 21 LOCAL.** Disponível em:
<http://www.mma.gov.br/responsabilidade-socioambiental/agenda-21/agenda-21-local> .
Acesso em 16/02/2015
- APACAP, 2015. - História da Cachaça.**
Disponível em: <http://www.apacap.com.br/> .
Acesso em 16/02/2015.
- BRUNDTLAND, 1991** ??
- CACHAÇA, 2015.** Disponível em:
<http://www.agencia.cnptia.embrapa.br/gestor/cana-de-acucar/arvore/CONT000fiog1ob502wyiv80z4s473agi63ul.html/> Acesso em 16/02/2015.
- CCLEPAC, 2015. Carbono Compensado.**
Disponível em:
<http://www.preac.unicamp.br/lepac/carbono/>
Acesso em 16/02/2015.
- Casas de Farinha.** Disponível em:
<http://www.paratyvirtual.com.br/casadafarinha.asp/> . Acesso em 12/02/2015.
- Comitê Internacional Para o Futuro Da Alimentação, (2006).** Manifesto sobre o futuro da alimentação. Disponível em:
http://www.arsia.toscana.it/petizione/documenti/cibo/cibo_por.pdf#sthash.2x0YgcZD.dpuf/
Acesso em: 17/02/2015.
- Consumo de ÁGUA.** Disponível em:
<http://www.em.ufop.br/deciv/departamento/~carloveduardo/1Consumo%20de%20agua%20n.pdf/> . Acesso em 13/02/2015.
- Culinária caiçara, história e cultura.**
Disponível em:
<http://www.restaurantebananaterra.com.br/?p=1344/> . Acesso em 16/02/2015
- CULINÁRIA DE PARATY.** Disponível em:
<http://www.paraty.tur.br/culinaria.php/> .
Acesso em 16/02/2015
- ECOTURISMO: Informações Básicas.**
Disponível em:
http://www.turismo.gov.br/export/sites/default/turismo/o_ministerio/publicacoes/downloads_publicacoes/ECoturismo_Versxo_Final_IMPRESSxO.pdf Acesso em: Acesso em 16/02/2015
- FOLHA DO LITORAL COSTA VERDE, 2015.**
Disponível em:
<http://www.folhadolitoralcostaverde.com/> .
Acesso em Acesso em 10/02/2015.
- GREEN PASSAPORT, 2015.** Disponível em:
<http://www.unep.fr/greenpassport/>. Acesso em 16/02/2015
- MEBRATU, D. (1997).** Sustainability and sustainable development: Historical and conceptual review. *Environ Impact Asses Review*. Vol. 18, p. 493-520.
- Polo Gastronômico de Paraty.** Disponível em:
<http://poloparaty.com.br/> . Acesso em: Acesso em 16/02/2015
- PROVE, 2015. PROGRAMA DE REAPROVEITAMENTO DE ÓLEOS VEGETAIS -.** Disponível em:
<http://www.rj.gov.br/web/informacaopublica/exibeconteudo?article-id=1041256/> . Acesso em 16/02/2015.
- SABESP, 2015. Reciclagem do óleo de cozinha.**
Disponível em:
<http://www.sabesp.com.br/CalandraWeb/CalandraRedirect/?temp=4&proj=AgenciaNoticias&pub=T&db=&docid=9CABA5D588A7435B832575150068C0B2/> .
Acesso em 16/02/2015.
- SEGURO DEFESO, 2015.** Disponível em:
<http://www.mpa.gov.br/index.php/pesca/seguro-defeso/> . Acesso em 13/02/2015.
- WIKI, 2015. Análise SWOT.** Disponível em:
http://pt.wikipedia.org/wiki/An%C3%A1lise_SWOT Acesso em 13/02/2015.

ANEXO 1 - Questões feitas aos entrevistados (solicitar ao autor)