



CULTIMAR

O projeto

O Projeto Cultimar foi criado em 2005 pelo Grupo Integrado de Aqüicultura e Estudos Ambientais (GIA), da Universidade Federal do Paraná (UFPR). Com esse projeto, nós acreditamos que é possível a criação de novas fontes de renda para as comunidades da região litorânea do estado do Paraná, através do investimento em ações de valorização da cultura local, da conservação do meio ambiente, da educação, do turismo, da produção de organismos marinhos através da pesca e da maricultura, da capacitação técnica e do aperfeiçoamento profissional nos seus mais variados níveis.

Linhas de ação

Turismo

Geração de renda através do turismo de base comunitária (curso de condutores mirins); pesquisas de opinião com turistas sobre o litoral paranaense; incentivo do turismo, com divulgação das comunidades e parceiros.



Artesanato

Capacitações em técnicas artesanais buscando a revitalização da cultura caiçara do litoral do Paraná e geração de renda para a comunidade local.



Apoio técnico

A maricultura é a produção de organismos marinhos que além de atender à demanda comercial, garante a preservação dos estoques pesqueiros para as gerações futuras. Para isso, os produtores contam com o apoio do Cultimar, através de:

Certificação

As ostras cultivadas pelos produtores associados ao Cultimar passam por análises periódicas nos laboratórios do GIA-UFPR. O estabelecimento parceiro só recebe o Selo Cultimar se suas ostras forem aprovadas nos testes de qualidade.



Cursos de capacitação para profissionais de restaurantes e mercados municipais

- “Boas práticas na manipulação de alimentos”: é um curso que qualifica os funcionários de restaurantes e mercados de pescado a comercializarem produtos com higiene e qualidade.
- “Serviços de garçom”: este curso oferece um treinamento de qualidade para profissionais, que trabalham em restaurantes nas comunidades parceiras do Projeto Cultimar.



Desenvolvimento de tecnologias

O Projeto Cultimar elabora, testa e aplica novas tecnologias nas comunidades litorâneas, para a proteção dos estoques naturais de ostra, camarão e caranguejo.



Linha Ambiental

Educação e conscientização ambiental

Educação e conscientização ambiental com as comunidades, turistas, escolas, universidades, empresas e consumidores de produtos desenvolvidos por comunidades litorâneas.



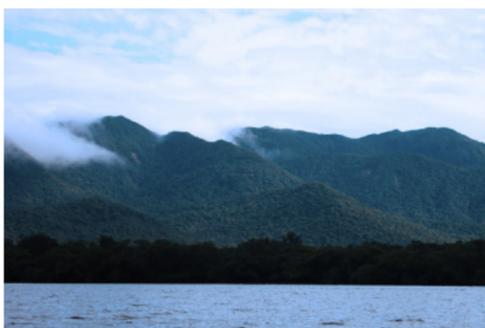
Curso e oficinas

Oficinas de educação ambiental com crianças e cursos para professores de 2ª à 4ª séries, contando com a participação da equipe pedagógica da escola para levar para dentro da sala de aula conhecimento sobre o manguezal e a maricultura.



Estratégias de conservação da Baía de Guaratuba

Em parceria com a ONG internacional The Nature Conservancy (TNC), o Cultimar identificou as prioridades de conservação da Baía de Guaratuba e os melhores caminhos para preservá-la.



Caminho das águas

Trabalho em parceria com o Instituto HSBC Solidariedade, que apresenta e debate as questões ambientais junto com funcionários do banco HSBC, dando a oportunidade de interação e reflexão a respeito do meio ambiente.



parceiros do projeto
CULTIMAR



- 1** Iscas vivas e cultivo de ostras do Mauro
- 2** Iscas vivas e cultivo de ostras do Betinho
- 3** Cultivo de ostras Alfredo e da Maria
- 4** Iscas vivas de Jussara e Ismael
- 5** Ostra Viva restaurante e cultivo de ostras
- 6** Sítio Sambaqui restaurante e cultivo de ostras
- 7** Restaurante Vivere Parvo
- 8** Mercado municipal de pescado Manoel Machado





agricultura familiar



frutos do mar



mangue



construção histórica



trilhas



cultivo de ostra



observação da natureza



restaurante



cachoeira



compras



local para nadar



acesso de barco



pesca esportiva



acesso de carro



isca viva

Guaratuba

Histórico

Em dezembro de 1765, a coroa portuguesa preocupada com as possíveis invasões da costa brasileira, enviou 200 casais para cultivarem na nova terra descoberta e ocupar o território. Surgia assim Guaratuba.

Em 1771 foi eleita a primeira Câmara Municipal e no ano seguinte foi eleito o primeiro prefeito. Em 1838 Guaratuba passou a constituir um distrito municipal de Paranaguá. Somente no dia 10 de outubro de 1847, foi restaurada a autonomia municipal.



Igreja Matriz Nossa Senhora do Bom Sucesso
Construção de 1768

Curiosidades

Guaratuba significa “muitos guarás”. Guará é o nome de uma ave com penas de coloração rosa que no passado era abundante na região.

Guaratuba possui uma área de 1.327,3 km², aproximadamente 33 mil habitantes fixos. As principais atividades econômicas da região são a agricultura, a pesca e o turismo.

Dicas Cultimar: Não deixe de conhecer

Baía de Guaratuba
Cabaraquara
Cachoeira do Rio Cubatão
Igreja Nossa Senhora do Bom Sucesso
Lagoa do Parado (rio Cubatãozinho)
Largo de Nossa Senhora de Lourdes
Mercado Municipal João Batista de Miranda
Morro do Cristo
Praça Coronel Alexandre Mafra
Salto do Parati
Trilhas dos índios e das farinheiras (Prainha)

Atrações turísticas

Os turistas podem desfrutar das belas praias de Guaratuba, que ocupam 22 km de extensão. O visitante terá acesso não só a belíssimas paisagens naturais, mas também a restaurantes, bares, comércio, feiras e eventos da região.

Tradicionalmente no mês de julho se realiza a Festa do Divino Espírito Santo, com diversos shows, comidas típicas e eventos religiosos. O Projeto Cultimar participa deste evento em parceria com a Associação Guaratubana de Maricultores (AGUAMAR).



Estande Cultimar na Festa do Divino

Baía de Guaratuba



A Baía de Guaratuba é a segunda maior baía do litoral paranaense, com aproximadamente 50 km². Abastecida pela água dos rios Cubatão e São João, a Baía de Guaratuba se destaca pela beleza de suas ilhas, riquezas de fauna e flora, em especial dos manguezais.



Manguezal da Baía de Guaratuba



Para que esta paisagem se conserve com suas belezas naturais, o Projeto Cultimar tem identificado as prioridades de conservação da Baía de Guaratuba e os melhores caminhos para preservá-la.



Caranguejo-uçá: espécie típica da região

Dicas Cultimar: o que fazer na Baía de Guaratuba

- Praticar esportes náuticos
- Conhecer os cultivos de ostras
- Comprar e degustar frutos do mar
- Passeios turísticos
- Pesca esportiva

Os amantes da pesca esportiva podem encontrar na região espécies como robalo, peixe espada, pescadas, escrivão, bagres, corvinas, ovelas entre outros. As iscas vivas para pesca esportiva podem ser adquiridas em pontos de venda na própria Baía de Guaratuba (ver páginas 10, 12 e 20).



Baía de Guaratuba

1

Iscas vivas e cultivo de ostra do Mauro



Mauro Maia comercializa iscas vivas para pesca esportiva (camarão e manjubas) e ostras cultivadas certificadas pelo Projeto Cultimar.

Dicas Cultimar

No local também há balsas onde o turista pode pescar com segurança e tranquilidade.

Quem deseja comprar ostras, pescar ou apenas visitar o local e não tem acesso a embarcações, pode entrar em contato com Mauro para passar algumas horas curtindo os encantos da Baía de Guaratuba.



Estruturas de armazenamento das iscas vivas

Localização

A venda de iscas e cultivo de ostras de Mauro Maia fica no Poço do Quirino, localizado em frente a Ilha da Pescaria, na Baía de Guaratuba.



Vista das estruturas e do cultivo de ostras do Mauro.



Ostra nativa, cultivada na região

2

Iscas vivas e cultivo de ostras do Betinho



João Gilberto Trajano Alves, mais conhecido como Betinho, disponibiliza iscas vivas de camarões e manjubas, para os amantes da pesca esportiva. No local também é possível comprar ostras cultivadas certificadas pelo Projeto Cultimar.



Dicas Cultimar

Os visitantes têm a possibilidade de praticar a pesca esportiva nas balsas junto ao cultivo.



Para quem gosta muito de pescar e não tem barco ou um local para desfrutar da Baía de Guaratuba, o Betinho disponibiliza um barco para levar o visitante até seu cultivo.



Fachada da sede do Betinho.

Localização

O ponto de venda de iscas vivas e o cultivo de ostras de Betinho ficam no Poço do Quirino, em frente à Ilha da Pescaria, na Baía de Guaratuba.



Balsas utilizadas nas estruturas de acondicionamento das iscas vivas.



Lanternas - estrutura utilizada no cultivo das ostras, na técnica de long-line.



Vila Salto Parati



As principais atividades desenvolvidas pela comunidade da Vila Salto Parati são a agricultura, a pesca e os cultivos de ostras.



Os produtos destas atividades podem ser adquiridos na própria Vila ou na “Feira do Produtor”, que acontece todos os sábados pela manhã na rua Capitão João Pedro, no centro de Guaratuba.



Dicas Cultimar

No caminho de barco é possível observar botos e apreciar a bela paisagem dos manguezais.



A Vila Salto Parati recebe este nome por possuir uma bela cachoeira de água cristalina, cercada de piscinas naturais, formadas pelo Rio Parati. É um local de extrema beleza e tranquilidade.



Comunidade da Vila Salto Parati

Localização

Vila Salto Parati está localizada no interior da Baía de Guaratuba e a principal forma de acesso é por barco.



Salto Parati



Cultivo de ostras na região do Parati

3

Cultivo de Ostras Alfredo e Maria



A família de Alfredo e Maria trabalha com produtos provenientes da agricultura, pesca e maricultura. As ostras cultivadas por eles são certificadas pelo Projeto Cultimar.



Dicas Cultimar



O cultivo de ostras se localiza no Parati, onde é possível ter acesso a belíssimas paisagens naturais.



Na Feira do Produtor também é possível adquirir outros produtos da comunidade do Parati.

Os produtos de Alfredo e Maria podem ser adquiridos na Vila Salto Parati ou na Feira do Produtor, na cidade de Guaratuba.



Cultivo de ostras

Localização

Cultivo de ostras: Vila Salto Parati, localizada a norte da Baía de Guaratuba e com acesso apenas de barco.

Feira do Produtor: aos sábados na rua Capitão João Pedro, no centro de Guaratuba.



Cultivo de ostras



Feira do produtor, barraca do Alfredo e da Maria



Cabaraquara



A região do Cabaraquara faz parte do Parque Nacional de Saint-Hilaire/Lange e é cercada pela Floresta Atlântica e resguardada pela Área de Proteção Ambiental de Guaratuba.



O morro do Cabaraquara, que dá o nome ao local possui 455 metros de altura e pode ser observado de vários pontos da região.



A economia local se baseia principalmente na pesca, na produção e comercialização de ostras, no artesanato e no turismo.



Cultivos de ostras na região do Cabaraquara



Morro do Cabaraquara

O Projeto Cultimar incentiva a geração de renda na comunidade com ações no artesanato, maricultura, capacitação de pessoas e turismo.

Dicas Cultimar

No Cabaraquara é possível encontrar trilhas, rios, manguezais, montanhas, passeios de barcos, vendas de frutos do mar, cultivos de ostras, restaurantes e artesanatos. Os restaurantes encontrados na região são caracterizados por belos cenários naturais, pela boa receptividade e pela deliciosa culinária baseada em frutos do mar, sendo a ostra o principal destaque (ver páginas 22 à 27).

4 Iscas vivas de Jussara e Ismael



Com uma experiência familiar de mais de 50 anos na pesca de camarão, Jussara e Ismael comercializam camarões e manjubas como iscas vivas para a pesca esportiva, no local também é possível adquirir ostras de qualidade certificadas pelo Projeto Cultimar.



Dicas Cultimar



Da propriedade de Jussara e Ismael é possível observar a Baía de Guaratuba, suas ilhas e o Morro do Cabaraquara. O acesso pode ser pela baía ou pela estrada do Cabaraquara.



Trapiche de acesso aos tanques-rede, local onde as iscas vivas ficam armazenadas.

Localização

A propriedade está localizada ao lado da saída da balsa (ferry-boat) sentido Matinhos-Guaratuba, no início da Estrada do Cabaraquara.



Vista para a Baía de Guaratuba



Camarão utilizado para a pesca esportiva.

5

Ostra Viva cultivo de ostras e restaurante



Com mais de uma década de existência, o cultivo Ostra Viva foi o primeiro no Paraná a se dedicar à produção de ostras. Atualmente, Hamilton Kirchner e sua família, além de produzirem ostras, também possuem um excelente restaurante no mesmo local.



Dicas Cultimar



O caminho das conchas de ostras, feito no manguezal, leva os visitantes a apreciar a beleza da Baía de Guaratuba e ainda conhecer mais sobre as técnicas de cultivo de ostras da região.



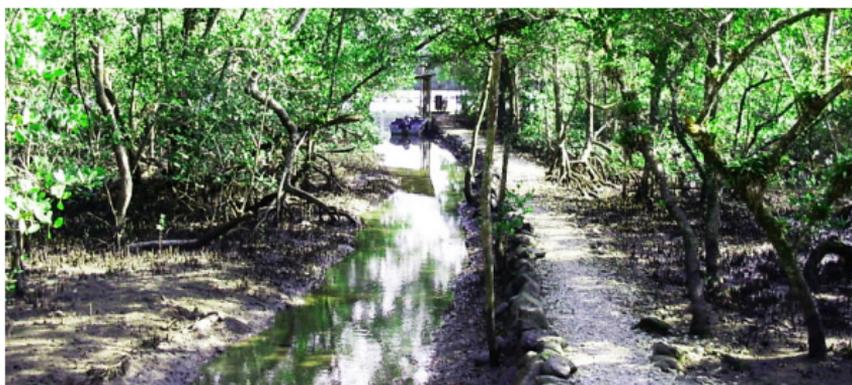
Ostras recém retiradas da água são preparadas conforme a opção do cliente e servidas em um cenário especial.



Além de ostras, o restaurante serve camarão, casquinha de siri, iscas de peixe, mariscos e outros petiscos.



O restaurante tem o privilégio de oferecer aos seus clientes um intenso contato com a natureza, com destaque para o caminho de conchas de ostras feito no manguezal, que leva os visitantes a apreciar a beleza da Baía de Guaratuba e ainda conhecer mais sobre as técnicas de cultivo de ostras da região.



Caminho das conchas

Localização: Estrada do Cabaraquara s/nº



Cultivo de ostras (long-line)



Ostras frescas "in natura"

6

Sítio Sambaqui Cultivo de ostras e restaurante



O Sítio Sambaqui iniciou suas atividades em 2003 com o proprietário Nereu de Oliveira que se dedica ao cultivo de ostras nativas. O manguezal, a baía de Guaratuba e a mata atlântica compõem a beleza deste local.



Os visitantes do Sítio Sambaqui podem conhecer como as ostras servidas são cultivadas e degustar deliciosos pratos, em aconchegantes quiosques do sítio.



Dicas Cultimar

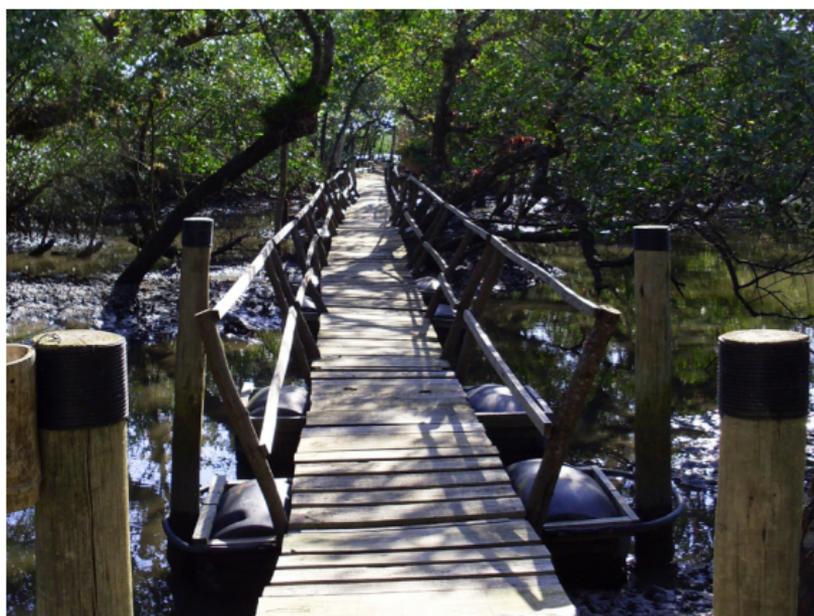
A ostra é o carro-chefe do restaurante, servida “in natura”, gratinada, ao bafo, alho e óleo e outras receitas especiais, acompanhadas com um vinho selecionado ou com uma cerveja gelada.

Além de ostras, o restaurante serve porções de batata-frita, bolinho de bacalhau e de camarão, casquinha de siri, isca de peixe, marisco e sorvete.



Fachada do Sítio

Localização: Estrada do Cabaraquara s/nº



Caminho de acesso ao mangue e ao cultivo.



Ostras Gratinadas e ostras Sambaqui

(41) 9222-5942 / 8434 7171
e-mail: sitiosambaqui@brturbo.com.br
site: www.sitiosambaqui.com.br



7

Restaurante Vivere Parvo



O restaurante Vivere Parvo foi criado em 2001 por Ede Monteiro e sua família.



No local, é possível apreciar a beleza da baía de Guaratuba pelo mirante do restaurante, subir o morro por uma trilha ou ainda tomar um delicioso banho de ofurô.



Dicas Cultimar



Um saboroso e requintado cardápio com várias opções à base de ostra, peixe, camarão e frango, com molhos e ingredientes especiais pode ser saboreado junto à beleza da mata atlântica, que faz deste lugar um verdadeiro paraíso.



Em todos os cantos do restaurante peças de artesanato são expostas para venda, além de embelezar este espaço.



Fachada do restaurante

Localização: Estrada do Cabaraquara s/nº



Vista interna do restaurante



Filé de linguado ao molho de maracujá,
e ostras in-natura.

▶ Matinhos

Histórico

A colonização de Matinhos se deu a partir do século XIX, quando os únicos habitantes da região eram os índios Carijós.

Com a ocupação do território pelos portugueses, houve a miscigenação das culturas indígenas e europeia, dando origem ao cabloco.

Até 1938, Matinhos foi administrada por Guaratuba. A partir desta data foi anexada a Paranaguá, que administrou Matinhos até 1967, quando foi promulgada a lei de emancipação, tornando-se um Município independente.



Matifest

Curiosidades

O nome Matinhos originou-se do termo “mato” substantivo masculino de “mata”, devido a abundância de vegetação rasteira.

Atualmente o município possui uma área de 215 Km² com aproximadamente 24 mil habitantes. As atividades econômicas locais se baseiam na agricultura, na pesca, na pecuária e no turismo.

Dicas Cultimar: Não deixe de conhecer

Igreja Matriz de São Pedro
Ilha do Farol
Mercado Municipal Manoel Machado
Mirante das Pedras
Morro do Boi
Morro do Escalvado
Parque Aquático Águas Claras
Parque Florestal do Rio da Onça
Pico de Matinhos

Atrações turísticas

Os visitantes da região podem desfrutar de 17 km de belas praias, trilhas que permitem o contato direto com a natureza ou ainda aproveitar as opções de bares, restaurantes, feiras e eventos.

As festas mais tradicionais da região são a Festa da Sororoca no mês de julho e a Matinfest em setembro, com shows e comidas típicas. O Projeto Cultimar participa destes eventos em parceria com a Colônia de Pescadores Z4.



Praça Hildebrando de Araújo

8

Mercado Municipal de Pescado Manoel Machado



Fundado em 1996, o Mercado Municipal de Pescado Manoel Machado foi construído no local onde pescadores artesanais comercializavam seus produtos em feiras.



Dicas Cultimar



No mercado é exposta uma grande variedade de peixes e frutos do mar, originários da pesca. Sempre com a preocupação de garantir a origem dos produtos e da rapidez com que sai da água e chega à mesa do consumidor.



Atualmente conta com cerca de 30 boxes para a exposição de produtos e é administrado pela Colônia de Pescadores Z4, com supervisão da Prefeitura Municipal de Matinhos.



Vendedora de pescado em um dos boxes

Localização: Rua da Fonte, 412 – Matinhos/PR



Limpeza de camarão realizada por familiares de pescadores.



Área interna do Mercado



CULTIMAR

realização



patrocínio



DESENVOLVIMENTO
& CIDADANIA
PETROBRAS



apoio

