

CLIPPING

SECRETARIA DE COMUNICAÇÃO

(12) 3897-5650

jornalismo@caraguatatuba.sp.gov.br

Rua José Damásio dos Santos, 39 - Centro - Caraguatatuba / SP



[/prefeturadecaraguatatuba](https://www.facebook.com/prefeturadecaraguatatuba)



[/caraguatatuba_oficial](https://www.instagram.com/caraguatatuba_oficial)

Fique por dentro de tudo o que acontece em Caraguá e que foi publicado hoje na mídia.

NOTÍCIAS DOS DIAS

Sexta-Feira, Sábado, Domingo e Segunda-Feira, 08, 09, 10 e 11 de Julho de 2022.

Tamoios News

Caraguatatuba

[Educação de Caraguá realiza capacitação em transtornos de aprendizagem](#)

Caraguatatuba

[Em Caraguatatuba, áreas públicas invadidas estão sendo recuperadas](#)

Caraguatatuba

[Programa Bairro a Bairro continua na região sul de Caraguá até o dia 15/07](#)

Caraguatatuba

[Caraguá é a maior produtora de berinjela japonesa no estado de São Paulo](#)

Radar Litoral

Caraguatatuba

[Prefeitura de Caraguatatuba publica classificação final do PEAD com mais de 3,4 mil candidatos](#)

Caraguatatuba

[Procurado por estupro é preso pela Força Tática da PM no Centro de Caraguá](#)

Portal R3

Caraguatatuba

[Caraguá está entre as cidades do Estado que mais investem no Terceiro Setor](#)

Caraguatatuba

[Caraguá: CCZ abre 300 vagas para castração gratuita de cães e gatos](#)

Contra e Verso

Caraguatatuba

[Fórum Animal em Agosto dará início ao Futuro Hospital Veterinário em Caraguatatuba](#)

Salim Burihan

Caraguatatuba

[Prefeitura de Caraguá proíbe reunião com Haddad por local não possuir laudo dos](#)



/prefeituradecaraguatatuba



/caraguatatuba_oficial

[bombeiros](#)

Sistema Costa Norte

Caraguatatuba

[Caraguatatuba terá festival de dança, exposição fotográfica e cinema gratuito no fim de semana](#)

Caraguatatuba

[Caraguatatuba se destaca como maior produtora de berinjela japonesa do Estado de São Paulo](#)

Portal Notícias do Litoral

Caraguatatuba

[Caraguatatuba se destaca como maior produtora de berinjela japonesa do Estado de São Paulo](#)

Caraguatatuba

[Caraguatatuba convoca mais 18 aprovados do concurso público de 2018](#)

Caraguatatuba

[Festival da Tainha & Pescados Caiçaras traz cultura e comidas tradicionais neste final de semana em Caraguatatuba](#)

012 News

Caraguatatuba

[Festival da Tainha & Pescados Caiçaras traz cultura e comidas tradicionais neste final de semana em Caraguá](#)

Litoral Hoje

Caraguatatuba

[Festival da Tainha & Pescados Caiçaras traz cultura e comidas tradicionais neste final de semana em Caraguatatuba](#)

Caraguatatuba

[‘Bairro a Bairro’ continua com trabalhos na região Sul de Caraguatatuba na próxima semana](#)

Caraguatatuba

[Prefeitura de Caraguatatuba convoca mais 18 aprovados do concurso público de 2018](#)

Caraguatatuba



/prefeituradecaraguatatuba



/caraguatatuba_oficial

[Operações da Prefeitura recuperam áreas públicas invadidas em Caraguatatuba](#)

Caraguatatuba

[Caraguatatuba se destaca como maior produtora de berinjela japonesa do Estado de São Paulo](#)

Caraguatatuba

[CCZ de Caraguatatuba abre, nesta sexta-feira, 300 vagas para castração gratuita de cães e gatos](#)

Caraguatatuba

[Caraguatatuba está entre as cidades do Estado que mais investem no Terceiro Setor](#)

Repórter Online Litoral

Caraguatatuba

[Caraguatatuba se destaca como maior produtora de berinjela japonesa do Estado de São Paulo](#)

Caraguatatuba

[Força Tática captura três procurados da justiça no final de semana, em Caraguatatuba](#)

Caraguatatuba

[Um mundo de sabores: Circuito Litoral Norte destaca gastronomia caiçara e internacional](#)

Fala Caraguá

Caraguatatuba

[Fundo Social de Caraguatatuba beneficia 11 instituições com doações de alimentos e cobertores](#)

Caraguatatuba

[‘Bairro a Bairro’ continua com trabalhos na região Sul de Caraguatatuba na próxima semana](#)

Caraguatatuba

[Prefeitura de Caraguatatuba convoca mais 18 aprovados do concurso público de 2018](#)

Caraguatatuba

[Caraguatatuba se destaca como maior produtora de berinjela japonesa do Estado](#)



/prefeituradecaraguatatuba



/caraguatatuba_oficial



[de São Paulo](#)

Caraguatatuba

[Festival da Tainha & Pescados Caiçaras traz cultura e comidas tradicionais neste final de semana em Caraguatatuba](#)

Caraguatatuba

[A brincadeira 'Garra Humana' agita o Serramar Shopping até 31 de julho](#)

Massagua News

Caraguatatuba

[Alunos do CIEFI Massaguaçu visitam Rancho Escola na praia da Cocanha e conhecem de perto a cultura da sua comunidade](#)

Litoral Vale

Caraguatatuba

[CCZ de Caraguatatuba abre, nesta sexta-feira, 300 vagas para castração gratuita de cães e gatos](#)

Caraguatatuba

[Caraguatatuba está entre as cidades do Estado que mais investem no Terceiro Setor](#)

Caraguatatuba

[Fundo Social de Caraguatatuba abre 36 vagas em cursos de costura e inscrições iniciam dia 11](#)

Caraguatatuba

[Caraguatatuba se destaca como maior produtora de berinjela japonesa do Estado de São Paulo](#)

Caraguatatuba

[Prefeitura de Caraguatatuba pinta mais de 3,6 mil metros quadrados em sinalização viária na cidade](#)

Litoral em Pauta

Caraguatatuba

[Evento "Aflora, Feira de Artes e Pequenas Empreendedoras" acontece amanhã \(09\) em Caraguá das 10 às 18h](#)

Caraguatatuba

[Pré-candidatos a deputado estadual e federal e ao governo de SP circulam pelo](#)





[Litoral Norte em busca de apoio para as eleições de Outubro](#)

Diário Caiçara

Caraguatatuba

[Caraguá: Consulta pública da PPP da Limpeza Urbana segue até 22/7.](#)

Caraguatatuba

[Motociata acontece neste sábado \(9\) para lembrar a Revolução Constitucionalista.](#)

Caraguatatuba

[Procurado por estupro é preso no Centro de Caraguá.](#)

Caraguatatuba

[Caraguá é a maior produtora de berinjela japonesa no estado de SP.](#)

Band Vale

Caraguatatuba

[Caraguatatuba oferece curso para ensinar pais nos primeiros cuidados com os bebê](#)

Litoral de Fato

Caraguatatuba

[CCZ de Caraguatatuba abre, nesta sexta-feira, 300 vagas para castração gratuita de cães e gatos](#)

Caraguatatuba

[Caraguatatuba está entre as cidades do Estado que mais investem no Terceiro Setor](#)

Caraguatatuba

[Fundo Social de Caraguatatuba abre 36 vagas em cursos de costura e inscrições iniciam segunda-feira \(11\)](#)

Caraguatatuba

[Caraguatatuba se destaca como maior produtora de berinjela japonesa do Estado de São Paulo](#)

Caraguatatuba

[Prefeitura de Caraguatatuba pinta mais de 3,6 mil metros quadrados em sinalização viária na cidade](#)

A Gazeta



Caraguatatuba

[Festival da Tainha & Pescados Caiçaras traz cultura e comidas tradicionais neste final de semana em Caraguatatuba](#)

Imprensa Livre

Caraguatatuba

[CCZ de Caraguatatuba abre, nesta sexta-feira, 300 vagas para castração gratuita de cães e gatos](#)

Caraguatatuba

[Caraguatatuba está entre as cidades do Estado que mais investem no Terceiro Setor](#)

Caraguatatuba

[Fundo Social de Caraguatatuba abre 36 vagas em cursos de costura e inscrições iniciam dia 11](#)

Caraguatatuba

[Caraguatatuba se destaca como maior produtora de berinjela japonesa do Estado de São Paulo](#)

Caraguatatuba

[Prefeitura de Caraguatatuba pinta mais de 3,6 mil metros quadrados em sinalização viária na cidade](#)

CaraguaSports

Caraguatatuba

[1º Copinha: Tudo hoje é um aprendizado!!!](#)

Caraguatatuba

[Bom Prato FC sub 15: Espetacular na "Copinha"](#)

Caraguatatuba

[Palpiteiro aponta campeão da "Terceirona"](#)

Revista Celebridades

Caraguatatuba

[Caraguatatuba celebra 23ª edição do Festival do Camarão em julho](#)

Ubatuba Acontece

Caraguatatuba

[Operações da Prefeitura recuperam áreas públicas invadidas em Caraguatatuba](#)



/prefeituradecaraguatatuba



/caraguatatuba_oficial

Caraguatatuba

[Festival da Tainha & Pescados Caiçaras traz cultura e comidas tradicionais neste final de semana em Caraguatatuba](#)

Caraguatatuba

[Procurado por estupro é capturado pela PM em Caraguatatuba](#)

Ubatuba Times

Caraguatatuba

[Caraguatatuba está entre as cidades do Estado que mais investem no Terceiro Setor](#)

Caraguatatuba

[Caraguatatuba se destaca como maior produtora de berinjela japonesa do Estado de São Paulo](#)

Agora Vale

Caraguatatuba

[Em Caraguatatuba, áreas públicas invadidas estão sendo recuperadas](#)

PR6 Taubaté

Caraguatatuba

[Festival da Tainha & Pescados Caiçaras traz cultura e comidas tradicionais neste final de semana em Caraguatatuba](#)

Maluvisita.com

Caraguatatuba

[Litoral Norte destaca gastronomia caiçara e internacional](#)

Gazeta de S. Paulo

Caraguatatuba

[Circuito Litoral Norte destaca gastronomia caiçara e internacional](#)

Qual Viagem

Caraguatatuba

[Litoral Norte de São Paulo destaca gastronomia caiçara e internacional](#)

Folha Viagem

Caraguatatuba

[Gastronomia é destaque no Circuito Litoral Norte](#)

Tudo Viagem



/prefeituradecaraguatatuba



/caraguatatuba_oficial



Caraguatatuba

[Circuito Litoral Norte: o melhor da gastronomia caiçara e internacional](#)

Cidade e Cultura

Caraguatatuba

[Um mundo de sabores: gastronomia no Litoral Norte de SP](#)

Gazeta de Hotéis

Caraguatatuba

[Um mundo de sabores: Circuito Litoral Norte destaca gastronomia caiçara e internacional](#)

The News Connection

Caraguatatuba

[Um mundo de sabores: Circuito Litoral Norte destaca gastronomia caiçara e internacional](#)

Guia GPHR

Caraguatatuba

[Um mundo de sabores: Circuito Litoral Norte destaca gastronomia caiçara e internacional](#)

Rede Lajeado

Caraguatatuba

[Um mundo de sabores: Circuito Litoral Norte destaca gastronomia caiçara e internacional](#)

Diário do Litoral

Caraguatatuba

[Circuito Litoral Norte destaca gastronomia caiçara e internacional](#)

Imprensa Gourmet

Caraguatatuba

[Um mundo de sabores: Circuito Litoral Norte destaca gastronomia caiçara e internacional](#)

Portal Turismo&Eventos

Caraguatatuba

[Circuito Litoral Norte destaca gastronomia caiçara e internacional](#)

Revista Agente Urgente

Caraguatatuba

[Um mundo de sabores: Circuito Litoral Norte destaca gastronomia caiçara e internacional](#)





[internacional](#)

SECRETARIA DE COMUNICAÇÃO

(12) 3897-5650

jornalismo@caraguatatuba.sp.gov.br

Rua José Damásio dos Santos, 39 - Centro - Caraguatatuba / SP



[/prefeituradecaraguatatuba](#)



[/caraguatatuba_oficial](#)

Clipping de Notícias: 08/07/2022

Editoria: Caraguatatuba

Veículo: Tamoios News

Educação de Caraguá realiza capacitação em transtornos de aprendizagem



A Prefeitura de Caraguatatuba, através da Secretaria de Educação, em atenção à Lei 14.254/21, que instituiu o acompanhamento para educandos com transtorno do déficit de atenção com hiperatividade (TDAH), dislexia e outros transtornos de aprendizagem, está sensibilizando a rede municipal de ensino desde o início do ano letivo com a realização de ações programadas sobre o tema.

Promovida pelo setor de Educação Inclusiva da pasta, nas últimas semanas foi realizada uma capacitação interna para cerca de 70 profissionais do Atendimento Educacional Especializado (AEE), que atuam nas salas de recursos multifuncionais, especialistas (Assistentes Sociais, Fonoaudiólogas, Psicólogos e Terapeutas Ocupacionais) e professores do Apoio Pedagógico.

Os encontros virtuais ocorreram nos dias 20, 27 de junho e 4 de julho, através do Canal do Youtube do setor de Informática Educativa. Com a temática 'TDAH e outros transtornos de aprendizagem' a capacitação contou com a participação voluntária de profissionais do Lume.

O primeiro encontro (20/06) foi realizado pela fonoaudióloga e psicopedagoga clínica, integrante do quadro de profissionais do Hospital Sírio-Libanês, Andréa Cristina Cardoso. O segundo (27/06) teve a contribuição do médico psiquiatra, Dr.



Jorge Luiz G. Freire Simeão, atuante há mais de 22 anos na área e membro da Associação Brasileira de Déficit de Atenção (ABDA).

O terceiro e último encontro (04/07) contou com a colaboração do psicólogo clínico, Diretor-Executivo Voluntário e membro-científico da ABDA, Dr. Ronaldo Ferreira Ramos juntamente com a fonoaudióloga e psicopedagoga clínica, Andréa Cristina Cardoso.

A capacitação teve como objetivo proporcionar aos participantes a oportunidade de aprofundar conhecimentos e esclarecer dúvidas sobre as especificidades das pessoas com TDAH, dislexia e outros transtornos de aprendizagem, suas demandas e necessidades, as melhores formas de atendê-las; além de conhecer possibilidades de adaptação pedagógica para esses estudantes.

A secretária de Educação, Márcia Paiva, participou da abertura do último encontro. Ela cumprimentou a todos pela participação e agradeceu aos profissionais que trouxeram, de maneira voluntária, contribuições muito importantes para a prática dos educadores e técnicos da rede. “Minha gratidão aos profissionais do Lume pela disponibilidade. Parabenizo aos nossos profissionais e educadores pela busca constante de aprendizado e atualização dos conhecimentos. Esse é o nosso principal objetivo, atendermos cada vez melhor nossos alunos”, disse.

A diretora do Setor de Educação Inclusiva, Fabiana Matos, comentou que as capacitações fazem parte de um conjunto de ações planejadas pela Secretaria Municipal de Educação de Caraguatatuba, com apoio do setor.

No mês de março, mais de 400 profissionais do quadro de apoio escolar, entre Agentes de Desenvolvimento Infantil, Agentes de Apoio Escolar e Estagiários foram capacitados sobre o tema. E em junho os professores da rede municipal também foram sensibilizados por meio de material visual, vídeo e abertura para envio de perguntas sobre a temática TDAH com a psicóloga Sílvia Helena.

A próxima etapa está prevista para o 2º semestre letivo com um encontro temático com integrantes das equipes de gestão escolar.

Clipping de Notícias: 08/07/2022

Editoria: Caraguatatuba

Veículo: Tamoios News

Em Caraguatatuba, áreas públicas invadidas estão sendo recuperadas



Foto: Divulgação / PMC

A Prefeitura de Caraguatatuba, por meio da Secretaria de Urbanismo (Seurb), realizou, nesta sexta-feira (8), mais duas operações para garantir a retomada de áreas públicas invadidas no município.

Os agentes do departamento de Fiscalização de Posturas instalaram placas de identificação em terrenos públicos com obras embargadas judicialmente nas ruas Vinte e Dois e Vinte e Quatro, ambas no Loteamento Estância Mirante de Caraguatatuba.

Já no bairro Jardim Britânia, os fiscais removeram uma cerca colocada irregularmente na Rua Ademar Martins. Os responsáveis pela invasão ainda não foram localizados pela municipalidade.

O trabalho contou com apoio da Atividade Delegada da Polícia Militar Ambiental e, ainda, com a colaboração de funcionários e maquinários da Secretaria de Serviços Públicos (Sesep).

A Prefeitura lembra que a população pode denunciar irregularidades por meio da Central de Relacionamento 156 (telefone, site ou aplicativo), inclusive de forma anônima.

O ato de invadir e ocupar uma área em Caraguatatuba, sem a devida autorização, é ilegal. No município, a infração é passível de uma multa de 718 VRMs (Valor de Referência do Município), o equivalente a R\$ 2.979,70.

Clipping de Notícias: 09/07/2022

Editoria: Caraguatatuba

Veículo: Tamoios News

Programa Bairro a Bairro continua na região sul de Caraguá até o dia 15/07



A Prefeitura de Caraguatatuba, por meio da Secretaria de Serviços Públicos (Sesep), continua com as ações de zeladoria do 'Bairro a Bairro' até a próxima sexta-feira (15/7), em diversas localidades da região Sul.

As equipes da Sesep executam atividades de limpeza e manutenção de vias nos bairros do Perequê-Mirim, Pegorelli, Travessão, Jardim Tarumãs e Vapapesca. Somente nesta semana, as equipes da Sesep já recolheram 120 toneladas de resíduos das ruas dessas localidades.

O 'Bairro a Bairro' é uma força-tarefa de 120 trabalhadores que, de segunda a sexta-feira, a partir das 6h, percorrem diariamente os bairros da cidade, dando mais agilidade e eficiência à manutenção das vias públicas.

Após a conclusão dos trabalhos nas ruas da região Sul, a Secretaria de Serviços inicia as atividades de limpeza e manutenção de vias e logradouros públicos dos bairros da região Norte da cidade.

No mutirão, a Sesep executa serviços de roçada, varrição, capina, pintura de guias e bota-fora, com apoio de duas retroescavadeiras, uma varredeira mecânica, duas



/prefeituradecaraguatatuba



/caraguatatuba_oficial



SECRETARIA DE COMUNICAÇÃO

(12) 3897-5650

jornalismo@caraguatatuba.sp.gov.br

Rua José Damásio dos Santos, 39 - Centro - Caraguatatuba / SP

capinadeira 'bob bod' e quatro caminhões para recolher os materiais em um curto período de tempo.



[/prefeituradecaraguatatuba](https://www.facebook.com/prefeituradecaraguatatuba)



[/caraguatatuba_oficial](https://www.instagram.com/caraguatatuba_oficial)

Clipping de Notícias: 10/07/2022

Editoria: Caraguatatuba

Veículo: Tamoios News

Caraguá é a maior produtora de berinjela japonesa no estado de São Paulo



Foto: Marina Larcher / PMC

Em 2017 foi destaque, após enviar 31% da safra para o Entrepasto Terminal de São Paulo (ETSP), para comercialização. Desde então, a produção na cidade cresceu de 398 para 439 toneladas em 2021. A cidade já é produtora há mais de 30 anos do legume, que é um dos principais alimentos que compõe a merenda escolar.

De acordo com a Prefeitura, cerca de 1,5 tonelada do legume é fornecido anualmente para escolas municipais, desde 2018. O fornecimento é feito por produtores de Caraguatatuba, o que além de resultar em uma alimentação mais saudável, fomenta a agricultura familiar do município.

No sítio de Massaru Matsumoto, a berinjela japonesa é cultivada há mais de 40 anos. A colheita, durante a safra, é feita duas vezes por semana e são produzidos, em média, 50 caixas com 10 kg, totalizando 500 kg por colheita.

Ele conta que o diferencial do produto é o sabor e a textura. Além de mais adocicada, a qualidade do fruto cultivado na área rural é superior ao da berinjela comum vendida no mercado. “Quem experimenta só quer consumir dela. Ela é mais doce, não apresenta aquela acidez comum das berinjelas vendidas em supermercados”, disse.

A cultura da berinjela precisa de alta temperatura para o desenvolvimento e, por isso, o clima do Litoral Norte é bastante favorável.



De acordo com o agricultor, a maturação e colheita são fundamentais quando se fala da qualidade do produto final.

“A berinjela tem uma colheita diferenciada, ela tem um ponto de maturação certo para ser colhida, para que ela dure mais e ofereça um sabor melhor”, contou.

E o segredo da boa safra também é o investimento em tecnologia. O trabalho de irrigação não é mais manual. Agora muitos sítios possuem um sistema de irrigação, por meio de tubos de gotejamento de água, nutrientes e defensivos, o que evita desperdício de água.

Toda a produção de berinjela é escoada com agilidade em Caraguatatuba. A comercialização é feita com a Companhia de Entrepósitos e Armazéns Gerais de São Paulo (Ceagesp) e parte é adquirida pelo próprio município para o cardápio escolar e tem excelente aceitação.

Clipping de Notícias: 09/07/2022

Editoria: Caraguatatuba

Veículo: Radar Litoral

Prefeitura de Caraguatatuba publica classificação final do PEAD com mais de 3,4 mil candidatos



A Prefeitura de Caraguatatuba publicou a classificação final do processo seletivo para formação de cadastro de reserva do Programa Emergencial de Auxílio-Desemprego (PEAD) nesta quinta-feira (7/7), na edição 830 Diário Oficial Eletrônico do Município. A listagem reúne 1.557 beneficiários Oficiais de serviços leves e 1.864 beneficiários Oficiais de serviços pesados.

Os recursos em relação à classificação preliminar puderam ser protocolados nos dias 21, 22 e 23 de junho no Departamento de Recursos Humanos da Secretaria de Administração, no Centro. A classificação envolve dois critérios: o maior número de filhos com até 15 anos e a idade dos candidatos, priorizando os mais velhos.

O PEAD totaliza 350 vagas disponíveis e preenchidas de acordo com a necessidade da Administração Pública, em substituição aos integrantes que concluem o prazo legal de permanência no programa e disponibilidade orçamentária. Aos serem convocados para a contratação, os candidatos devem comprovar as informações prestadas no ato da inscrição. As divergências envolvendo nome completo, número de CPF, data de nascimento e filhos menores de 16 anos ocasionarão a eliminação imediata do candidato.

Durante o preenchimento da ficha de inscrição, os candidatos optaram se seriam Beneficiário Oficial de Serviços Leves ou de Serviços Pesados.



Os bolsistas selecionados de ambos os sexos executarão atividades de roçada (manual e mecânica) e limpeza de valas, além da capina, varrição e pintura de vias públicas, bem como a varrição de praias e manutenção de obras, coordenadas pela Secretaria de Serviços Públicos (Sesep).

Para ser inserido no PEAD, o candidato precisava ser maior de 17 anos; estar desempregado ou sem oportunidade de trabalho e não ser beneficiário do seguro-desemprego, da Previdência Social pública ou privada, ou de qualquer outro programa municipal de apoio financeiro; possuir inscrição no Posto de Atendimento ao Trabalhador (PAT) de Caraguatatuba; aceitar os termos do PEAD, no momento da assinatura do termo de adesão; residir no município (comprovação após a convocação da apresentação de comprovante de endereço); não ter participado do Programa Estadual da Frente de Trabalho, com oferta de qualificação profissional durante o período instituído pela Lei Municipal nº 2.082/2013; e não ter participado do Programa Municipal da Frente de Trabalho nos exercícios anteriores, com oferta de qualificação profissional durante o período instituído pela Lei Municipal nº 1.758/2009.

Quem participa do PEAD recebe o auxílio-desemprego, no valor mensal de um salário mínimo nacional (R\$ 1.212); auxílio-alimentação no valor correspondente a 1/3 do salário mínimo nacional vigente (R\$ 404); e seguro contra acidentes pessoais, a ser contratado pela municipalidade.

O Departamento de Recursos Humanos da Secretaria de Administração fica na Avenida Frei Pacífico Wagner, 985, no Centro. Mais informações pelo telefone (12) 3886-3700/3701. O horário de atendimento ao público é das 9h às 16h30

O PEAD

O Programa Emergencial de Auxílio-Desemprego tem caráter assistencial e proporciona ocupação, qualificação profissional e renda para esses trabalhadores. A jornada é de 40 horas semanais, incluindo a realização de atividades e cursos profissionalizantes de, no mínimo, quatro horas por semana, para que o colaborador esteja apto a entrar no mercado de trabalho ao final do contrato.

O período de duração do participante dentro do programa é de seis meses, que podem ser prorrogados três vezes por seis meses, até completar o limite máximo de dois anos.

Clipping de Notícias: 09/07/2022

Editoria: Caraguatatuba

Veículo: Radar Litoral

Procurado por estupro é preso pela Força Tática da PM no Centro de Caraguá



A Força Tática da Polícia Militar prendeu, na noite de sexta-feira (8/7), no Centro de Caraguatatuba, um procurado da justiça pelo crime de estupro. Ele foi capturado pelos policiais militares que realizavam o patrulhamento pela rua Guarulhos, pouco depois das 19h.

O homem tentou se esconder atrás de um caminhão ao ver a viatura da Força Tática. O indivíduo foi levado para a delegacia, de onde será transferido ao sistema prisional.

Clipping de Notícias: 08/07/2022

Editoria: Caraguatatuba

Veículo: Portal R3

Caraguá está entre as cidades do Estado que mais investem no Terceiro Setor



Caraguatatuba é destaque em uma avaliação feita pelo Tribunal de Contas do Estado de São Paulo (TCE-SP) e figura entre as cidades que mais investem em entidades ligadas ao Terceiro Setor.

Por meio de parcerias, convênios ou contratos, a Prefeitura de Caraguatatuba investiu, somente no ano de 2021, mais de R\$ 167 milhões em repasses municipais. Entre 2019 e 2021 foram mais de R\$ 414,6 milhões destinados ao Terceiro Setor.

No ranking estadual, a cidade aparece no 11º lugar entre os municípios com mais de 120 mil habitantes e na 28ª posição entre todas as cidades do Estado de São Paulo.

Em 2021, dezenas de entidades foram beneficiadas com recursos municipais, principalmente aquelas ligadas às áreas da saúde e assistência social.

Entre as entidades estão: Organização Social João Marchesi, Instituto das Pequenas Missionárias (Santa Casa), Casa da Criança, Centro de Recuperação Renascer, Associação de Pais e Amigos dos Excepcionais (APAE), Vila Vicentina, Associação de Amparo e Proteção à Criança e Adolescente, Instituto Pró Vida, Vila Vicentina, Lar São Francisco, Creche MEIMEI, Restitui, Associação de Amparo a Criança Deficiente, Associação de Combate ao Câncer, bem como Associação de Pais e Mestres de escolas municipais, entre outras.

O Painel do Terceiro Setor tem como objetivo apresentar, de forma simples e de fácil entendimento, um panorama das entidades do Terceiro Setor que receberam

recursos públicos tanto no âmbito estadual como municipal, notadamente nas áreas da saúde, cultura, assistência social e educação.

Os dados foram obtidos do SIGEO (Sistema de Informações Gerenciais da Execução Orçamentária) e Sistema Audesp (Dados contábeis encaminhados ao TCE-SP pelos próprios municípios), atualizados em abril de 2022.

“Mais do que repasses financeiros, o meu sentimento é de gratidão a todas as entidades parceiras do município. O Terceiro Setor é imprescindível na execução das políticas públicas municipais.

Apoiar as entidades é incentivar a organização da sociedade, promover o emprego, formar novos voluntários e gerar emprego e renda aos moradores da cidade”, destaca o prefeito Aguilar Junior.

Clipping de Notícias: 08/07/2022

Editoria: Caraguatatuba

Veículo: Portal R3

Caraguá: CCZ abre 300 vagas para castração gratuita de cães e gatos



O Centro de Controle de Zoonoses (CCZ) de Caraguatatuba abre nesta sexta-feira (8), 300 vagas de agendamento para castração gratuita de cães e gatos. O proprietário do animal deve ser morador da cidade e ter mais de 18 anos de idade.

Os interessados devem entrar em contato com o CCZ, das 8h às 16h, pelo telefone (12) 3887-6888. Somente cães e gatos a partir dos seis meses de idade podem ser castrados.

Antes de serem encaminhados à cirurgia, os animais precisam receber o microchip e passar por uma avaliação com o veterinário do CCZ para pesagem, identificação e até mesmo para saber se o animal já é castrado.

No dia da avaliação, o dono do pet deverá apresentar documentos pessoais, como cópias do RG, CPF, comprovantes de residência e de renda de até três salários mínimos (R\$ 3.636).

Quem não conseguir garantir uma das vagas disponibilizadas para este mês precisa aguardar a reabertura da próxima agenda. Neste ano, o CCZ já disponibilizou 1.450 vagas e encaminhou 1.160 animais para castração; registrando uma taxa de 20% de absenteísmo.

O coordenador do CCZ, Guilherme Garrido, reforça que os agendados compareçam à avaliação com o veterinário do espaço. Quem faltar, além de perder a vaga, impede que outras pessoas tenham a oportunidade.

O CCZ está localizado na Rua Ministro Dílson Funaro, 115, no Jardim Britânia.

Clipping de Notícias: 08/07/2022

Editoria: Caraguatatuba

Veículo: Contra e Verso

Fórum Animal em Agosto dará início ao Futuro Hospital Veterinário em Caraguatatuba



O pedido de uma Eleitora em 2017 deu início ao sonho do Vereador Marcos Kinkas de defender a Saúde Animal em Caraguatatuba. De lá para cá foram encontros, pesquisa e reuniões até conseguir recursos para a construção de um Hospital Veterinário através da Verba de R\$ 1 Milhão enviada pelo Deputado Federal Marco Bertaiolli, com entrega num evento político promovido em parceria com o Presidente da Câmara, Vereador Tato Aguiar.

As primeiras tratativas para a implantação de um Hospital Veterinário em Caraguatatuba tiveram início num encontro em Novembro de 2021 na sede do Legislativo local, que reuniu além do autor e incentivador os Vereadores Bigode e Gil Oliveira, o representante do Jurídico da Câmara, Advogado Carlos Alberto e pela Prefeitura a Advogada Maísa Gaspar, além do responsável pelo Centro de Zoonoses, o Veterinário Guilherme Garrido e Veterinários que representam as Clínicas Particulares na cidade.

O objetivo do Hospital Veterinário é o de proporcionar aos moradores mais humildes a chance de ter um atendimento seguro e com qualidade para os seus animais de estimação. Estima-se que existam em torno de 30 mil animais entre cães e gatos vivendo em Caraguatatuba sob os cuidados e o teto de famílias nos vários bairros da cidade, sendo servidos por aproximadamente 25 Clínicas Veterinárias na cidade. Um Hospital Veterinário tem o mesmo papel que uma unidade de saúde para humanos, com Sala de Emergência, Pronto-Socorro, Repouso, Medicação, Internação, Curativo e Centro Cirúrgico.

Recentemente Marcos Kinkas e Tato Aguilar estiveram em Brasília na busca de soluções para diversas questões envolvendo a cidade e num destes encontros conversaram com o Deputado Marco Bertaioli sobre a necessidade de uma verba para a construção do Hospital Veterinário, que foi oficializada em evento político realizado recentemente, quando os documentos relativos a obtenção do dinheiro foram apresentados.

Em entrevista exclusiva ao Blog Contra & Verso o Vereador Marcos Kinkas falou mais detalhadamente sobre a criação do Hospital Veterinário em Caraguatatuba, que de acordo com suas declarações, mais se assemelha a um Pronto-Socorro Veterinário. De acordo com declarações do Vereador, as críticas de alguns Veterinários quanto a Concorrência Desleal com a unidade Veterinária não procede. “Não haverá perda de clientela, pois o Hospital Veterinário irá atender apenas os mais necessitados, que assinarão Atestado de Pobreza ou Vulnerabilidade Econômica”, disse.

Segundo Kinkas a unidade Veterinária será de baixa complexidade, com os respectivos atendimentos em média e alta complexidade sendo feitos nas Clínicas Veterinárias da cidade mediante a compra de consultas numa segunda fase da implantação. Entende o Vereador que com isso o mercado de Prestação de Serviço Veterinário na cidade ficará equilibrado para os aproximadamente 30 profissionais da área instalados em Caraguatatuba.

Com base nisso a futura unidade Veterinária Municipal na cidade não terá Cirurgias Eletivas, atendendo apenas Emergências e Internações se houver necessidade. O evento que dará início a todo este trâmite será o 1º Fórum Animal e acontece no dia seis de Agosto, das 14 às 18 horas no Teatro Mário Covas, com convite extensivo a toda população local. O Hospital ou Pronto-Socorro Veterinário tem custo aproximado de R\$ 4 Milhões entre o Prédio e seus respectivos Equipamentos. Estima-se que a Prefeitura deverá arcar com o restante abatendo o envio da verba do Deputado Marco Bertaioli.

Clipping de Notícias: 08/07/2022

Editoria: Caraguatatuba

Veículo: Salim Burihan

Prefeitura de Caraguá proíbe reunião com Haddad por local não possuir laudo dos bombeiros



O pré-candidato ao governo do estado Fernando Haddad (PT) esteve cumprindo agenda no Litoral Norte ontem, quinta-feira (7). Haddad esteve em Caraguatatuba e São Sebastião. Em Caraguatatuba, a prefeitura local, impediu a realização do encontro do pré-candidato com cerca de 500 correligionários, alegando que o local não possuía o Auto de Vistoria do Corpo de Bombeiros.

Haddad, que lidera as pesquisas para o governo do estado com 34% das intenções de votos, a frente de Tarcísio de Freitas (Republicanos) e Rodrigo Garcia (PSDB), ambos com 13 %, segundo o Datafolha, sem Márcio França(PSB) na disputa, começou a visita por Caraguatatuba, com entrevista a Rádio Antena 8 FM; em seguida, às 10 horas, visitou o bispo Dom José Carlos Chacorowisk ; esteve também na Câmara Municipal; concedeu entrevista à Caraguá TV.

A confusão com a prefeitura ocorreu por volta das 19 horas, quando Haddad iria participar da Plenária com Militância e pré-candidatos do PT, na sede do partido que fica na Av. Rio Branco, 882 – Indaiá. Várias viaturas da fiscalização municipal e da polícia militar chegaram ao local notificando os responsáveis pelo espaço onde haveria a reunião alegando a falta do Laudo de Vistoria do Corpo de Bombeiros.

“Foi uma atitude indelicada, segundo consta, o proprietário há muito tempo vem pedindo a liberação do alvará. Aceitamos a determinação e deixamos o local, mas a prefeitura poderia ter nos comunicado antes. Fiquei indignada com a atuação da prefeitura, tenho liberado emendas para o município”, comentou a deputada estadual Márcia Lia (PT).

A decisão da prefeitura, apesar de correta, causou revolta e indignação pelo excesso de viaturas, principalmente, da Polícia Militar, mas não impediu que o pré-candidato conversasse com representantes do partido e da comunidade em outro local. Confira abaixo, a nota oficial da prefeitura, sobre o interdição do local onde seria realizada o encontro na noite de quinta (7).

Prefeitura

A Prefeitura de Caraguatatuba informa que na noite de quinta-feira (7/7), após receber um ofício do Corpo de Bombeiros de São José dos Campos, equipes de fiscalização da Secretaria de Urbanismo, acompanhados da Polícia Militar, estiveram presentes em um espaço de eventos localizado no bairro do Poiões. O ofício apontava que uma reunião marcada para o estabelecimento comercial não poderia ocorrer pelo fato de o espaço não possuir o AVCB (Auto de Vistoria do Corpo de Bombeiros).

As autoridades municipais estiveram no local e oficiaram os representantes que organizavam o evento, conforme determinação do Corpo de Bombeiros de São José dos Campos. O não cumprimento poderia acarretar sanções e penalidades à Prefeitura.

A Prefeitura de Caraguatatuba ressalta que respeita todas as manifestações/reuniões de cunho político, desde que sejam respeitadas as legislações municipais e estaduais, bem como a ordem pública.

Clipping de Notícias: 08/07/2022

Editoria: Caraguatatuba

Veículo: Sistema Costa Norte

Caraguatatuba terá festival de dança, exposição fotográfica e cinema gratuito no fim de semana

Agenda cultura ainda conta com recital de música e muitas outras atrações



Neste fim de semana, a programação cultural traz diversas atrações para todos os gostos em Caraguatatuba, no Litoral Norte de São Paulo. Destaque para o festival de dança, recital de música, lançamento de livro, exposição de fotografia e o clássico cineminha na videoteca Lúcio Braun.

A programação já começou na quinta-feira (7), com a abertura do Festival 'Dançar a Vida Caraguatatuba', que está sendo realizado no Teatro Mario Covas até o próximo dia 16 de julho.

As apresentações ocorrem de segunda a sexta-feira, a partir das 18h, e aos fins de semana, a partir das 16h. Os ingressos são gratuitos e devem ser retirados com uma hora de antecedência na bilheteria do teatro.

Em paralelo à competição e às premiações oferecidas aos participantes, serão realizados workshops, com participação aberta àqueles que não estiverem concorrendo no festival.

No mesmo local, ocorrerão apresentações no Palco Fundacc, que estará localizado na área externa do teatro, onde estarão reunidas as demais obras oriundas de seletivas anteriores ou diretamente inscritas para o local, cuja programação é diversificada e tem como objetivo oferecer ao público apresentações de qualidade em espaço aberto.

Informações sobre vagas e participação podem ser adquiridas pelo e-mail: promodancaacademias@gmail.com ou pelo número: (11) 97391-7196.



[/prefeituradecaraguatatuba](https://www.facebook.com/prefeituradecaraguatatuba)



[/caraguatatuba_oficial](https://www.instagram.com/caraguatatuba_oficial)

Aqueles que estiverem pelo centro, poderão visitar, gratuitamente, a exposição fotográfica 'Mudanças de um Contorno', do fotógrafo documental Felipe Samurai, que traz uma seleção de imagens da obra do 'Contorno', um trecho da Rodovia dos Tamoios no município de Caraguatatuba.

A visitação pode ser feita de terça a sexta-feira, das 10h às 17h, e aos sábados e feriados, das 12h às 17h, à Praça Dr. Cândido Mota, 72, centro.

Nesta sexta-feira (8), o Auditório Maristela de Oliveira recebe o 1º Recital de Inverno 'Viva-Voz Estúdio', com os alunos de canto da professora Eliana Bañeza.

O evento tem entrada gratuita e estará aberto a doações de produtos de enxoval, roupas e sapatos para recém nascidos, bebês e crianças de até cinco anos. As doações obtidas atenderão crianças dos bairros Jardim Tarumãs, Pegorelli e Olaria.

Em seu repertório, o Recital de Inverno trará músicas sertanejas, internacionais e Música Popular Brasileira (MPB), além de intervenções com interpretação de causos bem humorados, frases e mensagens.

No mesmo dia, também às 19h, o Espaço Regional 'Aglaê Magalhães Daniel (Kaká)', localizado na Biblioteca Municipal Afonso Schmidt, recebe o autor Emerson Salino para o lançamento e noite de autógrafos da adaptação de 'Senhora', releitura do romance de José de Alencar que compõe a Coleção Criando Versões – Clássicos da Literatura, da Editora JEFTE.

'Senhora' é a primeira adaptação de uma série de 10 obras que serão lançadas pelo autor com o objetivo de estimular jovens leitores, principalmente àqueles que estão se preparando para prestar vestibular.

Com o propósito de apresentar histórias clássicas dos séculos passados numa linguagem atual e interessante, o projeto traz uma introdução do período em que foi escrito de forma didática e direcionada, para que se entenda o enredo e os costumes de uma época.

E no sábado (9), o projeto Cine Clube, cinema gratuito realizado na Videoteca Lúcio Braun, exhibe ao público a animação 'Meu Malvado Favorito', às 16h, e o aclamado 'O Senhor dos Anéis: As Duas Torres', às 20h. Ambas as sessões contam com pipoca grátis.

Vale ressaltar que a capacidade da videoteca é de 44 lugares, por isso, é recomendado que os interessados cheguem ao local com, no mínimo, 30 minutos de antecedência.

Serviço

Exposição Fotográfica: 'Mudanças de um Contorno' – Felipe Samurai

Visitação: terça a sexta, das 10h às 17h | sábados e feriados, das 12h às 17h

Entrada Gratuita



Local: Praça Dr. Cândido Mota, 72, Centro (MACC)

Mais informações: (12) 3883-9980

Festival Dançar a Vida Caraguatatuba

Data: 7 a 16 de julho

Horário: segunda a sexta, a partir das 18h | fins de semana, a partir das 16h

Local: Avenida Goiás, 187, Indaiá, Caraguatatuba (Teatro Mario Covas)

Mais informações: (12) 3881-2623

1º Recital de Inverno 'Viva-Voz Estúdio'

Dia: 8 de julho (sexta-feira)

Horário: 19h

Entrada Gratuita

Local: Rua Santa Cruz, 396, Centro de Caraguatatuba (sede da Fundacc)

Lançamento adaptação de 'Senhora' – por Emerson Salino

Dia: 8 de julho (sexta-feira)

Horário: 19h

Local: Rua Santa Cruz, 396, Centro de Caraguatatuba (Sede Fundacc)

Mais informações: (12) 3897-5660

Cine Clube

Sábado – às 16h e às 20h – Entrada Gratuita

Dia 9 – às 16h – Meu Malvado Favorito | L

Dia 9 – às 20h – O Senhor dos Anéis: As Duas Torres | 12

Local: Rua Dr. Paul Harris, 1.107 – centro (Praça do Caiçara - Atrás do MACC)

Mais informações: (12) 3897-5660

Clipping de Notícias: 09/07/2022

Editoria: Caraguatatuba

Veículo: Sistema Costa Norte

Caraguatatuba se destaca como maior produtora de berinjela japonesa do Estado de São Paulo

Cidade já é produtora há mais de 30 anos do legume, que é um dos principais alimentos que compõe a merenda escolar



Caraguatatuba, no Litoral Norte de São Paulo, é considerada uma das maiores produtoras de berinjelas japonesas do Estado de São Paulo. Em 2017 foi destaque, após enviar 31% da safra para o Entrepósito Terminal de São Paulo (ETSP), para comercialização. Desde então, a produção na cidade cresceu de 398 para 439 toneladas em 2021.

A cidade já é produtora há mais de 30 anos do legume, que é um dos principais alimentos que compõe a merenda escolar.

De acordo com a prefeitura, aproximadamente 1,5 tonelada do legume é fornecido anualmente para escolas municipais, desde 2018.

O fornecimento é feito por produtores de Caraguatatuba, o que além de resultar em uma alimentação mais saudável, fomenta a agricultura familiar do município.

No sítio de Massaru Matsumoto, a berinjela japonesa é cultivada há mais de 40 anos. A colheita, durante a safra, é feita duas vezes por semana e são produzidos, em média, 50 caixas com 10 kg, totalizando 500 kg por colheita.

Ele conta que o diferencial do produto é o sabor e a textura. Além de mais adocicada, a qualidade do fruto cultivado na área rural é superior ao da berinjela comum vendida no mercado. “Quem experimenta só quer consumir dela. Ela é

mais doce, não apresenta aquela acidez comum das berinjelas vendidas em supermercados”, disse.

A cultura da berinjela precisa de alta temperatura para o desenvolvimento e, por isso, o clima do Litoral Norte é bastante favorável.

De acordo com o agricultor, a maturação e colheita são fundamentais quando se fala da qualidade do produto final.

“A berinjela tem uma colheita diferenciada, ela tem um ponto de maturação certo para ser colhida, para que ela dure mais e ofereça um sabor melhor”, contou.

E o segredo da boa safra também é o investimento em tecnologia. O trabalho de irrigação não é mais manual. Agora muitos sítios possuem um sistema de irrigação, por meio de tubos de gotejamento de água, nutrientes e defensivos, o que evita desperdício de água.

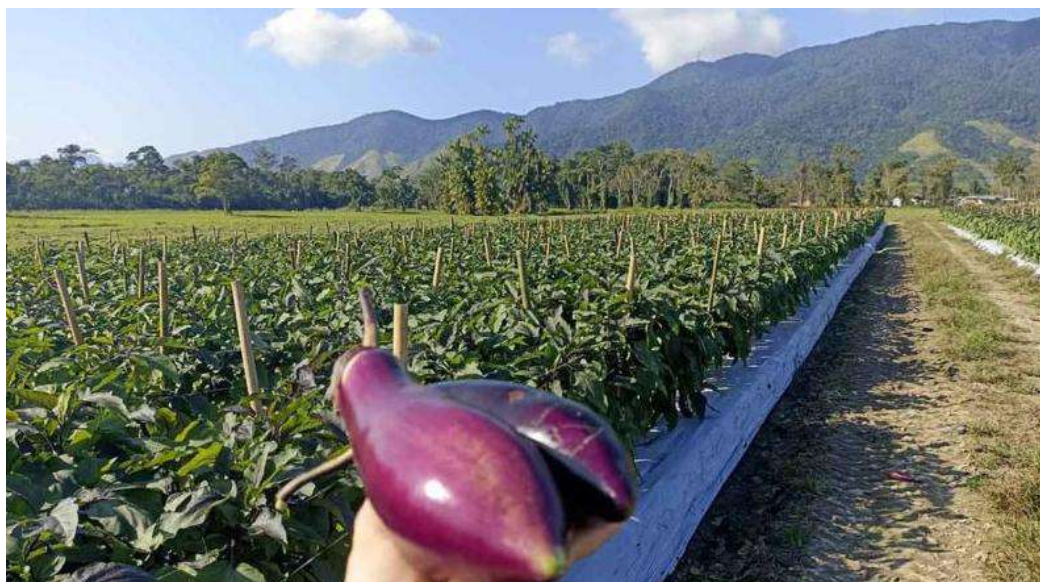
Toda a produção de berinjela é escoada com agilidade em Caraguatatuba. A comercialização é feita com a Companhia de Entrepósitos e Armazéns Gerais de São Paulo (Ceagesp) e parte é adquirida pelo próprio município para o cardápio escolar e tem excelente aceitação.

Clipping de Notícias: 08/07/2022

Editoria: Caraguatatuba

Veículo: Portal Notícias do Litoral

Caraguatatuba se destaca como maior produtora de berinjela japonesa do Estado de São Paulo



Caraguatatuba é considerada uma das maiores produtoras de berinjelas japonesas do Estado de São Paulo. Em 2017 foi destaque, após enviar 31% da safra para o Entrepasto Terminal de São Paulo (ETSP), para comercialização. Desde então, a produção na cidade cresceu de 398 para 439 toneladas em 2021.

A cidade já é produtora há mais de 30 anos do legume, que é um dos principais alimentos que compõe a merenda escolar.

De acordo com a Prefeitura, aproximadamente 1,5 tonelada do legume é fornecido anualmente para escolas municipais, desde 2018. O fornecimento é feito por produtores de Caraguatatuba, o que além de resultar em uma alimentação mais saudável, fomenta a agricultura familiar do município.

No sítio de Massaru Matsumoto, a berinjela japonesa é cultivada há mais de 40 anos. A colheita, durante a safra, é feita duas vezes por semana e são produzidos, em média, 50 caixas com 10 kg, totalizando 500 kg por colheita.

Ele conta que o diferencial do produto é o sabor e a textura. Além de mais adocicada, a qualidade do fruto cultivado na área rural é superior ao da berinjela comum vendida no mercado. “Quem experimenta só quer consumir dela. Ela é mais doce, não apresenta aquela acidez comum das berinjelas vendidas em supermercados”, disse.

A cultura da berinjela precisa de alta temperatura para o desenvolvimento e, por isso, o clima do Litoral Norte é bastante favorável.

De acordo com o agricultor, a maturação e colheita são fundamentais quando se fala da qualidade do produto final.

“A berinjela tem uma colheita diferenciada, ela tem um ponto de maturação certo para ser colhida, para que ela dure mais e ofereça um sabor melhor”, contou.

E o segredo da boa safra também é o investimento em tecnologia. O trabalho de irrigação não é mais manual. Agora muitos sítios possuem um sistema de irrigação, por meio de tubos de gotejamento de água, nutrientes e defensivos, o que evita desperdício de água.

Toda a produção de berinjela é escoada com agilidade em Caraguatatuba. A comercialização é feita com a Companhia de Entrepósitos e Armazéns Gerais de São Paulo (Ceagesp) e parte é adquirida pelo próprio município para o cardápio escolar e tem excelente aceitação.

Clipping de Notícias: 08/07/2022

Editoria: Caraguatatuba

Veículo: Portal Notícias do Litoral

Caraguatatuba convoca mais 18 aprovados do concurso público de 2018



A Prefeitura de Caraguatatuba publicou a 93ª convocação do Concurso Público 01/2018, na Edição 830 do Diário Oficial Eletrônico do Município da última quinta-feira (7/7). Dessa vez, 18 aprovados de sete funções são aguardados na próxima segunda, terça e quarta-feira (11, 12 e 13/7), das 9h às 16h30, no Departamento de RH da Secretaria da Administração (Secad), no Centro.

A lista de convocados conta com seis agentes administrativos (257º ao 262º colocado), um artífice I (33º colocado), uma auxiliar de serviços gerais (32ª colocada), três inspetores de alunos (do 102º ao 104º colocados), uma motorista II (39ª colocada) uma professora de ensino fundamental (PEB I - Ensino Fundamental/134ª colocada) e cinco vigias (do 31º ao 35º colocado).

Para exercer a função na Prefeitura de Caraguatatuba, é necessário apresentar a documentação exigida no “Capítulo XIV – Da Convocação” do edital de abertura, publicado na Edição nº 50 do Diário Oficial Eletrônico do Município de 14 de setembro de 2018.

O Instituto Zambini aplicou as provas do Concurso Público 01/2018 da Prefeitura de Caraguatatuba para as funções de nível superior e técnico no dia 25 de novembro de 2018, e para os cargos de nível médio e fundamental no dia 2 de dezembro de 2018. As inscrições para as 166 vagas de 57 cargos foram realizadas entre os dias 14 de setembro e 18 de outubro na internet. Os salários

variam de R\$ 1.016,76 a R\$ 4.284,55. Os aprovados são convocados conforme a necessidade da Administração Pública.

Ao todo, 1.475 aprovados no Concurso Público 01/2018 foram chamados desde fevereiro de 2019. O certame teve sua validade prorrogada, conforme o comunicado publicado na Edição 825 do Diário Oficial Eletrônico do Município do dia 30 de junho, com os seguintes prazos: até 24 de agosto de 2023 para os cargos sem prova prática e até 28 de setembro de 2023 para as funções que exigiam aplicação de provas práticas.

O Departamento de Recursos Humanos da Secretaria de Administração fica na Avenida Frei Pacífico Wagner, 985, no Centro (próximo à Secretaria de Governo). Mais informações pelo telefone (12) 3886-3700/3701. O horário de atendimento ao público é das 9h às 16h30.



Clipping de Notícias: 08/07/2022

Editoria: Caraguatatuba

Veículo: Portal Notícias do Litoral

Festival da Tainha & Pescados Caiçaras traz cultura e comidas tradicionais neste final de semana em Caraguatatuba



Até o próximo domingo (10), a Prefeitura de Caraguatatuba realiza o 17º Festival da Tainha & Pescados Caiçaras no bairro Porto Novo, localizado na região sul da cidade. O evento teve início nesta quinta-feira (7) com muitas demonstrações culturais e, claro, diversas delícias tradicionais da gastronomia local.

Na atração, o público pode apreciar o artesanato caiçara e degustar pratos como as tainhas espalmadas (aberta) e recheadas, pastéis de camarão, porções de cação, doces, cervejas artesanais, bebidas e alimentos à base de cambuci, entre outras opções. As iguarias serão vendidas a preços que variam entre R\$ 7 e R\$ 80.

Durante discurso de abertura do festival, o prefeito Aguilar Junior destacou a importância da comunidade pesqueira para o evento. “É uma alegria poder participar dessa festa. Agradeço aos fundadores e organizadores que se dedicam todos os dias para manter viva essa tradição. Obrigado a todos pelo empenho e por tudo o que fazem pela cultura de Caraguatatuba”, disse.

O objetivo da festa, que neste ano retornou ao seu local de origem, é fortalecer a cultura, incentivar o turismo e movimentar a economia do município, inclusive com a retomada dos tradicionais passeios de barco pelo Rio Juqueriquerê. Os moradores e turistas que tiverem interesse na atração devem procurar as empresas responsáveis.

Segundo a secretária de Turismo, Maria Fernanda Galter Reis, a volta do evento para o entreposto foi um pedido da Associação dos Pescadores da Zona Sul de



Caraguatatuba (Assopazca). “O prefeito, de forma democrática e sensível, atendeu de pronto o pedido da comunidade em devolver a festa para onde ela nasceu. Ficamos muito felizes em participar de mais essa edição, a qual foi preparada com muito carinho, fortalecendo a parceria entre associação, comunidade e prefeitura”, ressaltou.

Nesta edição, que ocorre no Entrepasto de Pesca do bairro, a festa espera comercializar mais de 15 toneladas de peixes. As barracas, boxes e estandes funcionarão na sexta e sábado (8 e 9), das 12h às 22h e, no domingo (10), das 12h às 20h.

O evento é realizado entre a parceria da Prefeitura, por meio da Secretaria de Turismo (Setur), com a Associação dos Pescadores da Zona Sul de Caraguatatuba (Assopazca). Também há apoio do Conselho de Turismo (Comtur).

Programação musical

O festival também contará com a presença de artistas solos e de bandas locais. Na sexta-feira (8), a agenda musical tem início às 12h com Cesar Nanico, tendo ainda Pacelli, Ed Junior, Samba 5 e o grupo US’KARAS.

O fim de semana soma mais nove atrações, sempre a partir das 12h. O sábado (9) começa ao som do Duo FM, Lua & Rodrigo, Thykinho Solo, Iris Manz, Cristiano Frágoso. Já no domingo (10), a festa tem Samamba Brasil, Anderson Coelho in Trio e as bandas Luacaiana e Conexão Túnel do Tempo.

Serviço

Data: de 7 a 10 de julho

Local: Entrepasto de Pesca do Porto Novo

Horário: espaços abertos na quinta-feira, das 18h às 22h, na sexta e sábado, das 12h às 22h e, no domingo, das 12h às 20h

Entrada: gratuita

8 de julho (sexta-feira)

12h – Cesar Nanico

14h – Pacelli

16h – Ed Junior

18h – Samba 5

20h – US’KARAS

9 de julho (sábado)

12h – Duo FM





SECRETARIA DE COMUNICAÇÃO

(12) 3897-5650

jornalismo@caraguatatuba.sp.gov.br

Rua José Damásio dos Santos, 39 - Centro - Caraguatatuba / SP

14h – Lua & Rodrigo

16h – Thykinho Solo

18h – Iris Manz

20h – Cristiano Fragoso

10 de julho (domingo)

12h – Samamba Brasil

14h – Anderson Coelho in Trio

16h – Banda Luacaiana

18h – Banda Conexão Túnel do Tempo



[/prefeituradecaraguatatuba](https://www.facebook.com/prefeituradecaraguatatuba)



[/caraguatatuba_oficial](https://www.instagram.com/caraguatatuba_oficial)

Clipping de Notícias: 08/07/2022

Editoria: Caraguatatuba

Veículo: 012 News

Festival da Tainha & Pescados Caiçaras traz cultura e comidas tradicionais neste final de semana em Caraguá



Até o próximo domingo (10), a Prefeitura de Caraguatatuba realiza o 17º Festival da Tainha & Pescados Caiçaras no bairro Porto Novo, localizado na região sul da cidade. O evento teve início nesta quinta-feira (7) com muitas demonstrações culturais e, claro, diversas delícias tradicionais da gastronomia local.

Na atração, o público pode apreciar o artesanato caiçara e degustar pratos como as tainhas espalmadas (aberta) e recheadas, pastéis de camarão, porções de cação, doces, cervejas artesanais, bebidas e alimentos à base de cambuci, entre outras opções. As iguarias serão vendidas a preços que variam entre R\$ 7 e R\$ 80.

Durante discurso de abertura do festival, o prefeito Aguilar Junior destacou a importância da comunidade pesqueira para o evento. “É uma alegria poder participar dessa festa. Agradeço aos fundadores e organizadores que se dedicam todos os dias para manter viva essa tradição. Obrigado a todos pelo empenho e por tudo o que fazem pela cultura de Caraguatatuba”, disse.

O objetivo da festa, que neste ano retornou ao seu local de origem, é fortalecer a cultura, incentivar o turismo e movimentar a economia do município, inclusive com a retomada dos tradicionais passeios de barco pelo Rio Juqueriquerê. Os

moradores e turistas que tiverem interesse na atração devem procurar as empresas responsáveis.

Segundo a secretária de Turismo, Maria Fernanda Galter Reis, a volta do evento para o entreposto foi um pedido da Associação dos Pescadores da Zona Sul de Caraguatatuba (Assopazca). “O prefeito, de forma democrática e sensível, atendeu de pronto o pedido da comunidade em devolver a festa para onde ela nasceu. Ficamos muito felizes em participar de mais essa edição, a qual foi preparada com muito carinho, fortalecendo a parceria entre associação, comunidade e prefeitura”, ressaltou.

Nesta edição, que ocorre no Entreposto de Pesca do bairro, a festa espera comercializar mais de 15 toneladas de peixes. As barracas, boxes e estandes funcionarão na sexta e sábado (8 e 9), das 12h às 22h e, no domingo (10), das 12h às 20h.

O evento é realizado entre a parceria da Prefeitura, por meio da Secretaria de Turismo (Setur), com a Associação dos Pescadores da Zona Sul de Caraguatatuba (Assopazca). Também há apoio do Conselho de Turismo (Comtur).

Programação musical

O festival também contará com a presença de artistas solos e de bandas locais. Na sexta-feira (8), a agenda musical tem início às 12h com Cesar Nanico, tendo ainda Pacelli, Ed Junior, Samba 5 e o grupo US’KARAS.

O fim de semana soma mais nove atrações, sempre a partir das 12h. O sábado (9) começa ao som do Duo FM, Lua & Rodrigo, Thykinho Solo, Iris Manz, Cristiano Fragoso. Já no domingo (10), a festa tem Samamba Brasil, Anderson Coelho in Trio e as bandas Luacaiana e Conexão Túnel do Tempo.

8 de julho (sexta-feira)

12h – Cesar Nanico

14h – Pacelli

16h – Ed Junior

18h – Samba 5

20h – US’KARAS

9 de julho (sábado)

12h – Duo FM

14h – Lua & Rodrigo

16h – Thykinho Solo

18h – Iris Manz



20h – Cristiano Fragoso

10 de julho (domingo)

12h – Samamba Brasil

14h – Anderson Coelho in Trio

16h – Banda Luacaiana

18h – Banda Conexão Túnel do Tempo

Serviço

Data: de 7 a 10 de julho

Local: Entreposto de Pesca do Porto Novo

Horário: espaços abertos na quinta-feira, das 18h às 22h, na sexta e sábado, das 12h às 22h e, no domingo, das 12h às 20h

Entrada: gratuita



Clipping de Notícias: 08/07/2022

Editoria: Caraguatatuba

Veículo: Litoral Hoje

Festival da Tainha & Pescados Caiçaras traz cultura e comidas tradicionais neste final de semana em Caraguatatuba



Até o próximo domingo (10), a Prefeitura de Caraguatatuba realiza o 17º Festival da Tainha & Pescados Caiçaras no bairro Porto Novo, localizado na região sul da cidade. O evento teve início nesta quinta-feira (7) com muitas demonstrações culturais e, claro, diversas delícias tradicionais da gastronomia local.

Na atração, o público pode apreciar o artesanato caiçara e degustar pratos como as tainhas espalmadas (aberta) e recheadas, pastéis de camarão, porções de cação, doces, cervejas artesanais, bebidas e alimentos à base de cambuci, entre outras opções. As iguarias serão vendidas a preços que variam entre R\$ 7 e R\$ 80.

Durante discurso de abertura do festival, o prefeito Aguilar Junior destacou a importância da comunidade pesqueira para o evento. “É uma alegria poder participar dessa festa. Agradeço aos fundadores e organizadores que se dedicam todos os dias para manter viva essa tradição. Obrigado a todos pelo empenho e por tudo o que fazem pela cultura de Caraguatatuba”, disse.

O objetivo da festa, que neste ano retornou ao seu local de origem, é fortalecer a cultura, incentivar o turismo e movimentar a economia do município, inclusive com a retomada dos tradicionais passeios de barco pelo Rio Juqueriquerê. Os moradores e turistas que tiverem interesse na atração devem procurar as empresas responsáveis.

Segundo a secretária de Turismo, Maria Fernanda Galter Reis, a volta do evento para o entreposto foi um pedido da Associação dos Pescadores da Zona Sul de Caraguatatuba (Assopazca). “O prefeito, de forma democrática e sensível, atendeu de pronto o pedido da comunidade em devolver a festa para onde ela nasceu. Ficamos muito felizes em participar de mais essa edição, a qual foi preparada com muito carinho, fortalecendo a parceria entre associação, comunidade e prefeitura”, ressaltou.

Nesta edição, que ocorre no Entreposto de Pesca do bairro, a festa espera comercializar mais de 15 toneladas de peixes. As barracas, boxes e estandes funcionarão na sexta e sábado (8 e 9), das 12h às 22h e, no domingo (10), das 12h às 20h.

O evento é realizado entre a parceria da Prefeitura, por meio da Secretaria de Turismo (Setur), com a Associação dos Pescadores da Zona Sul de Caraguatatuba (Assopazca). Também há apoio do Conselho de Turismo (Comtur).

Programação musical

O festival também contará com a presença de artistas solos e de bandas locais. Na sexta-feira (8), a agenda musical tem início às 12h com Cesar Nanico, tendo ainda Pacelli, Ed Junior, Samba 5 e o grupo US’KARAS.

O fim de semana soma mais nove atrações, sempre a partir das 12h. O sábado (9) começa ao som do Duo FM, Lua & Rodrigo, Thykinho Solo, Iris Manz, Cristiano Frágoso. Já no domingo (10), a festa tem Samamba Brasil, Anderson Coelho in Trio e as bandas Luacaiana e Conexão Túnel do Tempo.

Serviço

Data: de 7 a 10 de julho

Local: Entreposto de Pesca do Porto Novo

Horário: espaços abertos na quinta-feira, das 18h às 22h, na sexta e sábado, das 12h às 22h e, no domingo, das 12h às 20h





Entrada: gratuita

8 de julho (sexta-feira)

12h – Cesar Nanico

14h – Pacelli

16h – Ed Junior

18h – Samba 5

20h – US’KARAS

9 de julho (sábado)

12h – Duo FM

14h – Lua & Rodrigo

16h – Thykinho Solo

18h – Iris Manz

20h – Cristiano Fragoso

10 de julho (domingo)

12h – Samamba Brasil

14h – Anderson Coelho in Trio

16h – Banda Luacaiana

18h – Banda Conexão Túnel do Tempo



Clipping de Notícias: 08/07/2022

Editoria: Caraguatatuba

Veículo: Litoral Hoje

‘Bairro a Bairro’ continua com trabalhos na região Sul de Caraguatatuba na próxima semana



A Prefeitura de Caraguatatuba, por meio da Secretaria de Serviços Públicos (Sesep), continua com as ações de zeladoria do ‘Bairro a Bairro’ até a próxima sexta-feira (15/7), em diversas localidades da região Sul.

Desde a última segunda-feira (4), as equipes da Sesep executam atividades de limpeza e manutenção de vias nos bairros do Perequê-Mirim, Pegorelli, Travessão, Jardim Tarumãs e Vapapesca. Nesta semana, as equipes da Sesep recolheram 120 toneladas de resíduos das ruas dessas localidades.



/prefeituradecaraguatatuba



/caraguatatuba_oficial



O 'Bairro a Bairro' é uma força-tarefa de 120 trabalhadores que, de segunda a sexta-feira, a partir das 6h, percorrem diariamente os bairros da cidade, dando mais agilidade e eficiência à manutenção das vias públicas.

Após a conclusão dos trabalhos nas ruas da região Sul, a Secretaria de Serviços inicia as atividades de limpeza e manutenção de vias e logradouros públicos dos bairros da região Norte da cidade.

No mutirão, a Sesepe executa serviços de roçada, varrição, capina, pintura de guias e bota-fora, com apoio de duas retroescavadeiras, uma varredeira mecânica, duas capinadeiras 'bob bod' e quatro caminhões para recolher os materiais em um curto período de tempo.



Clipping de Notícias: 08/07/2022

Editoria: Caraguatatuba

Veículo: Litoral Hoje

Prefeitura de Caraguatatuba convoca mais 18 aprovados do concurso público de 2018



A Prefeitura de Caraguatatuba publicou a 93ª convocação do Concurso Público 01/2018, na Edição 830 do Diário Oficial Eletrônico do Município da última quinta-feira (7/7). Dessa vez, 18 aprovados de sete funções são aguardados nas próximas segunda, terça e quarta-feira (11, 12 e 13/7), das 9h às 16h30, no Departamento de RH da Secretaria da Administração (Secad), no Centro.

A lista de convocados conta com seis agentes administrativos (257º ao 262º colocado), um artífice I (33º colocado), uma auxiliar de serviços gerais (32ª colocada), três inspetores de alunos (do 102º ao 104º colocados), uma motorista II



/prefeituradecaraguatatuba



/caraguatatuba_oficial

(39ª colocada) uma professora de ensino fundamental (PEB I – Ensino Fundamental/134ª colocada) e cinco vigias (do 31º ao 35º colocado).

Para exercer a função na Prefeitura de Caraguatatuba, é necessário apresentar a documentação exigida no “Capítulo XIV – Da Convocação” do edital de abertura, publicado na Edição nº 50 do Diário Oficial Eletrônico do Município de 14 de setembro de 2018.

O Instituto Zambini aplicou as provas do Concurso Público 01/2018 da Prefeitura de Caraguatatuba para as funções de nível superior e técnico no dia 25 de novembro de 2018, e para os cargos de nível médio e fundamental no dia 2 de dezembro de 2018. As inscrições para as 166 vagas de 57 cargos foram realizadas entre os dias 14 de setembro e 18 de outubro na internet. Os salários variam de R\$ 1.016,76 a R\$ 4.284,55. Os aprovados são convocados conforme a necessidade da Administração Pública.

Ao todo, 1.475 aprovados no Concurso Público 01/2018 foram chamados desde fevereiro de 2019. O certame teve sua validade prorrogada, conforme o comunicado publicado na Edição 825 do Diário Oficial Eletrônico do Município do dia 30 de junho, com os seguintes prazos: até 24 de agosto de 2023 para os cargos sem prova prática e até 28 de setembro de 2023 para as funções que exigiam aplicação de provas práticas.

O Departamento de Recursos Humanos da Secretaria de Administração fica na Avenida Frei Pacífico Wagner, 985, no Centro (próximo à Secretaria de Governo). Mais informações pelo telefone (12) 3886-3700/3701. O horário de atendimento ao público é das 9h às 16h30.

Clipping de Notícias: 08/07/2022

Editoria: Caraguatatuba

Veículo: Litoral Hoje

Operações da Prefeitura recuperam áreas públicas invadidas em Caraguatatuba



A Prefeitura de Caraguatatuba, por meio da Secretaria de Urbanismo (Seurb), realizou, nesta sexta-feira (8), mais duas operações para garantir a retomada de áreas públicas invadidas no município.

Os agentes do departamento de Fiscalização de Posturas instalaram placas de identificação em terrenos públicos com obras embargadas judicialmente nas ruas Vinte e Dois e Vinte e Quatro, ambas no Loteamento Estância Mirante de Caraguatatuba.



Já no bairro Jardim Britânia, os fiscais removeram uma cerca colocada irregularmente na Rua Ademar Martins. Os responsáveis pela invasão ainda não foram localizados pela municipalidade.

O trabalho contou com apoio da Atividade Delegada da Polícia Militar Ambiental e, ainda, com a colaboração de funcionários e maquinários da Secretaria de Serviços Públicos (Sesep).

A Prefeitura lembra que a população pode denunciar irregularidades por meio da Central de Relacionamento 156 (telefone, site ou aplicativo), inclusive de forma anônima.

O ato de invadir e ocupar uma área em Caraguatatuba, sem a devida autorização, é ilegal. No município, a infração é passível de uma multa de 718 VRMs (Valor de Referência do Município), o equivalente a R\$ 2.979,70.



Clipping de Notícias: 08/07/2022

Editoria: Caraguatatuba

Veículo: Litoral Hoje

Caraguatatuba se destaca como maior produtora de berinjela japonesa do Estado de São Paulo



Caraguatatuba é considerada uma das maiores produtoras de berinjelas japonesas do Estado de São Paulo. Em 2017 foi destaque, após enviar 31% da safra para o Entrepósito Terminal de São Paulo (CEAGESP), para comercialização. Desde então, a produção na cidade cresceu de 398 para 439 toneladas em 2021.

A cidade já é produtora há mais de 30 anos do legume, que é um dos principais alimentos que compõe a merenda escolar.

De acordo com a Prefeitura, cerca de 1,5 tonelada do legume é fornecido anualmente para escolas municipais, desde 2018. O fornecimento é feito por

produtores de Caraguatatuba, o que além de resultar em uma alimentação mais saudável, fomenta a agricultura familiar do município.

No sítio de Massaru Matsumoto, a berinjela japonesa é cultivada há mais de 40 anos. A colheita, durante a safra, é feita duas vezes por semana e são produzidos, em média, 50 caixas com 10 kg, totalizando 500 kg por colheita.

Ele conta que o diferencial do produto é o sabor e a textura. Além de mais adocicada, a qualidade do fruto cultivado na área rural é superior ao da berinjela comum vendida no mercado. “Quem experimenta só quer consumir dela. Ela é mais doce, não apresenta aquela acidez comum das berinjelas vendidas em supermercados”, disse.

A cultura da berinjela precisa de alta temperatura para o desenvolvimento e, por isso, o clima do Litoral Norte é bastante favorável.

De acordo com o agricultor, a maturação e colheita são fundamentais quando se fala da qualidade do produto final.

“A berinjela tem uma colheita diferenciada, ela tem um ponto de maturação certo para ser colhida, para que ela dure mais e ofereça um sabor melhor”, contou.

E o segredo da boa safra também é o investimento em tecnologia. O trabalho de irrigação não é mais manual. Agora muitos sítios possuem um sistema de irrigação, por meio de tubos de gotejamento de água, nutrientes e defensivos, o que evita desperdício de água.

Toda a produção de berinjela é escoada com agilidade em Caraguatatuba. A comercialização é feita com o CEAGESP e parte é adquirida pelo próprio município para o cardápio escolar e tem excelente aceitação.

Clipping de Notícias: 08/07/2022

Editoria: Caraguatatuba

Veículo: Litoral Hoje

CCZ de Caraguatatuba abre, nesta sexta-feira, 300 vagas para castração gratuita de cães e gatos



O Centro de Controle de Zoonoses (CCZ) de Caraguatatuba abre nesta sexta-feira (8), 300 vagas de agendamento para castração gratuita de cães e gatos. O proprietário do animal deve ser morador da cidade e ter mais de 18 anos de idade.

Os interessados devem entrar em contato com o CCZ, das 8h às 16h, pelo telefone (12) 3887-6888. Somente cães e gatos a partir dos seis meses de idade podem ser castrados.

Antes de serem encaminhados à cirurgia, os animais precisam receber o microchip e passar por uma avaliação com o veterinário do CCZ para pesagem, identificação e até mesmo para saber se o animal já é castrado.



/prefeituradecaraguatatuba



/caraguatatuba_oficial

No dia da avaliação, o dono do pet deverá apresentar documentos pessoais, como cópias do RG, CPF, comprovantes de residência e de renda de até três salários mínimos (R\$ 3.636).

Quem não conseguir garantir uma das vagas disponibilizadas para este mês precisa aguardar a reabertura da próxima agenda. Neste ano, o CCZ já disponibilizou 1.450 vagas e encaminhou 1.160 animais para castração; registrando uma taxa de 20% de absenteísmo.

O coordenador do CZZ, Guilherme Garrido, reforça que os agendados compareçam à avaliação com o veterinário do espaço. Quem faltar, além de perder a vaga, impede que outras pessoas tenham a oportunidade.

O CCZ está localizado na Rua Ministro Dílson Funaro, 115, no Jardim Britânia.

Clipping de Notícias: 08/07/2022

Editoria: Caraguatatuba

Veículo: Litoral Hoje

Caraguatatuba está entre as cidades do Estado que mais investem no Terceiro Setor



Caraguatatuba é destaque em uma avaliação feita Tribunal de Contas do Estado de São Paulo (TCE-SP) e figura entre as cidades que mais investem em entidades ligadas ao Terceiro Setor.

Por meio de parcerias, convênios ou contratos, a Prefeitura de Caraguatatuba investiu, somente no ano de 2021, mais de R\$ 167 milhões em repasses municipais. Entre 2019 e 2021 foram mais de R\$ 414,6 milhões destinados ao Terceiro Setor.



[/prefeituradecaraguatatuba](#)



[/caraguatatuba_oficial](#)

No ranking estadual, a cidade aparece no 11º lugar entre os municípios com mais de 120 mil habitantes e na 28ª posição entre todas as cidades do Estado de São Paulo.

Em 2021, dezenas de entidades foram beneficiadas com recursos municipais, principalmente aquelas ligadas as áreas da saúde e assistência social. Entre as entidades estão: Organização Social João Marchesi, Instituto das Pequenas Missionárias (Santa Casa), Casa da Criança, Centro de Recuperação Renascer, Associação de Pais e Amigos dos Excepcionais (APAE), Vila Vicentina, Associação de Amparo e Proteção à Criança e Adolescente, Instituto Pró Vida, Vila Vicentina, Lar São Francisco, Creche MEIMEI, Restitui, Associação de Amparo a Criança Deficiente, Associação de Combate ao Câncer, bem como Associação de Pais e Mestres de escolas municipais, entre outras.

O Painel do Terceiro Setor tem como objetivo apresentar, de forma simples e de fácil entendimento, um panorama das entidades do Terceiro Setor que receberam recursos públicos tanto no âmbito estadual como municipal, notadamente nas áreas da saúde, cultura, assistência social e educação.

Os dados foram obtidos do SIGEO (Sistema de Informações Gerenciais da Execução Orçamentária) e Sistema Audesp (Dados contábeis encaminhados ao TCE-SP pelos próprios municípios), atualizados em abril de 2022.

“Mais do que repasses financeiros, o meu sentimento é de gratidão a todas as entidades parceiras do município. O Terceiro Setor é imprescindível na execução das políticas públicas municipais. Apoiar as entidades é incentivar a organização da sociedade, promover o emprego, formar novos voluntários e gerar emprego e renda aos moradores da cidade”, destaca o prefeito Aguilar Junior.

Os dados do Painel do Terceiro Setor podem ser acessados no link <https://painel.tce.sp.gov.br/pentaho/api/repos/:public:TerceiroSetor:terceiroSetor.wcdf/generatedContent?userid=anony&password=zero>

Clipping de Notícias: 08/07/2022

Editoria: Caraguatatuba

Veículo: Repórter Online Litoral

Caraguatatuba se destaca como maior produtora de berinjela japonesa do Estado de São Paulo



Caraguatatuba é considerada uma das maiores produtoras de berinjelas japonesas do Estado de São Paulo. Em 2017 foi destaque, após enviar 31% da safra para o Entrepasto Terminal de São Paulo (ETSP), para comercialização. Desde então, a produção na cidade cresceu de 398 para 439 toneladas em 2021.

A cidade já é produtora há mais de 30 anos do legume, que é um dos principais alimentos que compõe a merenda escolar.

De acordo com a Prefeitura, cerca de 1,5 tonelada do legume é fornecido anualmente para escolas municipais, desde 2018. O fornecimento é feito por produtores de Caraguatatuba, o que além de resultar em uma alimentação mais saudável, fomenta a agricultura familiar do município.

No sítio de Massaru Matsumoto, a berinjela japonesa é cultivada há mais de 40 anos. A colheita, durante a safra, é feita duas vezes por semana e são produzidos, em média, 50 caixas com 10 kg, totalizando 500 kg por colheita.

Ele conta que o diferencial do produto é o sabor e a textura. Além de mais adocicada, a qualidade do fruto cultivado na área rural é superior ao da berinjela comum vendida no mercado. “Quem experimenta só quer consumir dela. Ela é mais doce, não apresenta aquela acidez comum das berinjelas vendidas em supermercados”, disse.

A cultura da berinjela precisa de alta temperatura para o desenvolvimento e, por isso, o clima do Litoral Norte é bastante favorável.

De acordo com o agricultor, a maturação e colheita são fundamentais quando se fala da qualidade do produto final.

“A berinjela tem uma colheita diferenciada, ela tem um ponto de maturação certo para ser colhida, para que ela dure mais e ofereça um sabor melhor”, contou.

E o segredo da boa safra também é o investimento em tecnologia. O trabalho de irrigação não é mais manual. Agora muitos sítios possuem um sistema de irrigação, por meio de tubos de gotejamento de água, nutrientes e defensivos, o que evita desperdício de água.

Toda a produção de berinjela é escoada com agilidade em Caraguatatuba. A comercialização é feita com a Companhia de Entrepósitos e Armazéns Gerais de São Paulo (Ceagesp) e parte é adquirida pelo próprio município para o cardápio escolar e tem excelente aceitação.

Clipping de Notícias: 11/07/2022

Editoria: Caraguatatuba

Veículo: Repórter Online Litoral

Força Tática captura três procurados da justiça no final de semana, em Caraguatatuba



Durante o final de semana três acusados de crimes procurados pela justiça foram presos durante ações da Força Tática da Polícia Militar, em Caraguatatuba. Os indivíduos eram procurados por estupro, homicídio e porte de entorpecentes respectivamente.

Na sexta-feira (8/7), por volta 19h, um homem foi preso após tentar se esconder atrás de um caminhão da equipe da Força Tática, na Rua, Guarulhos, no centro de Caraguatatuba. Ele é procurado pelo crime de estupro. Na outra ocorrência por volta 21h30, de sábado (9/7), um homem tentou fugir dos policiais assim que avistou a viatura no Residencial Getuba, na costa Norte da cidade.

O homem foi abordado e nada ilícito foi localizado com ele, porém ele era procurado pela justiça pelo crime de porte de entorpecentes. Na madrugada de domingo (10/07), um homem também foi preso após tentar fugir dos policiais na Avenida Candido Souza, no bairro do Barranco Alto na região Sul da cidade.



Segundo o boletim de ocorrência, o homem é suspeito de participar de homicídios na região Sul e já era conhecido da polícia por já ter passagem. O homem foi preso por ser procurado pelo crime de homicídio. Todos os casos foram apresentados na delegacia Central de Caraguatatuba e os acusados ficaram presos à disposição da justiça.



Clipping de Notícias: 08/07/2022

Editoria: Caraguatatuba

Veículo: Repórter Online Litoral

Um mundo de sabores: Circuito Litoral Norte destaca gastronomia caiçara e internacional



O Litoral Norte de São Paulo oferece um festival de sabores aos seus visitantes durante o ano inteiro. O consórcio turístico que integra as cidades de Bertioga, Caraguatatuba, Ilhabela, São Sebastião e Ubatuba vem se destacando como um dos principais destinos gastronômicos do estado.

Nessa rota de sabores, é possível encontrar desde restaurantes típicos, que servem os pratos da tradicional culinária caiçara, até alta gastronomia internacional. Sempre valorizando os ingredientes frescos da região, como peixes, frutos do mar e frutos típicos da Mata Atlântica.

“Nossa região é muito abençoada quando o assunto é culinária, principalmente tratando-se de pratos típicos caiçaras, são várias as receitas deliciosas que elevam o nosso paladar. Especialmente em Bertioga, podemos encontrar diversas opções das mais sofisticadas para as mais simples com todo capricho, carinho e sabor de uma comidinha, petisco, porção ou prato. Temos aqui na cidade a tradicional festa da Tainha e Camarão na Moranga. Todas essas delicias e outras mais encontra-se aqui em nosso restaurante”, diz o sócio administrador do Restaurante Índia das Ostras, de Bertioga, Felipe Jesus dos Santos.

A gastronomia caiçara se caracteriza pela simplicidade, utilizando basicamente apenas ingredientes naturais e com grande destaque para os temperos e o processo de preparação, que envolve preparos lentos e artesanais.

“São Sebastião é uma cidade ímpar em diversos quesitos e principalmente quando falamos em gastronomia. O prato “azul marinho” (peixe com pirão e banana verde) é uma marca registrada. A rica variedade de frutos do mar é muito bem servida em vários restaurantes ao longo da cidade. Produtos artesanais são encontrados em forma de bebidas também (gin e cerveja) e o mais tradicional, desde 1947, sorvete Rocha, é claro. O famoso picolé de coco permitiu tornar uma referência para quem visita a cidade, ou seja, em qualquer momento e lugar, um bom produto será encontrado” acrescenta o proprietário da Sorveteira Rocha, de São Sebastião, Rodrigo Rocha.

Além de degustar pratos da gastronomia caiçara, a região permite que o visitante conheça fazendas produtoras de mariscos, descobrindo todo o processo de reprodução, as práticas de cultivo e técnicas de preparação para a venda do produto.

“Desde o início de suas atividades em meados dos anos 80 até os dias de hoje, a Fazenda Marinha da Cocanha tem-se destacado como um excelente atrativo turístico, polo cultural e de conservação ambiental. Localizada na região norte do município de Caraguatatuba, essa fazenda muito conhecida na região, corresponde atualmente ao maior Parque Aquícola Marinho do Estado de São Paulo, cujos mexilhões representam a principal fonte de renda dos maricultores. Além deste viés social, cultural e ambiental, a sua produção de mexilhões tem-se destacado por incentivar atividades turísticas protagonizadas e desenvolvidas pela comunidade local, onde pode-se ter a oportunidade vivenciar os costumes, saberes e sabores, a cultura, artesanatos, pesca, maricultura e a culinária local como os pratos típicos caiçara, por exemplo, os mexilhões ao vinagrete, mexilhões no bafo, os bolinhos caipira com recheio de mexilhões e o famoso lambe-lambe (mexilhões no arroz)”, afirma o presidente da AMPEC de Caraguatatuba, José Luiz Alves.

Destaque no Projeto Rotas Gastronômicas

O Litoral Norte foi destaque no Projeto Rotas Gastronômicas da Secretaria de Turismo e Viagens do Estado. A iniciativa, coordenada pelo Circuito Litoral Norte na Região Turística, teve como objetivo reconhecer e promover os principais produtores e estabelecimentos de diversos destinos do estado, a fim de organizá-los em rotas gastronômicas.

Além disso, o programa é uma ação efetiva que vai retratar o caminho percorrido pelos produtos da terra, ao longo dos municípios, até chegar à mesa dos moradores e visitantes.

A Região Turística integra o chamado Polo 3, em conjunto com a Costa da Mata Atlântica, totalizando 13 municípios. Para participar deste projeto, foram mais de 60 inscritos, entre produtos e estabelecimentos, que passaram por um processo de avaliação até chegar aos 15 selecionados.

“Participar das Rotas Gastronômicas, para nós do Engenho da Toca, está sendo uma experiência fantástica! Ganhamos mais visibilidade e estamos participando de eventos importantíssimos que propiciam ainda mais destaque para os nossos produtos. A iniciativa das Rotas Gastronômicas demonstra que o Litoral Norte tem muito mais a oferecer além do “sol e praia”. Temos muito potencial em ecoturismo, turismo cultural e gastronômico. Nosso atrativo, por contemplar atividades de ecoturismo e de turismo cultural, ao ser reconhecido pelo aspecto da gastronomia, abre novas oportunidades para a integração regional a partir dos sabores da nossa terra. A tradição do Litoral Norte contou com muitos engenhos ao longo de mais de duzentos anos de produção e muito nos honra sermos o testemunho desta memória e embaixadores dessa iniciativa”, reforça Vitória, do Engenho da Toca, de Ilhabela.

E as cidades que compõem o Circuito Litoral Norte se destacaram no processo, abrigando 12 dos escolhidos que participaram de uma Ação da Ativação realizada pela Setur-SP, tendo um documentário gravado que conta a sua história com a gastronomia regional, além de serem cadastrados no guia de Rotas Gastronômicas da Secretaria de Turismo e Viagens do Estado, para que possam ser identificados como principais atores gastronômicos de sua região.

“Temos uma cultura caiçara bem forte aqui na região com pescados, camarão e tainha. Então temos uma bela diversidade de pratos típicos como azul marinho, a salada quilombola, que leva o palmito da banana. Temos também bastante frutas da região como uvaia, pitanga, jabuticaba e limão cravo, que fazem parte do nosso bioma da Mata Atlântica. Assim como plantações de palmito juçara e gengibre. Tudo isso junto a uma costa única no Brasil, com mais de cem praias, ilhas e cachoeiras”, completa o chef proprietário do Restaurante Raízes, em Ubatuba, Davi Macário.

Além disso, as cinco cidades seguem apostando em festivais e eventos gastronômicos, realizados no decorrer do ano, para promover e fomentar a gastronomia regional, apresentando tanto a gastronomia típica, quanto seus serviços de excelência na culinária do mundo inteiro.

Para saber mais sobre a gastronomia e os fornecedores da Região Turística, acesse: <https://circuitolitoralnorte.tur.br/experiencias-sub/31/rotas-gastronomicas>

E para conhecer todas as experiências do Litoral Norte, “Temos uma cultura caiçara bem forte aqui na região com pescados, camarão e tainha. Então temos uma bela diversidade de pratos típicos como azul marinho, a salada quilombola, que leva o palmito da banana. Temos também bastante frutas da região como uvaia, pitanga, jabuticaba e limão cravo, que fazem parte do nosso bioma da Mata Atlântica. Assim como plantações de palmito juçara e gengibre. Tudo isso junto a uma costa única no Brasil, com mais de cem praias, ilhas e cachoeiras”, completa o chef proprietário do Restaurante Raízes, em Ubatuba, Davi Macário.



Além disso, as cinco cidades seguem apostando em festivais e eventos gastronômicos, realizados no decorrer do ano, para promover e fomentar a gastronomia regional, apresentando tanto a gastronomia típica, quanto seus serviços de excelência na culinária do mundo inteiro.

Para saber mais sobre a gastronomia e os fornecedores da Região Turística, acesse: <https://circuitolitoralnorte.tur.br/experiencias-sub/31/rotas-gastronomicas>

E para conhecer todas as experiências do Litoral Norte, visite: <https://circuitolitoralnorte.tur.br/experiencias>



Clipping de Notícias: 08/07/2022

Editoria: Caraguatatuba

Veículo: Fala Caraguá

Fundo Social de Caraguatatuba beneficia 11 instituições com doações de alimentos e cobertores



Onze instituições sociais de Caraguatatuba foram beneficiadas pelo Fundo Social com doações de arroz, feijão, café e cobertores, na manhã desta quinta-feira (7).

As entidades realizam acolhimento de pessoas em vulnerabilidade social, com população adulta em situação de rua e dependente químico.

Foram beneficiadas as instituições: Comunidade Terapêutica Restitui Masculina, Feminina e Casa de Passagem; Refúgio em Cristo; Projeto Caraguá Melhor; Divina Providência; Casa do Caminho; Luz do Caminho; Vida Nova; Caminho da Esperança e Casa Emanuel.

Os alimentos foram arrecadados durante eventos esportivos realizados pela cidade, uma parceria que beneficia muitas pessoas do município. Só no Arena Cross, realizado no último sábado (2), foram 3.195 kg de arroz e 225 kg de feijão, enquanto no Circuito Municipal de Corrida de Rua, realizado dia 25 de junho, foram 300 kg de café.

Os cobertores foram doados pelo Fundo Social do Estado de São Paulo no dia 30 de junho para Campanha do Agasalho.

A representante da instituição Luz do Caminho, Maria Lúcia de Melo, destacou que todas as doações são sempre bem vindas. “Tudo que recebemos repassamos com muito amor da mesma forma que nos foram entregues. A ajuda do Fundo Social é de grande importância para nossa casa”, disse.

O responsável pela Comunidade Terapêutica Restitui, Ricardo Moura, acrescentou: “gratidão pelo que fazem por nós e por acreditarem que nosso trabalho é sério. Através das doações conseguimos ajudar cada vez mais pessoas”.

A presidente do Fundo Social, Samara Aguilar, agradeceu as entidades pelo trabalho que realizam com aqueles que mais precisam. “Tudo que fazemos precisamos colocar o coração na frente. Sou muito grata por ter uma rede parceira que cuida de pessoas. Contem sempre conosco para seguirmos fazendo tudo com muito carinho e respeito”.

Na sexta-feira (8), também serão atendidas as instituições: Associação de Apoio e Desenvolvimento do Autista; Movimento Amor ao Próximo; Associação de Combate ao Câncer; Lar São Francisco e Pastoral da Criança.

O Fundo Social recebe e realiza doações durante o ano todo. Quem quiser ajudar, além de alimentos, os itens de mais necessidade são roupas masculinas e infantis em bom estado de conservação.

O Fundo Social de Solidariedade fica na Rua José Damazo dos Santos, 39, no Centro (rua lateral do Banco Santander). Mais informações pelo telefone: 3897-5656.

Clipping de Notícias: 08/07/2022

Editoria: Caraguatatuba

Veículo: Fala Caraguá

‘Bairro a Bairro’ continua com trabalhos na região Sul de Caraguatatuba na próxima semana



A Prefeitura de Caraguatatuba, por meio da Secretaria de Serviços Públicos (Sesep), continua com as ações de zeladoria do ‘Bairro a Bairro’ até a próxima sexta-feira (15/7), em diversas localidades da região Sul.

Desde a última segunda-feira (4), as equipes da Sesep executam atividades de limpeza e manutenção de vias nos bairros do Perequê-Mirim, Pegorelli, Travessão, Jardim Tarumãs e Vapapesca. Nesta semana, as equipes da Sesep recolheram 120 toneladas de resíduos das ruas dessas localidades.

O ‘Bairro a Bairro’ é uma força-tarefa de 120 trabalhadores que, de segunda a sexta-feira, a partir das 6h, percorrem diariamente os bairros da cidade, dando mais agilidade e eficiência à manutenção das vias públicas.

Após a conclusão dos trabalhos nas ruas da região Sul, a Secretaria de Serviços inicia as atividades de limpeza e manutenção de vias e logradouros públicos dos bairros da região Norte da cidade.

No mutirão, a Sesep executa serviços de roçada, varrição, capina, pintura de guias e bota-fora, com apoio de duas retroescavadeiras, uma varredeira mecânica, duas capinadeira ‘bob bod’ e quatro caminhões para recolher os materiais em um curto período de tempo.

Clipping de Notícias: 08/07/2022

Editoria: Caraguatatuba

Veículo: Fala Caraguá

Prefeitura de Caraguatatuba convoca mais 18 aprovados do concurso público de 2018



A Prefeitura de Caraguatatuba publicou a 93ª convocação do Concurso Público 01/2018, na Edição 830 do Diário Oficial Eletrônico do Município da última quinta-feira (7/7). Dessa vez, 18 aprovados de sete funções são aguardados nas próximas segunda, terça e quarta-feira (11, 12 e 13/7), das 9h às 16h30, no Departamento de RH da Secretaria da Administração (Secad), no Centro.

A lista de convocados conta com seis agentes administrativos (257º ao 262º colocado), um artífice I (33º colocado), uma auxiliar de serviços gerais (32ª colocada), três inspetores de alunos (do 102º ao 104º colocados), uma motorista II (39ª colocada) uma professora de ensino fundamental (PEB I – Ensino Fundamental/134ª colocada) e cinco vigias (do 31º ao 35º colocado).

Para exercer a função na Prefeitura de Caraguatatuba, é necessário apresentar a documentação exigida no “Capítulo XIV – Da Convocação” do edital de abertura, publicado na Edição nº 50 do Diário Oficial Eletrônico do Município de 14 de setembro de 2018.

O Instituto Zambini aplicou as provas do Concurso Público 01/2018 da Prefeitura de Caraguatatuba para as funções de nível superior e técnico no dia 25 de novembro de 2018, e para os cargos de nível médio e fundamental no dia 2 de dezembro de 2018. As inscrições para as 166 vagas de 57 cargos foram realizadas entre os dias 14 de setembro e 18 de outubro na internet. Os salários variam de R\$ 1.016,76 a R\$ 4.284,55. Os aprovados são convocados conforme a necessidade da Administração Pública.

Ao todo, 1.475 aprovados no Concurso Público 01/2018 foram chamados desde fevereiro de 2019. O certame teve sua validade prorrogada, conforme o





comunicado publicado na Edição 825 do Diário Oficial Eletrônico do Município do dia 30 de junho, com os seguintes prazos: até 24 de agosto de 2023 para os cargos sem prova prática e até 28 de setembro de 2023 para as funções que exigiam aplicação de provas práticas.

O Departamento de Recursos Humanos da Secretaria de Administração fica na Avenida Frei Pacífico Wagner, 985, no Centro (próximo à Secretaria de Governo). Mais informações pelo telefone (12) 3886-3700/3701. O horário de atendimento ao público é das 9h às 16h30.



Clipping de Notícias: 08/07/2022

Editoria: Caraguatatuba

Veículo: Fala Caraguá

Caraguatatuba se destaca como maior produtora de berinjela japonesa do Estado de São Paulo



Caraguatatuba é considerada uma das maiores produtoras de berinjelas japonesas do Estado de São Paulo. Em 2017 foi destaque, após enviar 31% da safra para o Entrepasto Terminal de São Paulo (ETSP), para comercialização. Desde então, a produção na cidade cresceu de 398 para 439 toneladas em 2021.

A cidade já é produtora há mais de 30 anos do legume, que é um dos principais alimentos que compõe a merenda escolar.

De acordo com a Prefeitura, cerca de 1,5 tonelada do legume é fornecido anualmente para escolas municipais, desde 2018. O fornecimento é feito por produtores de Caraguatatuba, o que além de resultar em uma alimentação mais saudável, fomenta a agricultura familiar do município.

No sítio de Massaru Matsumoto, a berinjela japonesa é cultivada há mais de 40 anos. A colheita, durante a safra, é feita duas vezes por semana e são produzidos, em média, 50 caixas com 10 kg, totalizando 500 kg por colheita.

Ele conta que o diferencial do produto é o sabor e a textura. Além de mais adocicada, a qualidade do fruto cultivado na área rural é superior ao da berinjela comum vendida no mercado. “Quem experimenta só quer consumir dela. Ela é mais doce, não apresenta aquela acidez comum das berinjelas vendidas em supermercados”, disse.

A cultura da berinjela precisa de alta temperatura para o desenvolvimento e, por isso, o clima do Litoral Norte é bastante favorável.

De acordo com o agricultor, a maturação e colheita são fundamentais quando se fala da qualidade do produto final.

“A berinjela tem uma colheita diferenciada, ela tem um ponto de maturação certo para ser colhida, para que ela dure mais e ofereça um sabor melhor”, contou.

E o segredo da boa safra também é o investimento em tecnologia. O trabalho de irrigação não é mais manual. Agora muitos sítios possuem um sistema de irrigação, por meio de tubos de gotejamento de água, nutrientes e defensivos, o que evita desperdício de água.

Toda a produção de berinjela é escoada com agilidade em Caraguatatuba. A comercialização é feita com a Companhia de Entrepósitos e Armazéns Gerais de São Paulo (Ceagesp) e parte é adquirida pelo próprio município para o cardápio escolar e tem excelente aceitação.

Clipping de Notícias: 08/07/2022

Editoria: Caraguatatuba

Veículo: Fala Caraguá

Festival da Tainha & Pescados Caiçaras traz cultura e comidas tradicionais neste final de semana em Caraguatatuba



Até o próximo domingo (10), a Prefeitura de Caraguatatuba realiza o 17º Festival da Tainha & Pescados Caiçaras no bairro Porto Novo, localizado na região sul da cidade. O evento teve início nesta quinta-feira (7) com muitas demonstrações culturais e, claro, diversas delícias tradicionais da gastronomia local.

Na atração, o público pode apreciar o artesanato caiçara e degustar pratos como as tainhas espalmadas (aberta) e recheadas, pastéis de camarão, porções de cação, doces, cervejas artesanais, bebidas e alimentos à base de cambuci, entre outras opções. As iguarias serão vendidas a preços que variam entre R\$ 7 e R\$ 80.

Durante discurso de abertura do festival, o prefeito Aguilar Junior destacou a importância da comunidade pesqueira para o evento. “É uma alegria poder participar dessa festa. Agradeço aos fundadores e organizadores que se dedicam todos os dias para manter viva essa tradição. Obrigado a todos pelo empenho e por tudo o que fazem pela cultura de Caraguatatuba”, disse.

O objetivo da festa, que neste ano retornou ao seu local de origem, é fortalecer a cultura, incentivar o turismo e movimentar a economia do município, inclusive com a retomada dos tradicionais passeios de barco pelo Rio Juqueriquerê. Os moradores e turistas que tiverem interesse na atração devem procurar as empresas responsáveis.

Segundo a secretária de Turismo, Maria Fernanda Galter Reis, a volta do evento para o entreposto foi um pedido da Associação dos Pescadores da Zona Sul de Caraguatatuba (Assopazca). “O prefeito, de forma democrática e sensível, atendeu de pronto o pedido da comunidade em devolver a festa para onde ela nasceu. Ficamos muito felizes em participar de mais essa edição, a qual foi preparada com

muito carinho, fortalecendo a parceria entre associação, comunidade e prefeitura”, ressaltou.

Nesta edição, que ocorre no Entrepasto de Pesca do bairro, a festa espera comercializar mais de 15 toneladas de peixes. As barracas, boxes e estandes funcionarão na sexta e sábado (8 e 9), das 12h às 22h e, no domingo (10), das 12h às 20h.

O evento é realizado entre a parceria da Prefeitura, por meio da Secretaria de Turismo (Setur), com a Associação dos Pescadores da Zona Sul de Caraguatatuba (Assopazca). Também há apoio do Conselho de Turismo (Comtur).

Programação musical

O festival também contará com a presença de artistas solos e de bandas locais. Na sexta-feira (8), a agenda musical tem início às 12h com Cesar Nanico, tendo ainda Pacelli, Ed Junior, Samba 5 e o grupo US’KARAS.

O fim de semana soma mais nove atrações, sempre a partir das 12h. O sábado (9) começa ao som do Duo FM, Lua & Rodrigo, Thykinho Solo, Iris Manz, Cristiano Fragoso. Já no domingo (10), a festa tem Samamba Brasil, Anderson Coelho in Trio e as bandas Luacaiana e Conexão Túnel do Tempo.

Serviço

Data: de 7 a 10 de julho

Local: Entrepasto de Pesca do Porto Novo

Horário: espaços abertos na quinta-feira, das 18h às 22h, na sexta e sábado, das 12h às 22h e, no domingo, das 12h às 20h

Entrada: gratuita

8 de julho (sexta-feira)

12h – Cesar Nanico

14h – Pacelli

16h – Ed Junior

18h – Samba 5

20h – US’KARAS

9 de julho (sábado)

12h – Duo FM

14h – Lua & Rodrigo

16h – Thykinho Solo

18h – Iris Manz





SECRETARIA DE COMUNICAÇÃO

(12) 3897-5650

jornalismo@caraguatatuba.sp.gov.br

Rua José Damásio dos Santos, 39 - Centro - Caraguatatuba / SP

20h – Cristiano Fragoso

10 de julho (domingo)

12h – Samamba Brasil

14h – Anderson Coelho in Trio

16h – Banda Luacaiana

18h – Banda Conexão Túnel do Tempo



[/prefeituradecaraguatatuba](https://www.facebook.com/prefeituradecaraguatatuba)



[/caraguatatuba_oficial](https://www.instagram.com/caraguatatuba_oficial)

Clipping de Notícias: 09/07/2022

Editoria: Caraguatatuba

Veículo: Fala Caraguá

A brincadeira 'Garra Humana' agita o Serramar Shopping até 31 de julho



Julho já chegou, mês de férias! Época de mais diversão e aventura! E o maior centro comercial do Litoral Norte proporciona tudo isso e muito mais para toda família com o evento 'Garra Humana no Serramar Shopping'. O evento começa hoje, quinta-feira (07) e se estende até o fim do mês de julho (31).

'Garra Humana' é um brinquedo que vira febre por onde passa, e agora está por perto! Provavelmente, já deve ter visto vídeos na internet em que crianças são suspensas por um gancho e mergulhadas em uma 'piscina de doces e salgadinhos'



/prefeituradecaraguatatuba



/caraguatatuba_oficial

para tentar pegar o máximo de guloseimas que conseguir. Então, agora chegou a hora em que você pode, literalmente, agarrar essa experiência!

Para participar, a dinâmica funciona da seguinte forma: a cada R\$150,00 em compras você ganha uma ficha para brincar na 'Garra Humana do Serramar Shopping', podendo assim ganhar guloseimas deliciosas, brindes e muito mais. Além, de toda sensação de aventura e emoção que o brinquedo proporciona.

'Garra Humana' está uma febre em São Paulo, e todo mundo é louco para brincar! Geralmente, o pessoal fica na tentativa de pegar o tão sonhado ursinho nas máquinas que estamos acostumados, alguns falam que algumas pessoas não tem sucesso na tentativa de pegar, já outros dizem que se deve usar de técnica. Mas, agora as pessoas tem a chance de ser a própria garra e pegar o ursinho, e muito mais, que tanto esperaram!

Segundo a Coordenadora de Marketing do Serramar, Glaucia Acciarito, "Estamos muito felizes em trazer essa experiência aos nossos clientes. O importante é que todos aproveitem a brincadeira. Aliás, essa é uma excelente oportunidade de diversão! É importante dizer que, estamos sempre respeitando todos os protocolos de segurança", afirma.

Como funciona o brinquedo

O participante veste um colete de segurança e é levantado por um gancho e levado até dentro de uma caixa repleta de guloseimas, bem como outras surpresas. Quando o gancho descer, ele se tornará uma 'garra humana' e deverá agarrar o máximo de brindes que conseguir usando os braços. Ao fim da experiência, o participante levará para casa tudo que conseguir segurar e levar até a área de segurança da caixa sem deixar cair!

Regulamento

A participação na promoção é limitada a até 04 fichas, sendo que o controle será realizado pelo CPF do participante. Poderão ser somados dois ou mais comprovantes de compra a fim de totalizar R\$ 150,00 para obtenção de 01 ficha da "Máquina de Prêmios", no entanto, não serão acumulativos nem reaproveitados os valores residuais de determinado comprovante de compra, ou seja, eventual valor excedente serão descartados para os fins de participação na promoção.

Ficam os participantes, cientes, desde já, que o saldo remanescente acumulado, não poderá, em hipótese alguma, ser transferido ou dividido com outro participante, independentemente do grau de parentesco ou amizade. Do mesmo modo, não será permitida por força de legislação fiscal a divisão de valores de notas fiscais entre participantes no ato da compra.

As notas ou cupons fiscais referentes às compras realizadas em farmácias, somente serão consideradas para efeito de atribuição do brinde nesta promoção,



SECRETARIA DE COMUNICAÇÃO

(12) 3897-5650

jornalismo@caraguatatuba.sp.gov.br

Rua José Damásio dos Santos, 39 - Centro - Caraguatatuba / SP

quanto aos artigos de higiene pessoal, perfumaria e cosméticos, portanto, a compra de medicamentos não será computada.



[/prefeituradecaraguatatuba](https://www.facebook.com/prefeituradecaraguatatuba)



[/caraguatatuba_oficial](https://www.instagram.com/caraguatatuba_oficial)

Clipping de Notícias: 11/07/2022

Editoria: Caraguatatuba

Veículo: Massagua News

Alunos do CIEFI Massaguaçu visitam Rancho Escola na praia da Cocanha e conhecem de perto a cultura da sua comunidade



A manhã da última sexta-feira (08) começou bem diferente para os alunos do 5º ano da EMEI/EMEF Benedito Inácio Soares (CIEFI). A criançada visitou o Rancho Escola da Cocanha para aprenderem um pouco mais sobre maricultura, pesca artesanal, meio ambiente e cultural local.

“São quatro turmas do quinto ano da escola Benedito Inácio Soares. A primeira turma de ensino fundamental I que veio para o Rancho conhecer o trabalho. Muitos deles não tinham nem vindo ainda nesta praia, embora a grande maioria more no bairro do Massaguaçu. Eles não conheciam o rancho, não tinham ideia do que é o trabalho do pescador artesanal, do maricultor. Muitos não conheciam o que é o mexilhão. A nossa cultura é muita rica, então, as crianças do nosso bairro precisam conhecer e saber o que acontece aqui, o que é tradição caiçara”, explicou a professora Telma Guadagnini França.

Com um público miscigenado na região cada vez maior, a educadora salientou a importância de se conhecer a comunidade local onde as crianças moram. “Embora muitos hoje não sejam caiçaras ou filhos de caiçaras, mudou bastante nosso

público aqui do bairro do Massaguaçu, então é importante que eles conheçam. Eles também precisam saber sobre a cultura do local onde eles estão morando.”

De forma lúdica e pedagógica, a professora também explicou realizar esse trabalho de conscientização também dentro da sala de aula. “Esse trabalho com o meio ambiente, com a coleta de recicláveis já é um trabalho que desenvolvemos na escola e trouxemos eles para verem de perto o impacto do plástico no meio ambiente, onde realizaremos uma brincadeira para eles terem uma ideia de como em pouco tempo eles podem recolher de plástico na praia e saber seus impactos no meio ambiente.”

Para realizar visitas monitoradas no Rancho é necessário realizar um agendamento. Mais informações pelo telefone (12) 997677602.

Clipping de Notícias: 08/07/2022

Editoria: Caraguatatuba

Veículo: Litoral Vale

CCZ de Caraguatatuba abre, nesta sexta-feira, 300 vagas para castração gratuita de cães e gatos



O Centro de Controle de Zoonoses (CCZ) de Caraguatatuba abre nesta sexta-feira (8), 300 vagas de agendamento para castração gratuita de cães e gatos. O proprietário do animal deve ser morador da cidade e ter mais de 18 anos de idade.

Os interessados devem entrar em contato com o CCZ, das 8h às 16h, pelo telefone (12) 3887-6888. Somente cães e gatos a partir dos seis meses de idade podem ser castrados.

Antes de serem encaminhados à cirurgia, os animais precisam receber o microchip e passar por uma avaliação com o veterinário do CCZ para pesagem, identificação e até mesmo para saber se o animal já é castrado.

No dia da avaliação, o dono do pet deverá apresentar documentos pessoais, como cópias do RG, CPF, comprovantes de residência e de renda de até três salários mínimos (R\$ 3.636).

Quem não conseguir garantir uma das vagas disponibilizadas para este mês precisa aguardar a reabertura da próxima agenda. Neste ano, o CCZ já disponibilizou 1.450 vagas e encaminhou 1.160 animais para castração; registrando uma taxa de 20% de absenteísmo.



O coordenador do CZZ, Guilherme Garrido, reforça que os agendados compareçam à avaliação com o veterinário do espaço. Quem faltar, além de perder a vaga, impede que outras pessoas tenham a oportunidade.

O CCZ está localizado na Rua Ministro Dílson Funaro, 115, no Jardim Britânia.



Clipping de Notícias: 08/07/2022

Editoria: Caraguatatuba

Veículo: Litoral Vale

Caraguatatuba está entre as cidades do Estado que mais investem no Terceiro Setor



Caraguatatuba é destaque em uma avaliação feita Tribunal de Contas do Estado de São Paulo (TCE-SP) e figura entre as cidades que mais investem em entidades ligadas ao Terceiro Setor.

Por meio de parcerias, convênios ou contratos, a Prefeitura de Caraguatatuba investiu, somente no ano de 2021, mais de R\$ 167 milhões em repasses municipais. Entre 2019 e 2021 foram mais de R\$ 414,6 milhões destinados ao Terceiro Setor.

No ranking estadual, a cidade aparece no 11º lugar entre os municípios com mais de 120 mil habitantes e na 28ª posição entre todas as cidades do Estado de São Paulo.

Em 2021, dezenas de entidades foram beneficiadas com recursos municipais, principalmente aquelas ligadas as áreas da saúde e assistência social. Entre as entidades estão: Organização Social João Marchesi, Instituto das Pequenas Missionárias (Santa Casa), Casa da Criança, Centro de Recuperação Renascer, Associação de Pais e Amigos dos Excepcionais (APAE), Vila Vicentina, Associação de Amparo e Proteção à Criança e Adolescente, Instituto Pró Vida, Vila Vicentina, Lar São Francisco, Creche MEIMEI, Restitui, Associação de Amparo a Criança Deficiente, Associação de Combate ao Câncer, bem como Associação de Pais e Mestres de escolas municipais, entre outras.



[/prefeituradecaraguatatuba](#)



[/caraguatatuba_oficial](#)

O Painel do Terceiro Setor tem como objetivo apresentar, de forma simples e de fácil entendimento, um panorama das entidades do Terceiro Setor que receberam recursos públicos tanto no âmbito estadual como municipal, notadamente nas áreas da saúde, cultura, assistência social e educação.

Os dados foram obtidos do SIGEO (Sistema de Informações Gerenciais da Execução Orçamentária) e Sistema Audesp (Dados contábeis encaminhados ao TCE-SP pelos próprios municípios), atualizados em abril de 2022.

“Mais do que repasses financeiros, o meu sentimento é de gratidão a todas as entidades parceiras do município. O Terceiro Setor é imprescindível na execução das políticas públicas municipais. Apoiar as entidades é incentivar a organização da sociedade, promover o emprego, formar novos voluntários e gerar emprego e renda aos moradores da cidade”, destaca o prefeito Aguilar Junior.

Os dados do Painel do Terceiro Setor podem ser acessados no link <https://painel.tce.sp.gov.br/pentaho/api/repos/:public:TerceiroSetor:terceiroSetor.wcdf/generatedContent?userid=anony&password=zero>

Clipping de Notícias: 08/07/2022

Editoria: Caraguatatuba

Veículo: Litoral Vale

Fundo Social de Caraguatatuba abre 36 vagas em cursos de costura e inscrições iniciam dia 11



O Fundo Social de Caraguatatuba abre 36 vagas em cursos de costura nas áreas de Iniciação à Costura, Confecção de Boneca de Pano e Customização. As inscrições serão realizadas nos dias 11 e 12 de julho, das 9h às 16h.

Cada área possui 12 vagas, divididas por seis alunos nos períodos da manhã das 8h30 às 11h30, e da tarde, das 13h30 às 16h30.

O curso de Iniciação à Costura será realizado duas vezes por semana, direcionado para pessoas que nunca tiveram contato na área e queiram adquirir um novo ramo de atuação.

Já os cursos de Confecção de Boneca de Pano e Customização serão realizados uma vez na semana e o participante necessita ter noções práticas de costura.

As inscrições devem ser feitas, presencialmente, na sede do Fundo Social e os interessados devem apresentar RG, Título de Eleitor e comprovante de residência.

O Fundo Social fica na Rua José Damazo dos Santos, 39, no Centro (próximo ao banco Santander). Mais informações no telefone (12) 3897-5656.

Clipping de Notícias: 09/07/2022

Editoria: Caraguatatuba

Veículo: Litoral Vale

Caraguatatuba se destaca como maior produtora de berinjela japonesa do Estado de São Paulo



Caraguatatuba é considerada uma das maiores produtoras de berinjelas japonesas do Estado de São Paulo. Em 2017 foi destaque, após enviar 31% da safra para o Entrepasto Terminal de São Paulo (ETSP), para comercialização. Desde então, a produção na cidade cresceu de 398 para 439 toneladas em 2021.

A cidade já é produtora há mais de 30 anos do legume, que é um dos principais alimentos que compõe a merenda escolar.

De acordo com a Prefeitura, cerca de 1,5 tonelada do legume é fornecido anualmente para escolas municipais, desde 2018. O fornecimento é feito por produtores de Caraguatatuba, o que além de resultar em uma alimentação mais saudável, fomenta a agricultura familiar do município.

No sítio de Massaru Matsumoto, a berinjela japonesa é cultivada há mais de 40 anos. A colheita, durante a safra, é feita duas vezes por semana e são produzidos, em média, 50 caixas com 10 kg, totalizando 500 kg por colheita.

Ele conta que o diferencial do produto é o sabor e a textura. Além de mais adocicada, a qualidade do fruto cultivado na área rural é superior ao da berinjela comum vendida no mercado. “Quem experimenta só quer consumir dela. Ela é mais doce, não apresenta aquela acidez comum das berinjelas vendidas em supermercados”, disse.

A cultura da berinjela precisa de alta temperatura para o desenvolvimento e, por isso, o clima do Litoral Norte é bastante favorável.

De acordo com o agricultor, a maturação e colheita são fundamentais quando se fala da qualidade do produto final.

“A berinjela tem uma colheita diferenciada, ela tem um ponto de maturação certo para ser colhida, para que ela dure mais e ofereça um sabor melhor”, contou.

E o segredo da boa safra também é o investimento em tecnologia. O trabalho de irrigação não é mais manual. Agora muitos sítios possuem um sistema de irrigação, por meio de tubos de gotejamento de água, nutrientes e defensivos, o que evita desperdício de água.

Toda a produção de berinjela é escoada com agilidade em Caraguatatuba. A comercialização é feita com a Companhia de Entrepósitos e Armazéns Gerais de São Paulo (Ceagesp) e parte é adquirida pelo próprio município para o cardápio escolar e tem excelente aceitação.

Clipping de Notícias: 11/07/2022

Editoria: Caraguatatuba

Veículo: Litoral Vale

Prefeitura de Caraguatatuba pinta mais de 3,6 mil metros quadrados em sinalização viária na cidade



A Prefeitura de Caraguatatuba, por meio da Secretaria de Mobilidade Urbana e Proteção ao Cidadão, prossegue com o trabalho de pintura das sinalizações viárias horizontais e colocação de placas em várias regiões do município.

Somente em junho, foram realizados mais de 3,6 mil metros quadrados de pintura e revitalização dos bairros de norte a sul do município e 15 vias foram beneficiadas com o serviço.

A Secretaria realizou a pintura de lombadas, vagas de curta duração, carga e descarga, vagas exclusivas para deficientes, idosos e ambulância.

O serviço foi executado na Avenida Eurico Gaspar Dutra, na Tabatinga, e Rua Mario Raul de Moraes Andrade, no Massaguaçu, na região norte.

As equipes também estiveram na região Centro Sul, na Avenida Marechal Deodoro da Fonseca, no Tinga; Rua Joaquim José da Silva Xavier, Poiares; Avenida Ministro Dilson Funaro, Pontal Santamarina; Rua Olavo Bilac e Rua Sete, no Morro do Algodão. O serviço também foi realizado na Rua Carlos Faria Alvarenga, no Jaraguá; e Avenida José da Costa Pinheiro Junior, no Travessão e Perequê Mirim.

E os bairros da região Central que foram contemplados são: Avenida Acre, Rua Rodrigues Alves e Osíris Nepomuceno, no Indaiá; as Avenidas Miguel Varlez, Arthur Costa Filho, Frei Pacífico Wagner e Prisciliana de Castilho, no Centro, além da



Travessa Benedito Aires Nepomuceno e Rua Tertuliano Fogaça, Caputera; e Avenida Dr. Aldino Schiavi, na Martim de Sá.

Ainda no último mês foram instaladas em torno de 50 novas placas sinalizadoras com o objetivo de complementar as marcações feitas nas ruas, informar sobre lombadas e ruas sem saída.

A manutenção e melhoria da sinalização são importantes para garantir o bom funcionamento do trânsito, auxiliando os motoristas e garantindo também os direitos e a segurança dos cidadãos.

O serviço segue a todo vapor e também será estendido a outros locais da cidade.



Clipping de Notícias: 08/07/2022

Editoria: Caraguatatuba

Veículo: Litoral em Pauta

Evento “Aflora, Feira de Artes e Pequenas Empreendedoras” acontece amanhã (09) em Caraguá das 10 às 18h



Neste sábado (09), das 10h às 18h, acontecerá o “Aflora – Feira de Artes e Pequenas Empreendedoras”, no bairro Massaguaçu, em Caraguá.

O evento ocorrerá no Quiosque “Balaio Caiçara”. A ação tem o objetivo de apoiar e fortalecer o trabalho dos pequenos empreendedores e artesãos da cidade.

A iniciativa conta com a Feira de artesanato de diferentes produções, bem como iniciativas empreendedoras locais.



SECRETARIA DE COMUNICAÇÃO

(12) 3897-5650

jornalismo@caraguatatuba.sp.gov.br

Rua José Damásio dos Santos, 39 - Centro - Caraguatatuba / SP

Procurando o que fazer neste fim de semana? Já sabe, vá conhecer e fortalecer o empreendedorismo local de Caraguá! Se você gosta de artesanato, arte, cultura, fica a dica.

Serviço:

Quiosque Balaio Caiçara fica na Rodovia Caraguá-Ubatuba, 6788, Massaguaçu.



[/prefeituradecaraguatatuba](#)



[/caraguatatuba_oficial](#)

Clipping de Notícias: 11/07/2022

Editoria: Caraguatatuba

Veículo: Litoral em Pauta

Pré-candidatos a deputado estadual e federal e ao governo de SP circulam pelo Litoral Norte em busca de apoio para as eleições de Outubro



Faltando pouco mais de dois meses para as eleições de 02 de Outubro de 2022, candidatos aos cargos de governador do estado, deputado estadual e federal, além de senador e presidente do Brasil, já estão buscando apoiadores nas quatro cidades da região.

No próximo dia 2 de Outubro, o contingente eleitoral de quase 150 milhões de eleitores vai às urnas. Segundo o Calendário Eleitoral 2022, 5 de agosto é o último dia para a realização das convenções dos partidos para definir os candidatos oficiais, e a Propaganda Eleitoral será de 16 de agosto a 29 de setembro, quando os candidatos vão às ruas oficialmente pedir votos.

Caraguá

Para o ex-prefeito Antônio Carlos da Silva, é a chance do Litoral Norte eleger um representante pra acelerar o desenvolvimento da região. “Venham somar forças em busca de um Litoral Norte unificado e fortalecido”, convida em suas postagens nas redes sociais, no qual aparece em fotos com diversas lideranças da região.

Inclusive, Antônio Carlos tem o apoio do prefeito de São Sebastião Felipe Augusto. “Essa é a chance para mudar a história e foi também um dos motivos que me fez encarar esse desafio. Pretendo ser a Voz do Litoral Norte no Congresso Nacional”, disse Tavano que é hoteleiro em Caraguá, atual Vice-Presidente da ABIH-SP (Associação

Brasileira da Indústria de Hotéis do Estado de SP), diretor na Associação Comercial e Empresarial de Caraguatatuba (ACEC) e Diretor na Associação de Hotéis e Pousadas de Caraguatatuba (AHP).

O pré-candidato Neto Bota disse que: “É muito importante o cidadão votar e escolher um candidato para cada cargo. E eu quero fazer muito pelo Litoral Norte. Existe a política boa, e me realizo fazendo política. Ajudo a salvar vidas, com Deus em primeiro lugar. Nós somos instrumentos de Deus”.

A pré-candidata a deputada estadual Thifany Félix, nasceu em Ubatuba e foi a 1ª mulher transexual a concorrer ao cargo de prefeita de Caraguá, sendo uma das integrantes da comunidade LGBTQIAP+ (Lésbicas, Gays, Bi, Trans, Queer/Questionando, Intersexo, Assexuais/Arromânticas/Agênero, Pan/Poli, Não-binárias e mais) mais atuantes na região. Técnica em enfermagem, atriz, conselheira PCD (Pessoa com Deficiência) e presidente do Fórum LGBT do Litoral Norte Paulista. “Vou lutar pela saúde e educação; pelos direitos dos LGBTQIAP+ e portadores de necessidades especiais”, disse.

Ilhabela

Também já desponta com a pré-candidata, a empresária Irê Juliani, pelo PSD (Partido Social Democrático). “Venho me preparando há muitos anos, justamente para trazer resultado, para podermos renovar a ALESP, com sangue novo e com gente que quer trabalhar”, disse.

O atual deputado federal Marco Bertaiolli (PSD), que vem se reunindo há meses com lideranças da região. No último mês de março, Bertaiolli esteve em Caraguá e prestou contas dos mais de R\$ 3,1 milhões em emendas parlamentares destinadas ao município. “É com muito orgulho que estou aqui para reforçar esta brilhante administração ao serviço público”, disse Bertaiolli que no início de junho, esteve na cerimônia de entrega de novas ambulâncias à saúde, ao lado do prefeito Aguilar Junior.

Já o ex-prefeito de São José dos Campos, Felício Ramuth, também do PSD, que é pré-candidato ao governo de São Paulo esteve reunido com o presidente da Câmara de Caraguá, Tato Aguilar no começo de junho.

“A eleição está aberta para aquele candidato que conseguir realizar um bom trabalho na pré-campanha. Quero melhorar a vida das pessoas: inovar, simplificar, compartilhar recursos e fazer uma gestão aberta e transparente”, destacou. O atual presidente da Câmara de Osasco e pré-candidato a deputado federal Ribamar Silva

(PSD), recebeu no último dia 30, o título de Cidadão Caraguatatubense, lotando os corredores da Câmara de Caraguá, a convite do vereador Baduca Filho, que o honrou com o título. “Uma emoção atrás da outra e meu coração tá batendo mais forte. Que alegria poder dizer oficialmente que faço parte dessa cidade linda, após receber este título”, confirma

Carlos Lothar, pré-candidato a deputado estadual pelo partido União Brasil, também recebeu recentemente o título de Cidadão Caraguatatubense, do vereador Celso Pereira. Lothar nasceu em Mogi das Cruzes, formado em Administração. “Minha maior motivação é ajudar pessoas e contribuir para melhorar a qualidade de vida no estado de São Paulo”, disse em uma de suas várias visitas ao Litoral.

Em maio último, Walter Ihoshi, que já foi três vezes deputado federal além de ter presidido a Jucesp (Junta Comercial do Estado de São Paulo), e é pré-candidato a deputado federal, esteve em Caraguá e São Sebastião dando entrevista em várias mídias. Ele quer fortalecer os empreendedores e buscar melhorias para a região.

Nos últimos dias 7 e 8 de julho, o pré-candidato ao governo do estado, Fernando Haddad (PT), esteve em Caraguá e Ubatuba, junto com uma comitiva, entre elas a Márcia Lia que busca se reeleger pela terceira vez como deputada estadual, junto com apoiadores locais como a militante do PT Cássia Gonçalves.

Márcia é natural de Araraquara e filiada ao PT há 20 anos. Entrou para a política participando da campanha vitoriosa do vereador Edinho Silva à prefeitura de sua cidade natal no ano 2000, e atualmente é deputada estadual. “Faço política e trabalho em defesa das minorias sociais e dos direitos humanos, por moradia digna e pela agricultura familiar”, defende Lia.

Ubatuba

O atual vice-prefeito Marcinho da ACIU, 53 anos, concorre a uma vaga como pré-candidato a deputado federal pelo MDB (Movimento Democrático Brasileiro). Antes de ser vice-prefeito, Márcio esteve a frente da Associação Comercial de Ubatuba (ACIU) por 4 mandatos. “Sempre apoiamos candidatos de fora, chegou o momento do Litoral Norte eleger o seu deputado”.

Edilson Félix é outro nome forte como pré-candidato a deputado estadual pelo partido Democracia Cristã (DC) por Ubatuba. Com aproximadamente 30 anos na vida pública, foi vereador de 2005 à 2008, presidente de associações de bairro e outras, assessor do prefeito Maurício Moromizato, sendo caçara de nascimento e pescador. “Quero lutar pelo nosso povo”, disse ele que disputa sua primeira eleição a deputado.

Já o chef de cozinha Macalé, do Patriotas, disputa como pré-candidato a deputado estadual. Apesar de ser estreante, o Macalé já trabalhou como assessor parlamentar por dois mandatos, além de ter passagens pelo Procon e Assistência Social. Ubatuba ainda tem como pré candidata a deputada estadual, a Tininha da



Saúde, que está aguardando as convenções do partido União Brasil para confirmar se sairá candidata.

Outros dois pré-candidatos a deputado federal que têm apoiadores no Litoral são: o petroleiro Fábio Mello do PSOL e o ex-prefeito de Atibaia, Saulo Pedroso (PSD). “Eu preciso de cerca de 80 mil votos para ser eleito deputado federal, Atibaia tem 110 mil eleitores, a região com 29 cidades tem 800 mil habitantes. Tenho campanha organizada em um terço do estado de São Paulo”, explicou Saulo.

Fábio Mello busca votos entre os Petroleiros, sindicalistas e simpatizantes. “Nossa proposta é retomar a Petrobras para os brasileiros”, finaliza.



Clipping de Notícias: 08/07/2022

Editoria: Caraguatatuba

Veículo: Diário Caiçara

Caraguá: Consulta pública da PPP da Limpeza Urbana segue até 22/7.



A Prefeitura de Caraguatatuba promove, até o dia 22 de julho (sexta-feira), a consulta pública da contratação da parceria público-privada (PPP), na modalidade de concessão administrativa, para execução dos serviços de limpeza urbana e manejo de resíduos sólidos no município.

Os interessados podem fazer questionamentos, tirar dúvidas e enviar sugestões no e-mail: licitacao.administracao@caraguatatuba.sp.gov.br ou presencialmente na Secretaria de Administração, no Centro.

A consulta pública serve para aperfeiçoar o projeto da concessão que será coordenada pela Secretaria de Serviços Públicos (Sesep). O contrato de 20 anos será assinado com a empresa que apresentar a melhor proposta na licitação do tipo técnica e preço.

A Prefeitura também promoveu três audiências públicas descentralizadas nos dias 25, 26 e 27 de maio, nos bairros do Travessão, Massaguaçu e Indaiá, respectivamente, com transmissão ao vivo no canal da Prefeitura de Caraguatatuba no YouTube.

De acordo com os estudos feitos pela Fundação Instituto de Pesquisas Econômicas (Fipe), a parceria público-privada, na modalidade de concessão administrativa, envolve a execução de serviços integrados de limpeza pública e manejo de resíduos sólidos, através da coleta, transporte, tratamento, destinação e disposição final de resíduos sólidos gerados no município.

Após o dia 22 de julho, a Prefeitura de Caraguatatuba analisará as contribuições recebidas durante a consulta e publicará o edital de licitação para o recebimento das propostas das empresas interessadas na prestação do serviço.



SECRETARIA DE COMUNICAÇÃO

(12) 3897-5650

jornalismo@caraguatatuba.sp.gov.br

Rua José Damásio dos Santos, 39 - Centro - Caraguatatuba / SP

Mais detalhes sobre a PPP da limpeza pública estão disponíveis nos sites <https://portaldatransparencia.caraguatatuba.sp.gov.br/licitacoes/licitacoes> ou pelo <https://www.caraguatatuba.sp.gov.br/pmc/> (“Empresa”/ “Licitações”/ “Licitações a partir de janeiro/2022”).

A Secretaria de Administração fica na Av. Siqueira Campos, 44 – Centro.

O telefone é o (12) 3897-8176 (Área de Licitação). O atendimento ao público é das 9h às 16h30.



/prefeituradecaraguatatuba



/caraguatatuba_oficial

Clipping de Notícias: 08/07/2022

Editoria: Caraguatatuba

Veículo: Diário Caiçara

Motociata acontece neste sábado (9) para lembrar a Revolução Constitucionalista.



Uma motociata organizada por apoiadores do presidente Jair Bolsonaro está programada para acontecer na cidade de Caraguatatuba, com concentração às 9h na Praça de eventos do bairro Porto Novo, neste sábado (9/7). Para o evento, além do Litoral Norte, estão sendo esperados motociclistas do Vale do Paraíba e Litoral Sul.

A motociata vai até a rotatória do Camaroeiro e termina no bairro do Indaiá onde terá um caminhão de som. O evento é organizado para comemorar o 9 de julho (O Dia da Revolução Constitucionalista é comemorado anualmente e é considerado feriado estadual em São Paulo). Para participar precisa acessar site: <https://vdanews.wixsite.com/motociata-lit-norte>

De acordo com Claude Abreu, quem quiser comprar a camiseta do evento ou do Brasil, o valor será de R\$ 40,00 (sendo q R\$ 10,00 será utilizado pra ajudar no custo do caminhão de som trio elétrico).

O organizador ainda reforça que o evento não tem nenhuma participação ou contribuição partidária ou de pré ou candidatos a qualquer cargo público. Estão sendo arrecadadas e recebidas doações motivadas pelo patriotismo, pela liberdade e em defesa da soberania do Brasil.

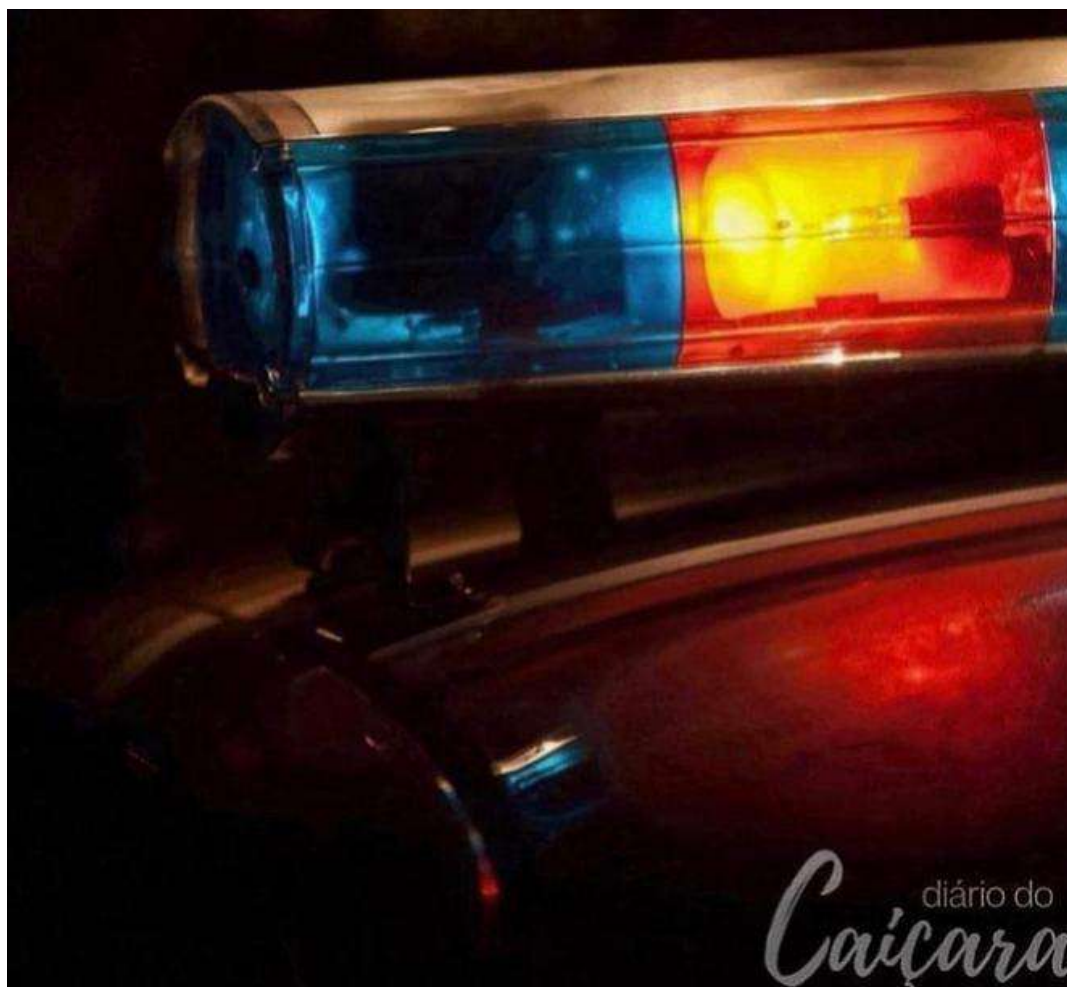
A Revolução Constitucionalista, episódio que também foi chamado de “Guerra Paulista”, foi o mais importante movimento ocorrido em São Paulo e o último grande combate armado do Brasil.

Clipping de Notícias: 09/07/2022

Editoria: Caraguatatuba

Veículo: Diário Caiçara

Procurado por estupro é preso no Centro de Caraguá.



A Força Tática da Polícia Militar prendeu, na noite de sexta-feira (8/7), no Centro de Caraguatatuba, um procurado da justiça pelo crime de estupro. Ele foi capturado pelos policiais militares que realizavam o patrulhamento pela rua Guarulhos, pouco depois das 19h.

O homem tentou se esconder atrás de um caminhão ao ver a viatura da Força Tática. O indivíduo foi levado para a delegacia, de onde será transferido ao sistema prisional. Informações: Radar Litoral

Clipping de Notícias: 10/07/2022

Editoria: Caraguatatuba

Veículo: Diário Caiçara

Caraguá é a maior produtora de berinjela japonesa no estado de SP.



Em 2017 foi destaque, após enviar 31% da safra para o Entrepasto Terminal de São Paulo (ETSP), para comercialização. Desde então, a produção na cidade cresceu de 398 para 439 toneladas em 2021. A cidade já é produtora há mais de 30 anos do legume, que é um dos principais alimentos que compõe a merenda escolar.

De acordo com a Prefeitura, cerca de 1,5 tonelada do legume é fornecido anualmente para escolas municipais, desde 2018. O fornecimento é feito por produtores de Caraguatatuba, o que além de resultar em uma alimentação mais saudável, fomenta a agricultura familiar do município.

No sítio de Massaru Matsumoto, a berinjela japonesa é cultivada há mais de 40 anos. A colheita, durante a safra, é feita duas vezes por semana e são produzidos, em média, 50 caixas com 10 kg, totalizando 500 kg por colheita.

Ele conta que o diferencial do produto é o sabor e a textura. Além de mais adocicada, a qualidade do fruto cultivado na área rural é superior ao da berinjela comum vendida no mercado. “Quem experimenta só quer consumir dela. Ela é mais doce, não apresenta aquela acidez comum das berinjelas vendidas em supermercados”, disse.

A cultura da berinjela precisa de alta temperatura para o desenvolvimento e, por isso, o clima do Litoral Norte é bastante favorável.

De acordo com o agricultor, a maturação e colheita são fundamentais quando se fala da qualidade do produto final.



“A berinjela tem uma colheita diferenciada, ela tem um ponto de maturação certo para ser colhida, para que ela dure mais e ofereça um sabor melhor”, contou.

E o segredo da boa safra também é o investimento em tecnologia. O trabalho de irrigação não é mais manual. Agora muitos sítios possuem um sistema de irrigação, por meio de tubos de gotejamento de água, nutrientes e defensivos, o que evita desperdício de água.

Toda a produção de berinjela é escoada com agilidade em Caraguatatuba. A comercialização é feita com a Companhia de Entrepósitos e Armazéns Gerais de São Paulo (Ceagesp) e parte é adquirida pelo próprio município para o cardápio escolar e tem excelente aceitação.



Clipping de Notícias: 08/07/2022

Editoria: Caraguatatuba

Veículo: Band Vale

Caraguatatuba oferece curso para ensinar pais nos primeiros cuidados com os bebês

Durante o curso são abordados temas sobre gestação, cuidados e primeiros socorros



Na cidade de Caraguatatuba pais de primeira viagem podem participar de um curso para ensinar sobre os cuidados necessários com o recém-nascido e a gestação.

Os sete encontros serão realizados todas as quintas-feiras, às 19 horas, promovidos pelo Banco de Leite Humano do Centro de Atendimento Materno Infantil (Ceami) realiza a ação.

Estão programados abordar temas como modificações gravídicas, desenvolvimento do bebê intrauterino e cuidados especiais durante a gravidez, sintomas e tipos de parto, características e necessidades do recém-nascido, importância da amamentação, técnicas de primeiros socorros, entre outros assuntos.

Atualmente, o curso tem a participação de nove casais e conta com vagas abertas para mães e pais que queiram participar. “Familiares como avós, tias, irmãos, também estão convidados a participar. Esta rede de apoio é muito importante durante e pós-gestação”, explica a responsável técnica do espaço, Ana Claudia Tripac.

O Banco de Leite Humano/Centro de Atendimento Materno Infantil está localizado no prédio do Centro de Referência da Saúde da Mulher (Pró-Mulher), na Avenida Dr. Arthur Costa Filho, 2.135 – Sumaré. Mais informações no telefone (12) 3897-3510.

Clipping de Notícias: 08/07/2022

Editoria: Caraguatatuba

Veículo: Litoral de Fato

CCZ de Caraguatatuba abre, nesta sexta-feira, 300 vagas para castração gratuita de cães e gatos



O Centro de Controle de Zoonoses (CCZ) de Caraguatatuba abre nesta sexta-feira (8), 300 vagas de agendamento para castração gratuita de cães e gatos. O proprietário do animal deve ser morador da cidade e ter mais de 18 anos de idade.

Os interessados devem entrar em contato com o CCZ, das 8h às 16h, pelo telefone (12) 3887-6888. Somente cães e gatos a partir dos seis meses de idade podem ser castrados.

Antes de serem encaminhados à cirurgia, os animais precisam receber o microchip e passar por uma avaliação com o veterinário do CCZ para pesagem, identificação e até mesmo para saber se o animal já é castrado.

No dia da avaliação, o dono do pet deverá apresentar documentos pessoais, como cópias do RG, CPF, comprovantes de residência e de renda de até três salários mínimos (R\$ 3.636).

Quem não conseguir garantir uma das vagas disponibilizadas para este mês precisa aguardar a reabertura da próxima agenda. Neste ano, o CCZ já disponibilizou 1.450 vagas e encaminhou 1.160 animais para castração; registrando uma taxa de 20% de absenteísmo.



O coordenador do CZZ, Guilherme Garrido, reforça que os agendados compareçam à avaliação com o veterinário do espaço. Quem faltar, além de perder a vaga, impede que outras pessoas tenham a oportunidade.

O CCZ está localizado na Rua Ministro Dílson Funaro, 115, no Jardim Britânia.



Clipping de Notícias: 08/07/2022

Editoria: Caraguatatuba

Veículo: Litoral de Fato

Caraguatatuba está entre as cidades do Estado que mais investem no Terceiro Setor



Caraguatatuba é destaque em uma avaliação feita Tribunal de Contas do Estado de São Paulo (TCE-SP) e figura entre as cidades que mais investem em entidades ligadas ao Terceiro Setor.

Por meio de parcerias, convênios ou contratos, a Prefeitura de Caraguatatuba investiu, somente no ano de 2021, mais de R\$ 167 milhões em repasses municipais. Entre 2019 e 2021 foram mais de R\$ 414,6 milhões destinados ao Terceiro Setor.

No ranking estadual, a cidade aparece no 11º lugar entre os municípios com mais de 120 mil habitantes e na 28ª posição entre todas as cidades do Estado de São Paulo.

Em 2021, dezenas de entidades foram beneficiadas com recursos municipais, principalmente aquelas ligadas às áreas da saúde e assistência social. Entre as entidades estão: Organização Social João Marchesi, Instituto das Pequenas Missionárias (Santa Casa), Casa da Criança, Centro de Recuperação Renascer, Associação de Pais e Amigos dos Excepcionais (APAE), Vila Vicentina, Associação de

Amparo e Proteção à Criança e Adolescente, Instituto Pró Vida, Vila Vicentina, Lar São Francisco, Creche MEIMEI, Restitui, Associação de Amparo a Criança Deficiente, Associação de Combate ao Câncer, bem como Associação de Pais e Mestres de escolas municipais, entre outras.

O Painel do Terceiro Setor tem como objetivo apresentar, de forma simples e de fácil entendimento, um panorama das entidades do Terceiro Setor que receberam recursos públicos tanto no âmbito estadual como municipal, notadamente nas áreas da saúde, cultura, assistência social e educação.

Os dados foram obtidos do SIGEO (Sistema de Informações Gerenciais da Execução Orçamentária) e Sistema Audesp (Dados contábeis encaminhados ao TCE-SP pelos próprios municípios), atualizados em abril de 2022.

“Mais do que repasses financeiros, o meu sentimento é de gratidão a todas as entidades parceiras do município. O Terceiro Setor é imprescindível na execução das políticas públicas municipais. Apoiar as entidades é incentivar a organização da sociedade, promover o emprego, formar novos voluntários e gerar emprego e renda aos moradores da cidade”, destaca o prefeito Aguilar Junior.

Os dados do Painel do Terceiro Setor podem ser acessados no link <https://painel.tce.sp.gov.br/pentaho/api/repos/:public:TerceiroSetor:terceiroSetor.wcdf/generatedContent?userid=anony&password=zero>

Clipping de Notícias: 08/07/2022

Editoria: Caraguatatuba

Veículo: Litoral de Fato

Fundo Social de Caraguatatuba abre 36 vagas em cursos de costura e inscrições iniciam segunda-feira (11)



O Fundo Social de Caraguatatuba abre 36 vagas em cursos de costura nas áreas de Iniciação à Costura, Confecção de Boneca de Pano e Customização. As inscrições serão realizadas nos dias 11 e 12 de julho, das 9h às 16h.

Cada área possui 12 vagas, divididas por seis alunos nos períodos da manhã das 8h30 às 11h30, e da tarde, das 13h30 às 16h30.

O curso de Iniciação à Costura será realizado duas vezes por semana, direcionado para pessoas que nunca tiveram contato na área e queiram adquirir um novo ramo de atuação.

Já os cursos de Confecção de Boneca de Pano e Customização serão realizados uma vez na semana e o participante necessita ter noções práticas de costura.

As inscrições devem ser feitas, presencialmente, na sede do Fundo Social e os interessados devem apresentar RG, Título de Eleitor e comprovante de residência.

O Fundo Social fica na Rua José Damazo dos Santos, 39, no Centro (próximo ao banco Santander). Mais informações no telefone (12) 3897-5656.

Clipping de Notícias: 09/07/2022

Editoria: Caraguatatuba

Veículo: Litoral de Fato

Caraguatatuba se destaca como maior produtora de berinjela japonesa do Estado de São Paulo



Caraguatatuba é considerada uma das maiores produtoras de berinjelas japonesas do Estado de São Paulo. Em 2017 foi destaque, após enviar 31% da safra para o Entrepasto Terminal de São Paulo (ETSP), para comercialização. Desde então, a produção na cidade cresceu de 398 para 439 toneladas em 2021.

A cidade já é produtora há mais de 30 anos do legume, que é um dos principais alimentos que compõe a merenda escolar.

De acordo com a Prefeitura, cerca de 1,5 tonelada do legume é fornecido anualmente para escolas municipais, desde 2018. O fornecimento é feito por produtores de Caraguatatuba, o que além de resultar em uma alimentação mais saudável, fomenta a agricultura familiar do município.

No sítio de Massaru Matsumoto, a berinjela japonesa é cultivada há mais de 40 anos. A colheita, durante a safra, é feita duas vezes por semana e são produzidos, em média, 50 caixas com 10 kg, totalizando 500 kg por colheita.

Ele conta que o diferencial do produto é o sabor e a textura. Além de mais adocicada, a qualidade do fruto cultivado na área rural é superior ao da berinjela comum vendida no mercado. “Quem experimenta só quer consumir dela. Ela é mais doce, não apresenta aquela acidez comum das berinjelas vendidas em supermercados”, disse.

A cultura da berinjela precisa de alta temperatura para o desenvolvimento e, por isso, o clima do Litoral Norte é bastante favorável.

De acordo com o agricultor, a maturação e colheita são fundamentais quando se fala da qualidade do produto final.

“A berinjela tem uma colheita diferenciada, ela tem um ponto de maturação certo para ser colhida, para que ela dure mais e ofereça um sabor melhor”, contou.

E o segredo da boa safra também é o investimento em tecnologia. O trabalho de irrigação não é mais manual. Agora muitos sítios possuem um sistema de irrigação, por meio de tubos de gotejamento de água, nutrientes e defensivos, o que evita desperdício de água.

Toda a produção de berinjela é escoada com agilidade em Caraguatatuba. A comercialização é feita com a Companhia de Entrepósitos e Armazéns Gerais de São Paulo (Ceagesp) e parte é adquirida pelo próprio município para o cardápio escolar e tem excelente aceitação.

Clipping de Notícias: 11/07/2022

Editoria: Caraguatatuba

Veículo: Litoral de Fato

Prefeitura de Caraguatatuba pinta mais de 3,6 mil metros quadrados em sinalização viária na cidade



A Prefeitura de Caraguatatuba, por meio da Secretaria de Mobilidade Urbana e Proteção ao Cidadão, prossegue com o trabalho de pintura das sinalizações viárias horizontais e colocação de placas em várias regiões do município.

Somente em junho, foram realizados mais de 3,6 mil metros quadrados de pintura e revitalização dos bairros de norte a sul do município e 15 vias foram beneficiadas com o serviço.

A Secretaria realizou a pintura de lombadas, vagas de curta duração, carga e descarga, vagas exclusivas para deficientes, idosos e ambulância.

O serviço foi executado na Avenida Eurico Gaspar Dutra, na Tabatinga, e Rua Mario Raul de Moraes Andrade, no Massaguaçu, na região norte.

As equipes também estiveram na região Centro Sul, na Avenida Marechal Deodoro da Fonseca, no Tinga; Rua Joaquim José da Silva Xavier, Poiães; Avenida Ministro Dilson Funaro, Pontal Santamarina; Rua Olavo Bilac e Rua Sete, no Morro do Algodão. O serviço também foi realizado na Rua Carlos Faria Alvarenga, no Jaraguá; e Avenida José da Costa Pinheiro Junior, no Travessão e Perequê Mirim.

E os bairros da região Central que foram contemplados são: Avenida Acre, Rua Rodrigues Alves e Osíris Nepomuceno, no Indaiá; as Avenidas Miguel Varlez, Arthur Costa Filho, Frei Pacífico Wagner e Prisciliana de Castilho, no Centro, além da

Travessa Benedito Aires Nepomuceno e Rua Tertuliano Fogaça, Caputera; e Avenida Dr. Aldino Schiavi, na Martim de Sá.

Ainda no último mês foram instaladas em torno de 50 novas placas sinalizadoras com o objetivo de complementar as marcações feitas nas ruas, informar sobre lombadas e ruas sem saída.

A manutenção e melhoria da sinalização são importantes para garantir o bom funcionamento do trânsito, auxiliando os motoristas e garantindo também os direitos e a segurança dos cidadãos.

O serviço segue a todo vapor e também será estendido a outros locais da cidade.

Clipping de Notícias: 08/07/2022

Editoria: Caraguatatuba

Veículo: A Gazeta

Festival da Tainha & Pescados Caiçaras traz cultura e comidas tradicionais neste final de semana em Caraguatatuba



Até o próximo domingo (10), a Prefeitura de Caraguatatuba realiza o 17º Festival da Tainha & Pescados Caiçaras no bairro Porto Novo, localizado na região sul da cidade. O evento teve início nesta quinta-feira (7) com muitas demonstrações culturais e, claro, diversas delícias tradicionais da gastronomia local.

Na atração, o público pode apreciar o artesanato caiçara e degustar pratos como as tainhas espalmadas (aberta) e recheadas, pastéis de camarão, porções de cação, doces, cervejas artesanais, bebidas e alimentos à base de cambuci, entre outras opções. As iguarias serão vendidas a preços que variam entre R\$ 7 e R\$ 80.

Durante discurso de abertura do festival, o prefeito Aguilar Junior destacou a importância da comunidade pesqueira para o evento. “É uma alegria poder participar dessa festa. Agradeço aos fundadores e organizadores que se dedicam todos os dias para manter viva essa tradição. Obrigado a todos pelo empenho e por tudo o que fazem pela cultura de Caraguatatuba”, disse.

O objetivo da festa, que neste ano retornou ao seu local de origem, é fortalecer a cultura, incentivar o turismo e movimentar a economia do município, inclusive com a retomada dos tradicionais passeios de barco pelo Rio Juqueriquerê. Os



/prefeituradecaraguatatuba



/caraguatatuba_oficial

moradores e turistas que tiverem interesse na atração devem procurar as empresas responsáveis.

Segundo a secretária de Turismo, Maria Fernanda Galter Reis, a volta do evento para o entreposto foi um pedido da Associação dos Pescadores da Zona Sul de Caraguatatuba (Assopazca). “O prefeito, de forma democrática e sensível, atendeu de pronto o pedido da comunidade em devolver a festa para onde ela nasceu. Ficamos muito felizes em participar de mais essa edição, a qual foi preparada com muito carinho, fortalecendo a parceria entre associação, comunidade e prefeitura”, ressaltou.

Nesta edição, que ocorre no Entreposto de Pesca do bairro, a festa espera comercializar mais de 15 toneladas de peixes. As barracas, boxes e estandes funcionarão na sexta e sábado (8 e 9), das 12h às 22h e, no domingo (10), das 12h às 20h.

O evento é realizado entre a parceria da Prefeitura, por meio da Secretaria de Turismo (Setur), com a Associação dos Pescadores da Zona Sul de Caraguatatuba (Assopazca). Também há apoio do Conselho de Turismo (Comtur).

Programação musical

O festival também contará com a presença de artistas solos e de bandas locais. Na sexta-feira (8), a agenda musical tem início às 12h com Cesar Nanico, tendo ainda Pacelli, Ed Junior, Samba 5 e o grupo US’KARAS.

O fim de semana soma mais nove atrações, sempre a partir das 12h. O sábado (9) começa ao som do Duo FM, Lua & Rodrigo, Thykinho Solo, Iris Manz, Cristiano Fragoso. Já no domingo (10), a festa tem Samamba Brasil, Anderson Coelho in Trio e as bandas Luacaiana e Conexão Túnel do Tempo.

Serviço

Data: de 7 a 10 de julho

Local: Entreposto de Pesca do Porto Novo

Horário: espaços abertos na quinta-feira, das 18h às 22h, na sexta e sábado, das 12h às 22h e, no domingo, das 12h às 20h

Entrada: gratuita

8 de julho (sexta-feira)

12h – Cesar Nanico

14h – Pacelli

16h – Ed Junior

18h – Samba 5



SECRETARIA DE COMUNICAÇÃO

(12) 3897-5650

jornalismo@caraguatatuba.sp.gov.br

Rua José Damásio dos Santos, 39 - Centro - Caraguatatuba / SP

20h – US’KARAS

9 de julho (sábado)

12h – Duo FM

14h – Lua & Rodrigo

16h – Thykinho Solo

18h – Iris Manz

20h – Cristiano Fragoso

10 de julho (domingo)

12h – Samamba Brasil

14h – Anderson Coelho in Trio

16h – Banda Luacaiana

18h – Banda Conexão Túnel do Tempo



[/prefeituradecaraguatatuba](https://www.facebook.com/prefeituradecaraguatatuba)



[/caraguatatuba_oficial](https://www.instagram.com/caraguatatuba_oficial)

Clipping de Notícias: 08/07/2022

Editoria: Caraguatatuba

Veículo: Imprensa Livre

CCZ de Caraguatatuba abre, nesta sexta-feira, 300 vagas para castração gratuita de cães e gatos



O Centro de Controle de Zoonoses (CCZ) de Caraguatatuba abre nesta sexta-feira (8), 300 vagas de agendamento para castração gratuita de cães e gatos. O proprietário do animal deve ser morador da cidade e ter mais de 18 anos de idade.

Os interessados devem entrar em contato com o CCZ, das 8h às 16h, pelo telefone (12) 3887-6888. Somente cães e gatos a partir dos seis meses de idade podem ser castrados.

Antes de serem encaminhados à cirurgia, os animais precisam receber o microchip e passar por uma avaliação com o veterinário do CCZ para pesagem, identificação e até mesmo para saber se o animal já é castrado.

No dia da avaliação, o dono do pet deverá apresentar documentos pessoais, como cópias do RG, CPF, comprovantes de residência e de renda de até três salários mínimos (R\$ 3.636).

Quem não conseguir garantir uma das vagas disponibilizadas para este mês precisa aguardar a reabertura da próxima agenda. Neste ano, o CCZ já disponibilizou 1.450 vagas e encaminhou 1.160 animais para castração; registrando uma taxa de 20% de absenteísmo.



O coordenador do CZZ, Guilherme Garrido, reforça que os agendados compareçam à avaliação com o veterinário do espaço. Quem faltar, além de perder a vaga, impede que outras pessoas tenham a oportunidade.

O CCZ está localizado na Rua Ministro Dílson Funaro, 115, no Jardim Britânia.



Clipping de Notícias: 08/07/2022

Editoria: Caraguatatuba

Veículo: Imprensa Livre

Caraguatatuba está entre as cidades do Estado que mais investem no Terceiro Setor



Caraguatatuba é destaque em uma avaliação feita Tribunal de Contas do Estado de São Paulo (TCE-SP) e figura entre as cidades que mais investem em entidades ligadas ao Terceiro Setor.

Por meio de parcerias, convênios ou contratos, a Prefeitura de Caraguatatuba investiu, somente no ano de 2021, mais de R\$ 167 milhões em repasses municipais. Entre 2019 e 2021 foram mais de R\$ 414,6 milhões destinados ao Terceiro Setor.

No ranking estadual, a cidade aparece no 11º lugar entre os municípios com mais de 120 mil habitantes e na 28ª posição entre todas as cidades do Estado de São Paulo.

Em 2021, dezenas de entidades foram beneficiadas com recursos municipais, principalmente aquelas ligadas as áreas da saúde e assistência social. Entre as entidades estão: Organização Social João Marchesi, Instituto das Pequenas Missionárias (Santa Casa), Casa da Criança, Centro de Recuperação Renascer, Associação de Pais e Amigos dos Excepcionais (APAE), Vila Vicentina, Associação de Amparo e Proteção à Criança e Adolescente, Instituto Pró Vida, Vila Vicentina, Lar São Francisco, Creche MEIMEI, Restitui, Associação de Amparo a Criança Deficiente, Associação de Combate ao Câncer, bem como Associação de Pais e Mestres de escolas municipais, entre outras.

O Painel do Terceiro Setor tem como objetivo apresentar, de forma simples e de fácil entendimento, um panorama das entidades do Terceiro Setor que receberam recursos públicos tanto no âmbito estadual como municipal, notadamente nas áreas da saúde, cultura, assistência social e educação.

Os dados foram obtidos do SIGEO (Sistema de Informações Gerenciais da Execução Orçamentária) e Sistema AudeSP (Dados contábeis encaminhados ao TCE-SP pelos próprios municípios), atualizados em abril de 2022.

“Mais do que repasses financeiros, o meu sentimento é de gratidão a todas as entidades parceiras do município. O Terceiro Setor é imprescindível na execução das políticas públicas municipais. Apoiar as entidades é incentivar a organização da sociedade, promover o emprego, formar novos voluntários e gerar emprego e renda aos moradores da cidade”, destaca o prefeito Aguilar Junior.

Os dados do Painel do Terceiro Setor podem ser acessados no link <https://painel.tce.sp.gov.br/pentaho/api/repos/:public:TerceiroSetor:terceiroSetor.wcdf/generatedContent?userid=anony&password=zero>

Clipping de Notícias: 08/07/2022

Editoria: Caraguatatuba

Veículo: Imprensa Livre

Fundo Social de Caraguatatuba abre 36 vagas em cursos de costura e inscrições iniciam dia 11



O Fundo Social de Caraguatatuba abre 36 vagas em cursos de costura nas áreas de Iniciação à Costura, Confecção de Boneca de Pano e Customização. As inscrições serão realizadas nos dias 11 e 12 de julho, das 9h às 16h.

Cada área possui 12 vagas, divididas por seis alunos nos períodos da manhã das 8h30 às 11h30, e da tarde, das 13h30 às 16h30.

O curso de Iniciação à Costura será realizado duas vezes por semana, direcionado para pessoas que nunca tiveram contato na área e queiram adquirir um novo ramo de atuação.

Já os cursos de Confecção de Boneca de Pano e Customização serão realizados uma vez na semana e o participante necessita ter noções práticas de costura.

As inscrições devem ser feitas, presencialmente, na sede do Fundo Social e os interessados devem apresentar RG, Título de Eleitor e comprovante de residência.

O Fundo Social fica na Rua José Damazo dos Santos, 39, no Centro (próximo ao banco Santander). Mais informações no telefone (12) 3897-5656.

Clipping de Notícias: 09/07/2022

Editoria: Caraguatatuba

Veículo: Imprensa Livre

Caraguatatuba se destaca como maior produtora de berinjela japonesa do Estado de São Paulo



Caraguatatuba é considerada uma das maiores produtoras de berinjelas japonesas do Estado de São Paulo. Em 2017 foi destaque, após enviar 31% da safra para o Entrepósito Terminal de São Paulo (ETSP), para comercialização. Desde então, a produção na cidade cresceu de 398 para 439 toneladas em 2021.

A cidade já é produtora há mais de 30 anos do legume, que é um dos principais alimentos que compõe a merenda escolar.

De acordo com a Prefeitura, cerca de 1,5 tonelada do legume é fornecido anualmente para escolas municipais, desde 2018. O fornecimento é feito por produtores de Caraguatatuba, o que além de resultar em uma alimentação mais saudável, fomenta a agricultura familiar do município.

No sítio de Massaru Matsumoto, a berinjela japonesa é cultivada há mais de 40 anos. A colheita, durante a safra, é feita duas vezes por semana e são produzidos, em média, 50 caixas com 10 kg, totalizando 500 kg por colheita.

Ele conta que o diferencial do produto é o sabor e a textura. Além de mais adocicada, a qualidade do fruto cultivado na área rural é superior ao da berinjela comum vendida no mercado. “Quem experimenta só quer consumir dela. Ela é mais doce, não apresenta aquela acidez comum das berinjelas vendidas em supermercados”, disse.

A cultura da berinjela precisa de alta temperatura para o desenvolvimento e, por isso, o clima do Litoral Norte é bastante favorável.

De acordo com o agricultor, a maturação e colheita são fundamentais quando se fala da qualidade do produto final.

“A berinjela tem uma colheita diferenciada, ela tem um ponto de maturação certo para ser colhida, para que ela dure mais e ofereça um sabor melhor”, contou.

E o segredo da boa safra também é o investimento em tecnologia. O trabalho de irrigação não é mais manual. Agora muitos sítios possuem um sistema de irrigação, por meio de tubos de gotejamento de água, nutrientes e defensivos, o que evita desperdício de água.

Toda a produção de berinjela é escoada com agilidade em Caraguatatuba. A comercialização é feita com a Companhia de Entrepósitos e Armazéns Gerais de São Paulo (Ceagesp) e parte é adquirida pelo próprio município para o cardápio escolar e tem excelente aceitação.

Clipping de Notícias: 11/07/2022

Editoria: Caraguatatuba

Veículo: Imprensa Livre

Prefeitura de Caraguatatuba pinta mais de 3,6 mil metros quadrados em sinalização viária na cidade



A Prefeitura de Caraguatatuba, por meio da Secretaria de Mobilidade Urbana e Proteção ao Cidadão, prossegue com o trabalho de pintura das sinalizações viárias horizontais e colocação de placas em várias regiões do município.

Somente em junho, foram realizados mais de 3,6 mil metros quadrados de pintura e revitalização dos bairros de norte a sul do município e 15 vias foram beneficiadas com o serviço.

A Secretaria realizou a pintura de lombadas, vagas de curta duração, carga e descarga, vagas exclusivas para deficientes, idosos e ambulância.

O serviço foi executado na Avenida Eurico Gaspar Dutra, na Tabatinga, e Rua Mario Raul de Moraes Andrade, no Massaguaçu, na região norte.

As equipes também estiveram na região Centro Sul, na Avenida Marechal Deodoro da Fonseca, no Tinga; Rua Joaquim José da Silva Xavier, Poiares; Avenida Ministro Dilson Funaro, Pontal Santamarina; Rua Olavo Bilac e Rua Sete, no Morro do Algodão. O serviço também foi realizado na Rua Carlos Faria Alvarenga, no Jaraguá; e Avenida José da Costa Pinheiro Junior, no Travessão e Perequê Mirim.

E os bairros da região Central que foram contemplados são: Avenida Acre, Rua Rodrigues Alves e Osiris Nepomuceno, no Indaiá; as Avenidas Miguel Varlez, Arthur Costa Filho, Frei Pacífico Wagner e Prisciliana de Castilho, no Centro, além da

Travessa Benedito Aires Nepomuceno e Rua Tertuliano Fogaça, Caputera; e Avenida Dr. Aldino Schiavi, na Martim de Sá.

Ainda no último mês foram instaladas em torno de 50 novas placas sinalizadoras com o objetivo de complementar as marcações feitas nas ruas, informar sobre lombadas e ruas sem saída.

A manutenção e melhoria da sinalização são importantes para garantir o bom funcionamento do trânsito, auxiliando os motoristas e garantindo também os direitos e a segurança dos cidadãos.

O serviço segue a todo vapor e também será estendido a outros locais da cidade.

Clipping de Notícias: 09/07/2022

Editoria: Caraguatatuba

Veículo: CaraguaSports

1º Copinha: Tudo hoje é um aprendizado!!!



A frase manchete da reportagem foi falada pelo prof. Naldo Avelino, atual treinador das categorias de base do Força Jovem FC, assim que chegou no CT João Clefas, por volta das 11 horas, do sábado, 9 de julho, data em que São Paulo comemora a revolução constitucionalista de 1932.

O time da "Toca do Gato" compareceu para mais dois jogos na competição, sendo a primeira partida, na categoria sub 15, contra a boa equipe do projeto "Meninos do Tinga".

Nesta categoria (Sub 15) o Força Jovem FC entrou em campo apenas para cumprir tabela, uma vez que não tinha nenhuma chance de classificação após as derrotas sofridas em todos os jogos disputados.

Sob o comando do prof. Luís Paulo Meneses, o time do Tinga saiu vencedor com gols assinalados por Alisson (2), Vinícius (2), Vitor Guilherme e Cauã na elástica contagem de **6 X 0**.

Retornando das férias na Bahia, o prof. Naldo Avelino disse à reportagem que a primeira participação dos meninos do Força Jovem FC foi positiva.

Naldo Avelino: "Está sendo possível avaliar a aptidão dos meninos e, principalmente, buscarmos o aprimoramento".

Naldo Avelino também mencionou o fator idade, uma vez que garotos do sub 10 ao sub 13 estiveram em campo disputando contra adversários sub 15.

Naldo Avelino: "Vamos aprimorar fundamentos básicos, como cobranças de lateral, domínio de bola, posicionamento em campo entre outros pontos que pretendemos focar daqui pra frente com essa garotada que está de parabéns por essa 1ª competição".

"Presença Feminina"

Um fato que merece ser reportado é sobre a presença feminina entre a maioria de garotos na 1ª Copa Talentos.

Na equipe do Força Jovem, por exemplo, o time sub 15 teve como um dos destaques a lateral esquerda Yara, aos 13 anos.

A jogadora Yara é um talento futuro de futebol que sonha e se dedica bastante na esperança de um dia se tornar profissional.

No "Meninos do Tinga" destaque para a lateral esquerda Ana Clara, aos 14 anos de idade.

Falando à reportagem, Ana Clara conta que jogar futebol é motivação familiar.

Ana Clara: "Fui incentivada em família, por meu pai **Juninho** e meu primo **Ayslam**, com passagens pelo Santos FC e pelo Londrina".

Ana Clara conta que já fez teste no São Paulo FC.

Ana Clara: "No primeiro teste fiquei no "quase", mas tenho fé e força de vontade para chegar lá no próximo teste no time do Morumbi.

Força Jovem Sub 17

No jogo seguinte, foi a vez da equipe sub 17 do Força Jovem FC entrar em campo frente a forte equipe "Vitor Gaúcho".

No sub 17, o time da "Toca do Gato" tinha chance de classificação para a próxima fase da "Copinha", após uma derrota (2 X 0 Estrela do Morro) e um empate 2 X 2 Jetuba).

Chance de vitória, mas um compromisso difícil, uma vez que a equipe teve de entrar em campo com a ausência de cinco jogadores importantes do elenco.

O prof. Naldo Avelino se valeu de improvisações para conseguir completar o time, pois não houve êxito na tentativa de adiamento do jogo.

Com a bola rolando, a primeira etapa foi favorável ao Força Jovem FC que abriu a contagem com um lance de ataque protagonizado pelo camisa 9, Gustavo.

Uma frase falada pelo prof. Cláudio, um dos organizadores da "Copinha", define o que aconteceu na sequência do jogo.

"Não faz faísca para não virar fogueira"

Na segunda etapa da partida houveram nítidos equívocos da arbitragem.

Um dos erros gritantes aconteceu num lance de ataque da equipe Vitor Gaúcho.

A bola saiu pela linha de fundo, mas o árbitro Sandro Luís Pires deu sequência na jogada que culminou com a bola na rede.

O árbitro confirmou o gol apontando para o meio de campo, mas logo em seguida reconheceu o erro e não validou o lance determinando a cobrança de tiro de meta em favor do Força Jovem FC.

À essa altura, diante das reclamações do prof. Jorge Avelino (Diretor e Técnico do Força Jovem FC), o segundo árbitro Mauricio Soares bradou com voz alterada pedindo respeito à arbitragem.

Como autoridade e respeito não se adquire no grito, houve discussão, com o prof Jorge Avelino recebendo o cartão vermelho, diga- se também de modo equivocado.

"As caneleiras"

Outro fato que chamou atenção é que, já no segundo tempo, a arbitragem cobrou o uso de tornozeleiras por parte dos jogadores do Força Jovem FC, sob alegação de que a regra da competição prevê a obrigatoriedade do uso do equipamento de proteção pelos jogadores.

De novo um equívoco, uma vez que se a regra prevê o uso de tornozeleiras, a vistoria da arbitragem ou quem de direito deve obrigatoriamente ser feita antes do início do jogo.

Repito a frase do experiente prof. Cláudio: ***"Não faz faísca para não virar fogueira"***.

Após estar perdendo por 1 X 0 até o início do segundo tempo, a equipe Vitor Gaúcho virou o placar a seu favor 2 X 1.

Com a faísca solta, a situação saiu fora de controle quando um jogador do Vitor Gaúcho empurrou um jogador do Força Jovem e sofreu um revide.

Em resumo, com a situação fora das quatro linhas da boa prática esportiva, o jeito foi soar o apito final e encerrar a partida.

Após o apito final, o prof. Naldo Avelino mais uma vez parabenizou o seu time pelo empenho em campo, mas fez questão de opinar sobre a arbitragem.

Prof Naldo Avelino: "São bons árbitros, mas os erros de hoje prejudicaram nosso time. Por isso, minha nota é ZERO".

O diretor presidente Renato Carioca, bem como o diretor tesoureiro Alexandro



Lauriano de Melo, ambos do Força Jovem FC, expressaram gratidão a todos os jogadores que defenderam as cores do time na competição e, ao mesmo tempo, agradeceram e parabenizaram os organizadores da 1º Copa Talentos de Caraguatatuba.



Clipping de Notícias: 10/07/2022

Editoria: Caraguatatuba

Veículo: CaraguaSports

Bom Prato FC sub 15: Espetacular na "Copinha"



No sábado, 9 de julho, dia da comemoração da revolução constitucionalista de 1932, em São Paulo, a equipe do Bom Prato FC, categoria sub 15, foi a campo para um jogo decisivo contra a equipe do Cruzeiro, valendo a classificação para a próxima fase da 1ª Copa Talentos de Futebol.

A fortíssima equipe do Cruzeiro entrou em campo com a tranquilidade de um empate visando assegurar vaga na próxima fase da competição.

Na etapa inicial do jogo, o placar sem abertura de contagem era interessante para a equipe Cruzeirense, mas era negativo para os meninos do Bom Prato FC, sob o comando do experiente prof. Ricardo Rocha.

Entre os jogadores de destaque no Bom Prato FC, a esperança estava no futebol cadenciado e objetivo do camisa 10, Vinícius.

Porém, a boa e muito bem treinada equipe do Cruzeiro, com a vantagem do empate abriu a contagem jogando um "balde de água fria" nas pretensões do Bom Prato FC.

E como diz o ditado: "O jogo é jogado e o lambari é pescado", mesmo com o caminho mais estreito rumo a classificação o Bom Prato FC não parou de lutar.

Na segunda etapa foi a vez do Bom Prato FC mostrar toda a sua garra e o futebol bonito dos seus jogadores, surpreendendo e neutralizando as pretensões adversárias.

O Cruzeiro chegou a fazer dois gols na partida, mas se rendeu ao volume de jogo do Bom Prato FC que por quatro vezes balançou as redes do gol adversário.

Bom Prato FC 4 X 2 Cruzeiro

O artilheiro Vinícius foi autor de dois gols.

Ezequiel e Kaio fecharam a conta na expressiva vitória que coloca o Bom Prato FC na próxima fase da "Copinha" e incentiva os meninos a seguirem mais confiantes rumo a conquista do "Caneco".

Mensagem do prof. Ricardo Rocha aos seus jogadores:

"Quero parabenizar todos vocês, sem exceção, cada um de vocês soma para juntos sermos um time "casca grossa".

Muitos não acreditavam que, para um time com apenas 2 anos, seria possível vencer um adversário igual o Cruzeiro.

Quero dizer a vocês, no futebol ninguém ganha de véspera, o jogo é jogado dentro do campo. E vocês ganharam, se superaram e passaram de fase.

Até onde vamos chegar? Não importa já somos campeões da SUPERAÇÃO.

Show de Bola.

LEMBRE-SE:

NENHUM DE NÓS É TÃO BOM QUANTO TODOS NÓS JUNTOS. PARABÉNS PARA VOCÊS MEUS ATLETAS.

Clipping de Notícias: 11/07/2022

Editoria: Caraguatatuba

Veículo: CaraguaSports

Palpiteiro aponta campeão da "Terceirona"



"Palpiteiro" secreto do futebol amador de Caraguatatuba acertou três entre as quatro equipes da "Terceirona" que conquistaram o acesso à segunda divisão, e prevê com exclusividade para o blog **CaraguaSports** qual time irá erguer a taça.

De olho na rodada...

Domingo, 10 de julho, o Ipiranga FC com gols de Renan Ricardo, Dener Mattos e Rodrigo de Brito garantiu a classificação para as semifinais ao derrotar por 3 X 0 a boa e disciplinada equipe do Trem Bala.

Até o último minuto...

Em jogo disputado até o derradeiro apito, o time do Bola de Neve venceu por 3 X 2 a forte equipe do E.C.Travessão. Os gols da classificação do Bola de Neve saíram dos pés de Weverton (2), Erik e Pedro Domingos. Para o E.C. Travessão, Pedro Henrique (2) foi o grande artilheiro.

De igual pra igual...

O Saramandaia E.C. impôs um jogo disputado frente a boa equipe do Aliados, mas perdeu a chance de classificação às semifinais pela diferença de um gol. Jonatan Teixeira e Rafael Grandechamp fizeram os gols do Aliados. Para o Saramandaia Gabriel Santana marcou o gol solitário.

Lion FC tá na área...

Com gols de Washington Luiz, João Vilaronga e Allan Francis, o time do técnico Ortega, o Lion FC, conquistou vaga nas semifinais da 3ª Divisão ao vencer por 3 X 1 o Real Caraguá que teve um gol contra a seu favor.

Em palpite divulgado em 14 de junho, o "Palpiteiro da Cidade" havia previsto que Lion FC e Ipiranga disputariam o título máximo do campeonato da 3ª divisão do Futebol Amador organizado pelo Departamento de Futebol da Secretaria Municipal de Esportes.

Quase na mosca...

Segundo informações exclusivas do "Palpiteiro da Cidade" enviadas via WhatsApp para a reportagem na mesma data (14 de junho) os times União Colonial, EC Travessão, Flamengo, Saramandaia e Aliados brigariam por duas vagas nas semifinais. (Faltou Bola de Neve).

Os quatro semifinalistas...

E o Campeonato da 3ª Divisão do Futebol Amador de Caraguatatuba entra na reta final com jogos envolvendo os quatro times que antecipadamente comemoram o acesso à tão sonhada "Segundona" no ano que vem: Lion FC, Ipiranga, Bola de Neve e Aliados.

E o "Palpiteiro" continua...

E de novo lá vem o "Palpiteiro da Cidade" arriscando sobre a disputa final dizendo: "Acertei três dos quatros times que subiram da 3ª para a segunda divisão.

Acredito: Lyon campeão

Ipiranga vice-campeão;

Bola de neve 3*

Aliados 4*

Me ajuda aí...

Por questão de ética, a reportagem não poderá revelar o nome do "Palpiteiro da Cidade", pelo menos enquanto o próprio não nos autorizar. O fato é que muitos apostadores da Mega Sena gostariam de uma consulta grátis ... Quem sabe, né?

Os Cinquentões...

O Campeonato Master 50 chega na fase das quartas de final com os seguintes jogos:

Campo Estrela do Morro - Morro do Algodão

As 15 horas ... ***R.F.C. X Casa Branca***

As 17 horas ... ***Unidos Caraguá X C.A. Fortaleza***

Campo do E.C Barranco Alto - Barranco Alto

As 15 horas ... ***Estrela do Morro X Guarani***

As 17 horas ... ***S.E. Porto Grande X Juventos E.C.***



A frase da semana...

A frase da semana é do Prof. Claudio, um dos organizadores da 1º Copa Talentos de Futebol de Caraguatatuba:

"Não faz faísca para não virar fogueira"



Clipping de Notícias: 11/07/2022

Editoria: Caraguatatuba

Veículo: Revista Celebidades

Caraguatatuba celebra 23ª edição do Festival do Camarão em julho



Após dois anos, o tão aguardado Festival do Camarão está de volta. Atrações culturais, música, artesanato e deliciosos pratos aguardam o público na 23ª edição da festa, que será realizada de 14 a 24 de julho, na Praça da Cultura, no Centro de Caraguatatuba.

Nesta edição, o Festival contará com 22 barracas, sendo 20 de alimentos/refeições preparados à base de camarão e mandioca e duas barracas de doces caseiros e tradicionais da região, com preços que variam entre R\$ 7 a R\$ 60.

Além das barracas de quitutes, haverá, ainda, a área das Tendas de Artesanato, Artes Plásticas e Arte Variedades, com obras confeccionadas por artistas e artesãos regionais, e o espaço da Casinha e do Rancho Caiçara que, este ano, trarão grandes novidades. Manifestações culturais, registros audiovisuais do cotidiano da vida caiçara, dentre outras atividades farão parte desta festa, que é considerada um dos eventos mais importantes do calendário municipal, atraindo munícipes e turistas de todas as regiões.

Para a presidente da Fundacc – Fundação Educacional e Cultural de Caraguatatuba, Silmara Mattiazzo, é uma enorme alegria poder, mais uma vez, realizar a festa junto à comunidade pesqueira do Camaroeiro. “Desejo que esta edição do Festival seja de renovação, vida e alegria, pois não poderíamos estar mais felizes e gratos, por estarmos trabalhando em prol desta comemoração”, disse.

Ainda durante o Festival, no último domingo de festa, dia 24, será realizada a tradicional Corrida de Canoa Caiçara, às 10h, na Praia do Centro. A atividade reúne canoeiros de todas as idades e cidades do Litoral Norte, com premiação para todos os participantes.



As inscrições para a corrida são gratuitas e podem ser realizadas até 30 minutos antes do início da largada. Para se inscrever é necessário apenas um documento com foto. Quem não tiver canoa pode participar das baterias com as embarcações que serão cedidas pela Fundação.

O Festival tem como objetivo valorizar, preservar, proteger e divulgar o patrimônio cultural e imaterial de Caraguatatuba para as gerações futuras, sobretudo o patrimônio cultural arraigado à vida pesqueira dos caiçaras do Litoral Norte de São Paulo. Tem, ainda, o propósito de ser fonte de geração de renda para a Comunidade Pesqueira, com exclusividade aos pescadores de camarão da Praia do Camaroeiro após o período de defeso.

O Festival do Camarão é uma realização da Prefeitura Municipal de Caraguatatuba, por meio da Fundacc, em parceria com a Comunidade Pesqueira da Praia do Camaroeiro. Mais informações sobre as atrações musicais e atividades serão disponibilizadas em breve.



Clipping de Notícias: 08/07/2022

Editoria: Caraguatatuba

Veículo: Ubatuba Acontece

Operações da Prefeitura recuperam áreas públicas invadidas em Caraguatatuba



A Prefeitura de Caraguatatuba, por meio da Secretaria de Urbanismo (Seurb), realizou, nesta sexta-feira (8), mais duas operações para garantir a retomada de áreas públicas invadidas no município.

Os agentes do departamento de Fiscalização de Posturas instalaram placas de identificação em terrenos públicos com obras embargadas judicialmente nas ruas Vinte e Dois e Vinte e Quatro, ambas no Loteamento Estância Mirante de Caraguatatuba.

Já no bairro Jardim Britânia, os fiscais removeram uma cerca colocada irregularmente na Rua Ademar Martins. Os responsáveis pela invasão ainda não foram localizados pela municipalidade.

O trabalho contou com apoio da Atividade Delegada da Polícia Militar Ambiental e, ainda, com a colaboração de funcionários e maquinários da Secretaria de Serviços Públicos (Sesep).

A Prefeitura lembra que a população pode denunciar irregularidades por meio da Central de Relacionamento 156 (telefone, site ou aplicativo), inclusive de forma anônima.

O ato de invadir e ocupar uma área em Caraguatatuba, sem a devida autorização, é ilegal. No município, a infração é passível de uma multa de 718 VRMs (Valor de Referência do Município), o equivalente a R\$ 2.979,70.

Clipping de Notícias: 09/07/2022

Editoria: Caraguatatuba

Veículo: Ubatuba Acontece

Festival da Tainha & Pescados Caiçaras traz cultura e comidas tradicionais neste final de semana em Caraguatatuba



Até domingo (10), a Prefeitura de Caraguatatuba realiza o 17º Festival da Tainha & Pescados Caiçaras no bairro Porto Novo, localizado na região sul da cidade. O evento teve início nesta quinta-feira (7) com muitas demonstrações culturais e, claro, diversas delícias tradicionais da gastronomia local.

Na atração, o público pode apreciar o artesanato caiçara e degustar pratos como as tainhas espalmadas (aberta) e recheadas, pastéis de camarão, porções de cação, doces, cervejas artesanais, bebidas e alimentos à base de cambuci, entre outras opções. As iguarias serão vendidas a preços que variam entre R\$ 7 e R\$ 80.

O objetivo da festa, que neste ano retornou ao seu local de origem, é fortalecer a cultura, incentivar o turismo e movimentar a economia do município, inclusive com a retomada dos tradicionais passeios de barco pelo Rio Juqueriquerê. Os moradores e turistas que tiverem interesse na atração devem procurar as empresas responsáveis.

Segundo a secretária de Turismo, Maria Fernanda Galter Reis, a volta do evento para o entreposto foi um pedido da Associação dos Pescadores da Zona Sul de Caraguatatuba (Assopazca). “O prefeito, de forma democrática e sensível, atendeu de pronto o pedido da comunidade em devolver a festa para onde ela nasceu. Ficamos muito felizes em participar de mais essa edição, a qual foi preparada com muito carinho, fortalecendo a parceria entre associação, comunidade e prefeitura”, ressaltou.

Nesta edição, que ocorre no Entreposto de Pesca do bairro, a festa espera comercializar mais de 15 toneladas de peixes. As barracas, boxes e estandes funcionarão na sexta e sábado (8 e 9), das 12h às 22h e, no domingo (10), das 12h às 20h.

O evento é realizado entre a parceria da Prefeitura, por meio da Secretaria de Turismo (Setur), com a Associação dos Pescadores da Zona Sul de Caraguatatuba (Assopazca). Também há apoio do Conselho de Turismo (Comtur). O festival também contará com a presença de artistas solos e de bandas locais. Na sexta-feira (8), a agenda musical tem início às 12h com Cesar Nanico, tendo ainda Pacelli, Ed Junior, Samba 5 e o grupo US'KARAS.

O fim de semana soma mais nove atrações, sempre a partir das 12h. O sábado (9) começa ao som do Duo FM, Lua & Rodrigo, Thykinho Solo, Iris Manz, Cristiano Fragoso. Já no domingo (10), a festa tem Samamba Brasil, Anderson Coelho in Trio e as bandas Luacaiana e Conexão Túnel do Tempo.

Serviço

Data: de 7 a 10 de julho

Local: Entrepasto de Pesca do Porto Novo

Horário: espaços abertos na quinta-feira, das 18h às 22h, na sexta e sábado, das 12h às 22h e, no domingo, das 12h às 20h

Entrada: gratuita

9 de julho (sábado)

12h – Duo FM

14h – Lua & Rodrigo

16h – Thykinho Solo

18h – Iris Manz

20h – Cristiano Fragoso

10 de julho (domingo)

12h – Samamba Brasil

14h – Anderson Coelho in Trio

16h – Banda Luacaiana

18h – Banda Conexão Túnel do Tempo

Clipping de Notícias: 09/07/2022

Editoria: Caraguatatuba

Veículo: Ubatuba Acontece

Procurado por estupro é capturado pela PM em Caraguatatuba



Um homem procurado pela Justiça pelo crime de estupro foi capturado por policiais militares da Força Tática na Rua Guarulhos, Centro de Caraguatatuba, por volta das 19h da última sexta-feira (08).

Ao pressentir a movimentação policial o indivíduo tentou se ocultar atrás de um caminhão, mas já havia sido observado pelos agentes.

O indivíduo foi preso e conduzido para a Delegacia de Polícia Civil, onde foi formalizadas a sua captura nos termos da lei. Foi colocado à disposição da Justiça e será encarcerado no sistema penal.

Clipping de Notícias: 08/07/2022

Editoria: Caraguatatuba

Veículo: Ubatuba Times

Caraguatatuba está entre as cidades do Estado que mais investem no Terceiro Setor



Caraguatatuba é destaque em uma avaliação feita Tribunal de Contas do Estado de São Paulo (TCE-SP) e figura entre as cidades que mais investem em entidades ligadas ao Terceiro Setor.

Por meio de parcerias, convênios ou contratos, a Prefeitura de Caraguatatuba investiu, somente no ano de 2021, mais de R\$ 167 milhões em repasses municipais. Entre 2019 e 2021 foram mais de R\$ 414,6 milhões destinados ao Terceiro Setor.

No ranking estadual, a cidade aparece no 11º lugar entre os municípios com mais de 120 mil habitantes e na 28ª posição entre todas as cidades do Estado de São Paulo.

Em 2021, dezenas de entidades foram beneficiadas com recursos municipais, principalmente aquelas ligadas as áreas da saúde e assistência social. Entre as entidades estão: Organização Social João Marchesi, Instituto das Pequenas Missionárias (Santa Casa), Casa da Criança, Centro de Recuperação Renascer, Associação de Pais e Amigos dos Excepcionais (APAE), Vila Vicentina, Associação de Amparo e Proteção à Criança e Adolescente, Instituto Pró Vida, Vila Vicentina, Lar São Francisco, Creche MEIMEI, Restitui, Associação de Amparo a Criança



[/prefeituradecaraguatatuba](#)



[/caraguatatuba_oficial](#)

Deficiente, Associação de Combate ao Câncer, bem como Associação de Pais e Mestres de escolas municipais, entre outras.

O Painel do Terceiro Setor tem como objetivo apresentar, de forma simples e de fácil entendimento, um panorama das entidades do Terceiro Setor que receberam recursos públicos tanto no âmbito estadual como municipal, notadamente nas áreas da saúde, cultura, assistência social e educação.

Os dados foram obtidos do SIGEO (Sistema de Informações Gerenciais da Execução Orçamentária) e Sistema Audesp (Dados contábeis encaminhados ao TCE-SP pelos próprios municípios), atualizados em abril de 2022.

“Mais do que repasses financeiros, o meu sentimento é de gratidão a todas as entidades parceiras do município. O Terceiro Setor é imprescindível na execução das políticas públicas municipais. Apoiar as entidades é incentivar a organização da sociedade, promover o emprego, formar novos voluntários e gerar emprego e renda aos moradores da cidade”, destaca o prefeito Aguilar Junior.

Os dados do Painel do Terceiro Setor podem ser acessados no link <https://painel.tce.sp.gov.br/pentaho/api/repos/:public:TerceiroSetor:terceiroSetor.wcdf/generatedContent?userid=anony&password=zero>

Clipping de Notícias: 09/07/2022

Editoria: Caraguatatuba

Veículo: Ubatuba Times

Caraguatatuba se destaca como maior produtora de berinjela japonesa do Estado de São Paulo



Caraguatatuba é considerada uma das maiores produtoras de berinjelas japonesas do Estado de São Paulo. Em 2017 foi destaque, após enviar 31% da safra para o Entrepasto Terminal de São Paulo (ETSP), para comercialização. Desde então, a produção na cidade cresceu de 398 para 439 toneladas em 2021.

A cidade já é produtora há mais de 30 anos do legume, que é um dos principais alimentos que compõe a merenda escolar.

De acordo com a Prefeitura, cerca de 1,5 tonelada do legume é fornecido anualmente para escolas municipais, desde 2018. O fornecimento é feito por produtores de Caraguatatuba, o que além de resultar em uma alimentação mais saudável, fomenta a agricultura familiar do município.

No sítio de Massaru Matsumoto, a berinjela japonesa é cultivada há mais de 40 anos. A colheita, durante a safra, é feita duas vezes por semana e são produzidos, em média, 50 caixas com 10 kg, totalizando 500 kg por colheita.

Ele conta que o diferencial do produto é o sabor e a textura. Além de mais adocicada, a qualidade do fruto cultivado na área rural é superior ao da berinjela comum vendida no mercado. “Quem experimenta só quer consumir dela. Ela é

mais doce, não apresenta aquela acidez comum das berinjelas vendidas em supermercados”, disse.

A cultura da berinjela precisa de alta temperatura para o desenvolvimento e, por isso, o clima do Litoral Norte é bastante favorável.

De acordo com o agricultor, a maturação e colheita são fundamentais quando se fala da qualidade do produto final.

“A berinjela tem uma colheita diferenciada, ela tem um ponto de maturação certo para ser colhida, para que ela dure mais e ofereça um sabor melhor”, contou.

E o segredo da boa safra também é o investimento em tecnologia. O trabalho de irrigação não é mais manual. Agora muitos sítios possuem um sistema de irrigação, por meio de tubos de gotejamento de água, nutrientes e defensivos, o que evita desperdício de água.

Toda a produção de berinjela é escoada com agilidade em Caraguatatuba. A comercialização é feita com a Companhia de Entrepósitos e Armazéns Gerais de São Paulo (Ceagesp) e parte é adquirida pelo próprio município para o cardápio escolar e tem excelente aceitação.

Clipping de Notícias: 09/07/2022

Editoria: Caraguatatuba

Veículo: Agora Vale

Em Caraguatatuba, áreas públicas invadidas estão sendo recuperadas

No município, a infração é passível de uma multa de R\$ 2.979,70



A **Secretaria de Urbanismo de Caraguatatuba** realizou nesta sexta-feira, dia 08, mais duas **operações** para garantir a **retomada de áreas públicas invadidas** no município.

Os **agentes** do departamento de **Fiscalização de Posturas** instalaram placas de identificação em terrenos públicos com **obras embargadas** judicialmente nas ruas Vinte e Dois e Vinte e Quatro, ambas no **Loteamento Estância Mirante**.

Já no **bairro Jardim Britânia**, os fiscais **removeram** uma **cerca** colocada irregularmente na **Rua Ademir Martins**. Os responsáveis pela invasão ainda não foram localizados pela municipalidade.

O trabalho contou com apoio da Atividade Delegada da Polícia Militar Ambiental e, ainda, com a colaboração de funcionários e maquinários da Secretaria de Serviços Públicos (Sesep).

Clipping de Notícias: 08/07/2022

Editoria: Caraguatatuba

Veículo: PR6 Taubaté

Festival da Tainha & Pescados Caiçaras traz cultura e comidas tradicionais neste final de semana em Caraguatatuba



Até o próximo domingo (10), a Prefeitura de Caraguatatuba realiza o 17º Festival da Tainha & Pescados Caiçaras no bairro Porto Novo, localizado na região sul da cidade. O evento teve início nesta quinta-feira (7) com muitas demonstrações culturais e, claro, diversas delícias tradicionais da gastronomia local.

Na atração, o público pode apreciar o artesanato caiçara e degustar pratos como as tainhas espalmadas (aberta) e recheadas, pastéis de camarão, porções de cação, doces, cervejas artesanais, bebidas e alimentos à base de cambuci, entre outras opções. As iguarias serão vendidas a preços que variam entre R\$ 7 e R\$ 80.

Durante discurso de abertura do festival, o prefeito Aguilar Junior destacou a importância da comunidade pesqueira para o evento. “É uma alegria poder participar dessa festa. Agradeço aos fundadores e organizadores que se dedicam todos os dias para manter viva essa tradição. Obrigado a todos pelo empenho e por tudo o que fazem pela cultura de Caraguatatuba”, disse.

O objetivo da festa, que neste ano retornou ao seu local de origem, é fortalecer a cultura, incentivar o turismo e movimentar a economia do município, inclusive com a retomada dos tradicionais passeios de barco pelo Rio Juqueriquerê. Os



/prefeituradecaraguatatuba



/caraguatatuba_oficial

moradores e turistas que tiverem interesse na atração devem procurar as empresas responsáveis.

Segundo a secretária de Turismo, Maria Fernanda Galter Reis, a volta do evento para o entreposto foi um pedido da Associação dos Pescadores da Zona Sul de Caraguatatuba (Assopazca). “O prefeito, de forma democrática e sensível, atendeu de pronto o pedido da comunidade em devolver a festa para onde ela nasceu. Ficamos muito felizes em participar de mais essa edição, a qual foi preparada com muito carinho, fortalecendo a parceria entre associação, comunidade e prefeitura”, ressaltou.

Nesta edição, que ocorre no Entreposto de Pesca do bairro, a festa espera comercializar mais de 15 toneladas de peixes. As barracas, boxes e estandes funcionarão na sexta e sábado (8 e 9), das 12h às 22h e, no domingo (10), das 12h às 20h.

O evento é realizado entre a parceria da Prefeitura, por meio da Secretaria de Turismo (Setur), com a Associação dos Pescadores da Zona Sul de Caraguatatuba (Assopazca). Também há apoio do Conselho de Turismo (Comtur).

Programação musical

O festival também contará com a presença de artistas solos e de bandas locais. Na sexta-feira (8), a agenda musical tem início às 12h com Cesar Nanico, tendo ainda Pacelli, Ed Junior, Samba 5 e o grupo US’KARAS.

O fim de semana soma mais nove atrações, sempre a partir das 12h. O sábado (9) começa ao som do Duo FM, Lua & Rodrigo, Thykinho Solo, Iris Manz, Cristiano Fragoso. Já no domingo (10), a festa tem Samamba Brasil, Anderson Coelho in Trio e as bandas Luacaiana e Conexão Túnel do Tempo.

Serviço

Data: de 7 a 10 de julho

Local: Entreposto de Pesca do Porto Novo

Horário: espaços abertos na quinta-feira, das 18h às 22h, na sexta e sábado, das 12h às 22h e, no domingo, das 12h às 20h

Entrada: gratuita

8 de julho (sexta-feira)

12h – Cesar Nanico

14h – Pacelli

16h – Ed Junior

18h – Samba 5



SECRETARIA DE COMUNICAÇÃO

(12) 3897-5650

jornalismo@caraguatatuba.sp.gov.br

Rua José Damásio dos Santos, 39 - Centro - Caraguatatuba / SP

20h – US’KARAS

9 de julho (sábado)

12h – Duo FM

14h – Lua & Rodrigo

16h – Thykinho Solo

18h – Iris Manz

20h – Cristiano Fragoso

10 de julho (domingo)

12h – Samamba Brasil

14h – Anderson Coelho in Trio

16h – Banda Luacaiana

18h – Banda Conexão Túnel do Tempo



[/prefeituradecaraguatatuba](https://www.facebook.com/prefeituradecaraguatatuba)



[/caraguatatuba_oficial](https://www.instagram.com/caraguatatuba_oficial)

Clipping de Notícias: 07/07/2022

Editoria: Caraguatatuba

Veículo: Maluvisita.com

Litoral Norte destaca gastronomia caiçara e internacional



O consórcio turístico que integra as cidades de Bertioga, Caraguatatuba, Ilhabela, São Sebastião e Ubatuba vem se destacando como um dos principais destinos gastronômicos do estado. Nessa rota de sabores, é possível encontrar desde restaurantes típicos, que servem os pratos da tradicional culinária caiçara, até alta gastronomia internacional. Sempre valorizando os ingredientes frescos da região, como peixes, frutos do mar e frutos típicos da Mata Atlântica.

“Nossa região é muito abençoada quando o assunto é culinária. Em se tratando de pratos típicos caiçaras, são várias as receitas deliciosas. Em Bertioga, podemos encontrar diversas opções das mais sofisticadas para as mais simples com todo capricho, carinho e sabor. Temos aqui na cidade a tradicional festa da Tainha e Camarão na Moranga. Todas essas delícias e outras mais encontra-se aqui em nosso restaurante”, diz o sócio administrador do Restaurante Índia das Ostras, de Bertioga, Felipe Jesus dos Santos.

A gastronomia caiçara se caracteriza pela simplicidade, utilizando basicamente apenas ingredientes naturais e com grande destaque para os temperos e o processo de preparação, que envolve preparos lentos e artesanais.

“São Sebastião é uma cidade ímpar em diversos quesitos e principalmente em gastronomia. O prato “azul marinho” (peixe com pirão e banana verde) é uma

marca registrada. A rica variedade de frutos do mar é muito bem servida em vários restaurantes ao longo da cidade. Produtos artesanais são encontrados em forma de bebidas também (gin e cerveja). e, o mais tradicional, desde 1947, é sorvete Rocha. O famoso picolé de coco permitiu nos tornar uma referência para quem visita a cidade, ” acrescenta o proprietário da Sorveteira Rocha, de São Sebastião, Rodrigo Rocha.

Além de degustar pratos da gastronomia caiçara, a região permite que o visitante conheça fazendas produtoras de mariscos, descobrindo todo o processo de reprodução, as práticas de cultivo e técnicas de preparação para a venda do produto.

“Desde o início de suas atividades em meados dos anos 80 até os dias de hoje, a Fazenda Marinha da Cocanha tem-se destacado como um excelente atrativo turístico, polo cultural e de conservação ambiental. Localizada na região norte do município de Caraguatatuba, essa fazenda muito conhecida na região, corresponde atualmente ao maior Parque Aquícola Marinho do Estado de São Paulo, cujos mexilhões representam a principal fonte de renda dos maricultores. Além deste viés social, cultural e ambiental, a sua produção de mexilhões tem-se destacado por incentivar atividades turísticas protagonizadas e desenvolvidas pela comunidade local, onde pode-se ter a oportunidade vivenciar os costumes, saberes e sabores, a cultura, artesanatos, pesca, maricultura e a culinária local como os pratos típicos caiçara, por exemplo, os mexilhões ao vinagrete, mexilhões no bafo, os bolinhos caipira com recheio de mexilhões e o famoso lambe-lambe (mexilhões no arroz)”, afirma o presidente da AMPEC de Caraguatatuba, José Luiz Alves.

O Litoral Norte foi destaque no Projeto Rotas Gastronômicas da Secretaria de Turismo e Viagens do Estado. A iniciativa, coordenada pelo Circuito Litoral Norte na Região Turística, teve como objetivo reconhecer e promover os principais produtores e estabelecimentos de diversos destinos do estado, a fim de organizá-los em rotas gastronômicas.

Além disso, o programa é uma ação efetiva que vai retratar o caminho percorrido pelos produtos da terra, ao longo dos municípios, até chegar à mesa dos moradores e visitantes.

A Região Turística integra o chamado Polo 3, em conjunto com a Costa da Mata Atlântica, totalizando 13 municípios. Para participar deste projeto, foram mais de 60 inscritos, entre produtos e estabelecimentos, que passaram por um processo de avaliação até chegar aos 15 selecionados.

“Participar das Rotas Gastronômicas, para nós do Engenho da Toca, está sendo uma experiência fantástica. Ganhamos visibilidade e estamos participando de eventos importantíssimos que propiciam ainda mais destaque para os nossos produtos. A iniciativa das Rotas Gastronômicas demonstra que o Litoral Norte tem

muito mais a oferecer além do “sol e praia”. Temos muito potencial em ecoturismo, turismo cultural e gastronômico. Nosso atrativo, por contemplar atividades de ecoturismo e de turismo cultural, ao ser reconhecido pelo aspecto da gastronomia, abre novas oportunidades para a integração regional a partir dos sabores da nossa terra. A tradição do Litoral Norte contou com muitos engenhos ao longo de mais de duzentos anos de produção e muito nos honra sermos o testemunho desta memória e embaixadores dessa iniciativa”, reforça Vitória, do Engenho da Toca, de Ilhabela.

E as cidades que compõem o Circuito Litoral Norte se destacaram no processo, abrigando 12 dos escolhidos que participaram de uma Ação da Ativação realizada pela Setur-SP, tendo um documentário gravado que conta a sua história com a gastronomia regional, além de serem cadastrados no guia de Rotas Gastronômicas da Secretaria de Turismo e Viagens do Estado, para que possam ser identificados como principais atores gastronômicos de sua região.

“Temos uma cultura caíçara bem forte aqui na região com pescados, camarão e tainha. Então temos uma bela diversidade de pratos típicos como azul marinho, a salada quilombola, que leva o palmito da banana. Temos também bastante frutas da região como uvaia, pitanga, jabuticaba e limão cravo, que fazem parte do nosso bioma da Mata Atlântica. Assim como plantações de palmito juçara e gengibre. Tudo isso junto a uma costa única no Brasil, com mais de cem praias, ilhas e cachoeiras”, completa o chef proprietário do Restaurante Raízes, em Ubatuba, Davi Macário.

Além disso, as cinco cidades seguem apostando em festivais e eventos gastronômicos, realizados no decorrer do ano, para promover e fomentar a gastronomia regional, apresentando tanto a gastronomia típica, quanto seus serviços de excelência na culinária do mundo inteiro.

Para saber mais sobre a gastronomia e os fornecedores da Região Turística, acesse: <https://circuitolitoralnorte.tur.br/experiencias-sub/31/rotas-gastronomicas>

E para conhecer todas as experiências do Litoral Norte, visite: <https://circuitolitoralnorte.tur.br/experiencias>

Clipping de Notícias: 07/07/2022

Editoria: Caraguatatuba

Veículo: Gazeta de S. Paulo

Circuito Litoral Norte destaca gastronomia caiçara e internacional

Além de degustar pratos da gastronomia caiçara, a região permite que o visitante conheça fazendas produtoras de mariscos, descobrindo todo o processo de reprodução, as práticas de cultivo e técnicas de preparação para a venda do produto



O Litoral Norte de São Paulo oferece um festival de sabores aos seus visitantes durante o ano inteiro. O consórcio turístico que integra as cidades de Bertioga, Caraguatatuba, Ilhabela, São Sebastião e Ubatuba vem se destacando como um dos principais destinos gastronômicos do estado.

Nessa rota de sabores, é possível encontrar desde restaurantes típicos, que servem os pratos da tradicional culinária caiçara, até alta gastronomia internacional. Sempre valorizando os ingredientes frescos da região, como peixes, frutos do mar e frutos típicos da Mata Atlântica.

“Nossa região é muito abençoada quando o assunto é culinária, principalmente tratando-se de pratos típicos caiçaras, são várias as receitas deliciosas que elevam o nosso paladar. Especialmente em Bertioga, podemos encontrar diversas opções das mais sofisticadas para as mais simples com todo capricho, carinho e sabor de uma comidinha, petisco, porção ou prato. Temos aqui na cidade a tradicional festa da Tainha e Camarão na Moranga. Todas essas delicias e outras mais encontra-se

aqui em nosso restaurante”, diz o sócio administrador do Restaurante Índia das Ostras, de Bertioga, Felipe Jesus dos Santos.

A gastronomia caiçara se caracteriza pela simplicidade, utilizando basicamente apenas ingredientes naturais e com grande destaque para os temperos e o processo de preparação, que envolve preparos lentos e artesanais.

“São Sebastião é uma cidade ímpar em diversos quesitos e principalmente quando falamos em gastronomia. O prato “azul marinho” (peixe com pirão e banana verde) é uma marca registrada. A rica variedade de frutos do mar é muito bem servida em vários restaurantes ao longo da cidade. Produtos artesanais são encontrados em forma de bebidas também (gin e cerveja) e o mais tradicional, desde 1947, sorvete Rocha, é claro. O famoso picolé de coco permitiu tornar uma referência para quem visita a cidade, ou seja, em qualquer momento e lugar, um bom produto será encontrado” acrescenta o proprietário da Sorveteira Rocha, de São Sebastião, Rodrigo Rocha.

Além de degustar pratos da gastronomia caiçara, a região permite que o visitante conheça fazendas produtoras de mariscos, descobrindo todo o processo de reprodução, as práticas de cultivo e técnicas de preparação para a venda do produto.

“Desde o início de suas atividades em meados dos anos 80 até os dias de hoje, a Fazenda Marinha da Cocanha tem-se destacado como um excelente atrativo turístico, polo cultural e de conservação ambiental. Localizada na região norte do município de Caraguatatuba, essa fazenda muito conhecida na região, corresponde atualmente ao maior Parque Aquícola Marinho do Estado de São Paulo, cujos mexilhões representam a principal fonte de renda dos maricultores. Além deste viés social, cultural e ambiental, a sua produção de mexilhões tem-se destacado por incentivar atividades turísticas protagonizadas e desenvolvidas pela comunidade local, onde pode-se ter a oportunidade vivenciar os costumes, saberes e sabores, a cultura, artesanatos, pesca, maricultura e a culinária local como os pratos típicos caiçara, por exemplo, os mexilhões ao vinagrete, mexilhões no bafo, os bolinhos caipira com recheio de mexilhões e o famoso lambe-lambe (mexilhões no arroz)”, afirma o presidente da AMPEC de Caraguatatuba, José Luiz Alves.

Destaque no Projeto Rotas Gastronômicas

O Litoral Norte foi destaque no Projeto Rotas Gastronômicas da Secretaria de Turismo e Viagens do Estado. A iniciativa, coordenada pelo Circuito Litoral Norte na Região Turística, teve como objetivo reconhecer e promover os principais produtores e estabelecimentos de diversos destinos do estado, a fim de organizá-los em rotas gastronômicas.

Além disso, o programa é uma ação efetiva que vai retratar o caminho percorrido pelos produtos da terra, ao longo dos municípios, até chegar à mesa dos moradores e visitantes.

A Região Turística integra o chamado Polo 3, em conjunto com a Costa da Mata Atlântica, totalizando 13 municípios. Para participar deste projeto, foram mais de 60 inscritos, entre produtos e estabelecimentos, que passaram por um processo de avaliação até chegar aos 15 selecionados.

“Participar das Rotas Gastronômicas, para nós do Engenho da Toca, está sendo uma experiência fantástica! Ganhamos mais visibilidade e estamos participando de eventos importantíssimos que propiciam ainda mais destaque para os nossos produtos. A iniciativa das Rotas Gastronômicas demonstra que o Litoral Norte tem muito mais a oferecer além do “sol e praia”. Temos muito potencial em ecoturismo, turismo cultural e gastronômico. Nosso atrativo, por contemplar atividades de ecoturismo e de turismo cultural, ao ser reconhecido pelo aspecto da gastronomia, abre novas oportunidades para a integração regional a partir dos sabores da nossa terra. A tradição do Litoral Norte contou com muitos engenhos ao longo de mais de duzentos anos de produção e muito nos honra sermos o testemunho desta memória e embaixadores dessa iniciativa”, reforça Vitória, do Engenho da Toca, de Ilhabela.

E as cidades que compõem o Circuito Litoral Norte se destacaram no processo, abrigando 12 dos escolhidos que participaram de uma Ação da Ativação realizada pela Setur-SP, tendo um documentário gravado que conta a sua história com a gastronomia regional, além de serem cadastrados no guia de Rotas Gastronômicas da Secretaria de Turismo e Viagens do Estado, para que possam ser identificados como principais atores gastronômicos de sua região.

“Temos uma cultura caiçara bem forte aqui na região com pescados, camarão e tainha. Então temos uma bela diversidade de pratos típicos como azul marinho, a salada quilombola, que leva o palmito da banana. Temos também bastante frutas da região como uvaia, pitanga, jabuticaba e limão cravo, que fazem parte do nosso bioma da Mata Atlântica. Assim como plantações de palmito juçara e gengibre. Tudo isso junto a uma costa única no Brasil, com mais de cem praias, ilhas e cachoeiras”, completa o chef proprietário do Restaurante Raízes, em Ubatuba, Davi Macário.

Além disso, as cinco cidades seguem apostando em festivais e eventos gastronômicos, realizados no decorrer do ano, para promover e fomentar a gastronomia regional, apresentando tanto a gastronomia típica, quanto seus serviços de excelência na culinária do mundo inteiro.

Para saber mais sobre a gastronomia e os fornecedores da Região Turística, acesse: circuitolitoralnorte.tur.br/experiencias-sub/31/rotas-gastronomicas



SECRETARIA DE COMUNICAÇÃO

(12) 3897-5650

jornalismo@caraguatatuba.sp.gov.br

Rua José Damásio dos Santos, 39 - Centro - Caraguatatuba / SP

Para conhecer todas as experiências do Litoral Norte, visite:
circuitolitoralnorte.tur.br/experiencias



[/prefeituradecaraguatatuba](https://www.facebook.com/prefeituradecaraguatatuba)



[/caraguatatuba_oficial](https://www.instagram.com/caraguatatuba_oficial)

Clipping de Notícias: 08/07/2022

Editoria: Caraguatatuba

Veículo: Qual Viagem

Litoral Norte de São Paulo destaca gastronomia caiçara e internacional



O Litoral Norte de São Paulo oferece um festival de sabores aos seus visitantes durante o ano inteiro. O consórcio turístico que integra as cidades de Bertioga, Caraguatatuba, Ilhabela, São Sebastião e Ubatuba vem se destacando como um dos principais destinos gastronômicos do estado.

Nessa rota de sabores, é possível encontrar desde restaurantes típicos, que servem os pratos da tradicional culinária caiçara, até alta gastronomia internacional. Sempre valorizando os ingredientes frescos da região, como peixes, frutos do mar e frutos típicos da Mata Atlântica.

“Nossa região é muito abençoada quando o assunto é culinária, principalmente tratando-se de pratos típicos caiçaras, são várias as receitas deliciosas que elevam o nosso paladar. Especialmente em Bertioga, podemos encontrar diversas opções das mais sofisticadas para as mais simples com todo capricho, carinho e sabor de uma comidinha, petisco, porção ou prato. Temos aqui na cidade a tradicional festa da Tainha e Camarão na Moranga. Todas essas delicias e outras mais encontra-se aqui em nosso restaurante”, diz o sócio administrador do Restaurante Índia das Ostras, de Bertioga, Felipe Jesus dos Santos.

A gastronomia caiçara se caracteriza pela simplicidade, utilizando basicamente apenas ingredientes naturais e com grande destaque para os temperos e o processo de preparação, que envolve preparos lentos e artesanais.

“São Sebastião é uma cidade ímpar em diversos quesitos e principalmente quando falamos em gastronomia. O prato “azul marinho” (peixe com pirão e banana verde) é uma marca registrada. A rica variedade de frutos do mar é muito bem servida em vários restaurantes ao longo da cidade. Produtos artesanais são encontrados em forma de bebidas também (gin e cerveja) e o mais tradicional, desde 1947, sorvete Rocha, é claro. O famoso picolé de coco permitiu tornar uma referência para quem visita a cidade, ou seja, em qualquer momento e lugar, um bom produto será encontrado” acrescenta o proprietário da Sorveteira Rocha, de São Sebastião, Rodrigo Rocha.

Além de degustar pratos da gastronomia caiçara, a região permite que o visitante conheça fazendas produtoras de mariscos, descobrindo todo o processo de reprodução, as práticas de cultivo e técnicas de preparação para a venda do produto.

“Desde o início de suas atividades em meados dos anos 80 até os dias de hoje, a Fazenda Marinha da Cocanha tem-se destacado como um excelente atrativo turístico, polo cultural e de conservação ambiental. Localizada na região norte do município de Caraguatatuba, essa fazenda muito conhecida na região, corresponde atualmente ao maior Parque Aquícola Marinho do Estado de São Paulo, cujos mexilhões representam a principal fonte de renda dos maricultores. Além deste viés social, cultural e ambiental, a sua produção de mexilhões tem-se destacado por incentivar atividades turísticas protagonizadas e desenvolvidas pela comunidade local, onde pode-se ter a oportunidade vivenciar os costumes, saberes e sabores, a cultura, artesanatos, pesca, maricultura e a culinária local como os pratos típicos caiçara, por exemplo, os mexilhões ao vinagrete, mexilhões no bafo, os bolinhos caipira com recheio de mexilhões e o famoso lambe-lambe (mexilhões no arroz)”, afirma o presidente da AMPEC de Caraguatatuba, José Luiz Alves.

Destaque no Projeto Rotas Gastronômicas

O Litoral Norte foi destaque no Projeto Rotas Gastronômicas da Secretaria de Turismo e Viagens do Estado. A iniciativa, coordenada pelo Circuito Litoral Norte na Região Turística, teve como objetivo reconhecer e promover os principais produtores e estabelecimentos de diversos destinos do estado, a fim de organizá-los em rotas gastronômicas.

Além disso, o programa é uma ação efetiva que vai retratar o caminho percorrido pelos produtos da terra, ao longo dos municípios, até chegar à mesa dos moradores e visitantes.

A Região Turística integra o chamado Polo 3, em conjunto com a Costa da Mata Atlântica, totalizando 13 municípios. Para participar deste projeto, foram mais de 60 inscritos, entre produtos e estabelecimentos, que passaram por um processo de avaliação até chegar aos 15 selecionados.

“Participar das Rotas Gastronômicas, para nós do Engenho da Toca, está sendo uma experiência fantástica! Ganhamos mais visibilidade e estamos participando de eventos importantíssimos que propiciam ainda mais destaque para os nossos produtos. A iniciativa das Rotas Gastronômicas demonstra que o Litoral Norte tem muito mais a oferecer além do “sol e praia”. Temos muito potencial em ecoturismo, turismo cultural e gastronômico. Nosso atrativo, por contemplar atividades de ecoturismo e de turismo cultural, ao ser reconhecido pelo aspecto da gastronomia, abre novas oportunidades para a integração regional a partir dos sabores da nossa terra. A tradição do Litoral Norte contou com muitos engenhos ao longo de mais de duzentos anos de produção e muito nos honra sermos o testemunho desta memória e embaixadores dessa iniciativa”, reforça Vitória, do Engenho da Toca, de Ilhabela.

E as cidades que compõem o Circuito Litoral Norte se destacaram no processo, abrigando 12 dos escolhidos que participaram de uma Ação da Ativação realizada pela Setur-SP, tendo um documentário gravado que conta a sua história com a gastronomia regional, além de serem cadastrados no guia de Rotas Gastronômicas da Secretaria de Turismo e Viagens do Estado, para que possam ser identificados como principais atores gastronômicos de sua região.

“Temos uma cultura caíçara bem forte aqui na região com pescados, camarão e tainha. Então temos uma bela diversidade de pratos típicos como azul marinho, a salada quilombola, que leva o palmito da banana. Temos também bastante frutas da região como uvaia, pitanga, jabuticaba e limão cravo, que fazem parte do nosso bioma da Mata Atlântica. Assim como plantações de palmito juçara e gengibre. Tudo isso junto a uma costa única no Brasil, com mais de cem praias, ilhas e cachoeiras”, completa o chef proprietário do Restaurante Raízes, em Ubatuba, Davi Macário.

Além disso, as cinco cidades seguem apostando em festivais e eventos gastronômicos, realizados no decorrer do ano, para promover e fomentar a gastronomia regional, apresentando tanto a gastronomia típica, quanto seus serviços de excelência na culinária do mundo inteiro.

Para saber mais sobre a gastronomia e os fornecedores da Região Turística, acesse: circuitolitoralnorte.tur.br/experiencias-sub/31/rotas-gastronomicas

Para conhecer todas as experiências do Litoral Norte, visite: circuitolitoralnorte.tur.br/experiencias

Clipping de Notícias: 08/07/2022

Editoria: Caraguatatuba

Veículo: Folha Viagem

Gastronomia é destaque no Circuito Litoral Norte



O Litoral Norte de São Paulo oferece um festival de sabores aos seus visitantes durante o ano inteiro. O consórcio turístico que integra as cidades de Bertioga, Caraguatatuba, Ilhabela, São Sebastião e Ubatuba vem se destacando como um dos principais destinos gastronômicos do estado.

Nessa rota de sabores, é possível encontrar desde restaurantes típicos, que servem os pratos da tradicional culinária caiçara, até alta gastronomia internacional. Sempre valorizando os ingredientes frescos da região, como peixes, frutos do mar e frutos típicos da Mata Atlântica.

“Nossa região é muito abençoada quando o assunto é culinária, principalmente tratando-se de pratos típicos caiçaras, são várias as receitas deliciosas que elevam o nosso paladar. Especialmente em Bertioga, podemos encontrar diversas opções das mais sofisticadas para as mais simples com todo capricho, carinho e sabor de uma comidinha, petisco, porção ou prato. Temos aqui na cidade a tradicional festa da Tainha e Camarão na Moranga. Todas essas delicias e outras mais encontra-se aqui em nosso restaurante”, diz o sócio administrador do Restaurante Índia das Ostras, de Bertioga, Felipe Jesus dos Santos.

A gastronomia caiçara se caracteriza pela simplicidade, utilizando basicamente apenas ingredientes naturais e com grande destaque para os temperos e o processo de preparação, que envolve preparos lentos e artesanais.

“São Sebastião é uma cidade ímpar em diversos quesitos e principalmente quando falamos em gastronomia. O prato “azul marinho” (peixe com pirão e banana verde) é uma marca registrada. A rica variedade de frutos do mar é muito bem servida em vários restaurantes ao longo da cidade. Produtos artesanais são encontrados em forma de bebidas também (gin e cerveja) e o mais tradicional, desde 1947, sorvete Rocha, é claro. O famoso picolé de coco permitiu tornar uma referência para quem visita a cidade, ou seja, em qualquer momento e lugar, um bom produto será encontrado” acrescenta o proprietário da Sorveteira Rocha, de São Sebastião, Rodrigo Rocha.

Além de degustar pratos da gastronomia caiçara, a região permite que o visitante conheça fazendas produtoras de mariscos, descobrindo todo o processo de reprodução, as práticas de cultivo e técnicas de preparação para a venda do produto.

“Desde o início de suas atividades em meados dos anos 80 até os dias de hoje, a Fazenda Marinha da Cocanha tem-se destacado como um excelente atrativo turístico, polo cultural e de conservação ambiental. Localizada na região norte do município de Caraguatatuba, essa fazenda muito conhecida na região, corresponde atualmente ao maior Parque Aquícola Marinho do Estado de São Paulo, cujos mexilhões representam a principal fonte de renda dos maricultores. Além deste viés social, cultural e ambiental, a sua produção de mexilhões tem-se destacado por incentivar atividades turísticas protagonizadas e desenvolvidas pela comunidade local, onde pode-se ter a oportunidade vivenciar os costumes, saberes e sabores, a cultura, artesanatos, pesca, maricultura e a culinária local como os pratos típicos caiçara, por exemplo, os mexilhões ao vinagrete, mexilhões no bafo, os bolinhos caipira com recheio de mexilhões e o famoso lambe-lambe (mexilhões no arroz)”, afirma o presidente da AMPEC de Caraguatatuba, José Luiz Alves.

Destaque no Projeto Rotas Gastronômicas

O Litoral Norte foi destaque no Projeto Rotas Gastronômicas da Secretaria de Turismo e Viagens do Estado. A iniciativa, coordenada pelo Circuito Litoral Norte na Região Turística, teve como objetivo reconhecer e promover os principais produtores e estabelecimentos de diversos destinos do estado, a fim de organizá-los em rotas gastronômicas.

Além disso, o programa é uma ação efetiva que vai retratar o caminho percorrido pelos produtos da terra, ao longo dos municípios, até chegar à mesa dos moradores e visitantes.

A Região Turística integra o chamado Polo 3, em conjunto com a Costa da Mata Atlântica, totalizando 13 municípios. Para participar deste projeto, foram mais de 60 inscritos, entre produtos e estabelecimentos, que passaram por um processo de avaliação até chegar aos 15 selecionados.

“Participar das Rotas Gastronômicas, para nós do Engenho da Toca, está sendo uma experiência fantástica! Ganhamos mais visibilidade e estamos participando de eventos importantíssimos que propiciam ainda mais destaque para os nossos produtos. A iniciativa das Rotas Gastronômicas demonstra que o Litoral Norte tem muito mais a oferecer além do “sol e praia”. Temos muito potencial em ecoturismo, turismo cultural e gastronômico. Nosso atrativo, por contemplar atividades de ecoturismo e de turismo cultural, ao ser reconhecido pelo aspecto da gastronomia, abre novas oportunidades para a integração regional a partir dos sabores da nossa terra. A tradição do Litoral Norte contou com muitos engenhos ao longo de mais de duzentos anos de produção e muito nos honra sermos o testemunho desta memória e embaixadores dessa iniciativa”, reforça Vitória, do Engenho da Toca, de Ilhabela.

E as cidades que compõem o Circuito Litoral Norte se destacaram no processo, abrigando 12 dos escolhidos que participaram de uma Ação da Ativação realizada pela Setur-SP, tendo um documentário gravado que conta a sua história com a gastronomia regional, além de serem cadastrados no guia de Rotas Gastronômicas da Secretaria de Turismo e Viagens do Estado, para que possam ser identificados como principais atores gastronômicos de sua região.

“Temos uma cultura caíçara bem forte aqui na região com pescados, camarão e tainha. Então temos uma bela diversidade de pratos típicos como azul marinho, a salada quilombola, que leva o palmito da banana. Temos também bastante frutas da região como uvaia, pitanga, jabuticaba e limão cravo, que fazem parte do nosso bioma da Mata Atlântica. Assim como plantações de palmito juçara e gengibre. Tudo isso junto a uma costa única no Brasil, com mais de cem praias, ilhas e cachoeiras”, completa o chef proprietário do Restaurante Raízes, em Ubatuba, Davi Macário.

Além disso, as cinco cidades seguem apostando em festivais e eventos gastronômicos, realizados no decorrer do ano, para promover e fomentar a gastronomia regional, apresentando tanto a gastronomia típica, quanto seus serviços de excelência na culinária do mundo inteiro.

Para saber mais sobre a gastronomia e os fornecedores da Região Turística, acesse: circuitolitoralnorte.tur.br/experiencias-sub/31/rotas-gastronomicas

Para conhecer todas as experiências do Litoral Norte, visite: circuitolitoralnorte.tur.br/experiencias

Clipping de Notícias: 08/07/2022

Editoria: Caraguatatuba

Veículo: Tudo de Viagem

Circuito Litoral Norte: o melhor da gastronomia caiçara e internacional



O Litoral Norte de São Paulo oferece um festival de sabores aos seus visitantes durante o ano inteiro. O consórcio turístico que integra as cidades de Bertioga, Caraguatatuba, Ilhabela, São Sebastião e Ubatuba vem se destacando como um dos principais destinos gastronômicos do estado.

Nessa rota de sabores, é possível encontrar desde restaurantes típicos, que servem os pratos da tradicional culinária caiçara, até alta gastronomia internacional. Sempre valorizando os ingredientes frescos da região, como peixes, frutos do mar e frutos típicos da Mata Atlântica.

“Nossa região é muito abençoada quando o assunto é culinária, principalmente tratando-se de pratos típicos caiçaras, são várias as receitas deliciosas que elevam o nosso paladar. Especialmente em Bertioga, podemos encontrar diversas opções das mais sofisticadas para as mais simples com todo capricho, carinho e sabor de uma comidinha, petisco, porção ou prato. Temos aqui na cidade a tradicional festa da Tainha e Camarão na Moranga. Todas essas delicias e outras mais encontra-se aqui em nosso restaurante”, diz o sócio administrador do Restaurante Índia das Ostras, de Bertioga, Felipe Jesus dos Santos.

A gastronomia caiçara se caracteriza pela simplicidade, utilizando basicamente apenas ingredientes naturais e com grande destaque para os temperos e o processo de preparação, que envolve preparos lentos e artesanais.

“São Sebastião é uma cidade ímpar em diversos quesitos e principalmente quando falamos em gastronomia. O prato “azul marinho” (peixe com pirão e banana verde) é uma marca registrada. A rica variedade de frutos do mar é muito bem servida em vários restaurantes ao longo da cidade. Produtos artesanais são encontrados em forma de bebidas também (gin e cerveja) e o mais tradicional, desde 1947, sorvete Rocha, é claro. O famoso picolé de coco permitiu tornar uma referência para quem visita a cidade, ou seja, em qualquer momento e lugar, um bom produto será encontrado” acrescenta o proprietário da Sorveteira Rocha, de São Sebastião, Rodrigo Rocha.

Além de degustar pratos da gastronomia caiçara, a região permite que o visitante conheça fazendas produtoras de mariscos, descobrindo todo o processo de reprodução, as práticas de cultivo e técnicas de preparação para a venda do produto.

“Desde o início de suas atividades em meados dos anos 80 até os dias de hoje, a Fazenda Marinha da Cocanha tem-se destacado como um excelente atrativo turístico, polo cultural e de conservação ambiental. Localizada na região norte do município de Caraguatatuba, essa fazenda muito conhecida na região, corresponde atualmente ao maior Parque Aquícola Marinho do Estado de São Paulo, cujos mexilhões representam a principal fonte de renda dos maricultores. Além deste viés social, cultural e ambiental, a sua produção de mexilhões tem-se destacado por incentivar atividades turísticas protagonizadas e desenvolvidas pela comunidade local, onde pode-se ter a oportunidade vivenciar os costumes, saberes e sabores, a cultura, artesanatos, pesca, maricultura e a culinária local como os pratos típicos caiçara, por exemplo, os mexilhões ao vinagrete, mexilhões no bafo, os bolinhos caipira com recheio de mexilhões e o famoso lambe-lambe (mexilhões no arroz)”, afirma o presidente da AMPEC de Caraguatatuba, José Luiz Alves.

Destaque no Projeto Rotas Gastronômicas

O Litoral Norte foi destaque no Projeto Rotas Gastronômicas da Secretaria de Turismo e Viagens do Estado. A iniciativa, coordenada pelo Circuito Litoral Norte na Região Turística, teve como objetivo reconhecer e promover os principais produtores e estabelecimentos de diversos destinos do estado, a fim de organizá-los em rotas gastronômicas.

Além disso, o programa é uma ação efetiva que vai retratar o caminho percorrido pelos produtos da terra, ao longo dos municípios, até chegar à mesa dos moradores e visitantes.

A Região Turística integra o chamado Polo 3, em conjunto com a Costa da Mata Atlântica, totalizando 13 municípios. Para participar deste projeto, foram mais de 60 inscritos, entre produtos e estabelecimentos, que passaram por um processo de avaliação até chegar aos 15 selecionados.

“Participar das Rotas Gastronômicas, para nós do Engenho da Toca, está sendo uma experiência fantástica! Ganhamos mais visibilidade e estamos participando de eventos importantíssimos que propiciam ainda mais destaque para os nossos produtos. A iniciativa das Rotas Gastronômicas demonstra que o Litoral Norte tem muito mais a oferecer além do “sol e praia”. Temos muito potencial em ecoturismo, turismo cultural e gastronômico. Nosso atrativo, por contemplar atividades de ecoturismo e de turismo cultural, ao ser reconhecido pelo aspecto da gastronomia, abre novas oportunidades para a integração regional a partir dos sabores da nossa terra. A tradição do Litoral Norte contou com muitos engenhos ao longo de mais de duzentos anos de produção e muito nos honra sermos o testemunho desta memória e embaixadores dessa iniciativa”, reforça Vitória, do Engenho da Toca, de Ilhabela.

E as cidades que compõem o Circuito Litoral Norte se destacaram no processo, abrigando 12 dos escolhidos que participaram de uma Ação da Ativação realizada pela Setur-SP, tendo um documentário gravado que conta a sua história com a gastronomia regional, além de serem cadastrados no guia de Rotas Gastronômicas da Secretaria de Turismo e Viagens do Estado, para que possam ser identificados como principais atores gastronômicos de sua região.

“Temos uma cultura caíçara bem forte aqui na região com pescados, camarão e tainha. Então temos uma bela diversidade de pratos típicos como azul marinho, a salada quilombola, que leva o palmito da banana. Temos também bastante frutas da região como uvaia, pitanga, jabuticaba e limão cravo, que fazem parte do nosso bioma da Mata Atlântica. Assim como plantações de palmito juçara e gengibre. Tudo isso junto a uma costa única no Brasil, com mais de cem praias, ilhas e cachoeiras”, completa o chef proprietário do Restaurante Raízes, em Ubatuba, Davi Macário.

Além disso, as cinco cidades seguem apostando em festivais e eventos gastronômicos, realizados no decorrer do ano, para promover e fomentar a gastronomia regional, apresentando tanto a gastronomia típica, quanto seus serviços de excelência na culinária do mundo inteiro.

Para saber mais sobre a gastronomia e os fornecedores da Região Turística, acesse: circuitolitoralnorte.tur.br/experiencias-sub/31/rotas-gastronomicas

Para conhecer todas as experiências do Litoral Norte, visite: circuitolitoralnorte.tur.br/experiencias

Clipping de Notícias: 11/07/2022

Editoria: Caraguatatuba

Veículo: Cidade e Cultura

Um mundo de sabores: gastronomia no Litoral Norte de SP



O Litoral Norte de São Paulo oferece um festival de sabores aos seus visitantes durante o ano inteiro. O consórcio turístico que integra as cidades de Bertioga, Caraguatatuba, Ilhabela, São Sebastião e Ubatuba vem se destacando como um dos principais destinos gastronômicos do estado.

Nessa rota de sabores, é possível encontrar desde restaurantes típicos, que servem os pratos da tradicional culinária caiçara, até alta gastronomia internacional. Sempre valorizando os ingredientes frescos da região, como peixes, frutos do mar e frutos típicos da Mata Atlântica.

“Nossa região é muito abençoada quando o assunto é culinária, principalmente tratando-se de pratos típicos caiçaras, são várias as receitas deliciosas que elevam o nosso paladar. Especialmente em Bertioga, podemos encontrar diversas opções das mais sofisticadas para as mais simples com todo capricho, carinho e sabor de uma comidinha, petisco, porção ou prato. Temos aqui na cidade a tradicional festa da Tainha e Camarão na Moranga. Todas essas delicias e outras mais encontra-se aqui em nosso restaurante”, diz o sócio administrador do Restaurante Índia das Ostras, de Bertioga, Felipe Jesus dos Santos.

A gastronomia caiçara se caracteriza pela simplicidade, utilizando basicamente apenas ingredientes naturais e com grande destaque para os temperos e o processo de preparação, que envolve preparos lentos e artesanais.

“São Sebastião é uma cidade ímpar em diversos quesitos e principalmente quando falamos em gastronomia. O prato “azul marinho” (peixe com pirão e banana verde) é uma marca registrada. A rica variedade de frutos do mar é muito bem servida em vários restaurantes ao longo da cidade. Produtos artesanais são encontrados em forma de bebidas também (gin e cerveja) e o mais tradicional, desde 1947, sorvete Rocha, é claro. O famoso picolé de coco permitiu tornar uma referência para quem visita a cidade, ou seja, em qualquer momento e lugar, um bom produto será encontrado” acrescenta o proprietário da Sorveteira Rocha, de São Sebastião, Rodrigo Rocha.

Além de degustar pratos da gastronomia caiçara, a região permite que o visitante conheça fazendas produtoras de mariscos, descobrindo todo o processo de reprodução, as práticas de cultivo e técnicas de preparação para a venda do produto.

“Desde o início de suas atividades em meados dos anos 80 até os dias de hoje, a Fazenda Marinha da Cocanha tem-se destacado como um excelente atrativo turístico, polo cultural e de conservação ambiental. Localizada na região norte do município de Caraguatatuba, essa fazenda muito conhecida na região, corresponde atualmente ao maior Parque Aquícola Marinho do Estado de São Paulo, cujos mexilhões representam a principal fonte de renda dos maricultores. Além deste viés social, cultural e ambiental, a sua produção de mexilhões tem-se destacado por incentivar atividades turísticas protagonizadas e desenvolvidas pela comunidade local, onde pode-se ter a oportunidade vivenciar os costumes, saberes e sabores, a cultura, artesanatos, pesca, maricultura e a culinária local como os pratos típicos caiçara, por exemplo, os mexilhões ao vinagrete, mexilhões no bafo, os bolinhos caipira com recheio de mexilhões e o famoso lambe-lambe (mexilhões no arroz)”, afirma o presidente da AMPEC de Caraguatatuba, José Luiz Alves.

Destaque no Projeto Rotas Gastronômicas

O Litoral Norte foi destaque no Projeto Rotas Gastronômicas da Secretaria de Turismo e Viagens do Estado. A iniciativa, coordenada pelo Circuito Litoral Norte na Região Turística, teve como objetivo reconhecer e promover os principais produtores e estabelecimentos de diversos destinos do estado, a fim de organizá-los em rotas gastronômicas.

Além disso, o programa é uma ação efetiva que vai retratar o caminho percorrido pelos produtos da terra, ao longo dos municípios, até chegar à mesa dos moradores e visitantes.

A Região Turística integra o chamado Polo 3, em conjunto com a Costa da Mata Atlântica, totalizando 13 municípios. Para participar deste projeto, foram mais de 60 inscritos, entre produtos e estabelecimentos, que passaram por um processo de avaliação até chegar aos 15 selecionados.

“Participar das Rotas Gastronômicas, para nós do Engenho da Toca, está sendo uma experiência fantástica! Ganhamos mais visibilidade e estamos participando de eventos importantíssimos que propiciam ainda mais destaque para os nossos produtos. A iniciativa das Rotas Gastronômicas demonstra que o Litoral Norte tem muito mais a oferecer além do “sol e praia”. Temos muito potencial em ecoturismo, turismo cultural e gastronômico. Nosso atrativo, por contemplar atividades de ecoturismo e de turismo cultural, ao ser reconhecido pelo aspecto da gastronomia, abre novas oportunidades para a integração regional a partir dos sabores da nossa terra. A tradição do Litoral Norte contou com muitos engenhos ao longo de mais de duzentos anos de produção e muito nos honra sermos o testemunho desta memória e embaixadores dessa iniciativa”, reforça Vitória, do Engenho da Toca, de Ilhabela.

E as cidades que compõem o Circuito Litoral Norte se destacaram no processo, abrigando 12 dos escolhidos que participaram de uma Ação da Ativação realizada pela Setur-SP, tendo um documentário gravado que conta a sua história com a gastronomia regional, além de serem cadastrados no guia de Rotas Gastronômicas da Secretaria de Turismo e Viagens do Estado, para que possam ser identificados como principais atores gastronômicos de sua região.

“Temos uma cultura caíçara bem forte aqui na região com pescados, camarão e tainha. Então temos uma bela diversidade de pratos típicos como azul marinho, a salada quilombola, que leva o palmito da banana. Temos também bastante frutas da região como uvaia, pitanga, jabuticaba e limão cravo, que fazem parte do nosso bioma da Mata Atlântica. Assim como plantações de palmito juçara e gengibre. Tudo isso junto a uma costa única no Brasil, com mais de cem praias, ilhas e cachoeiras”, completa o chef proprietário do Restaurante Raízes, em Ubatuba, Davi Macário.

Além disso, as cinco cidades seguem apostando em festivais e eventos gastronômicos, realizados no decorrer do ano, para promover e fomentar a gastronomia regional, apresentando tanto a gastronomia típica, quanto seus serviços de excelência na culinária do mundo inteiro.

Para saber mais sobre a gastronomia e os fornecedores da Região Turística, acesse: circuitolitoralnorte.tur.br/experiencias-sub/31/rotas-gastronomicas

Para conhecer todas as experiências do Litoral Norte, visite: circuitolitoralnorte.tur.br/experiencias

Clipping de Notícias: 08/07/2022

Editoria: Caraguatatuba

Veículo: Gazeta de Hotéis

Um mundo de sabores: gastronomia no Litoral Norte de SP



O Litoral Norte de São Paulo oferece um festival de sabores aos seus visitantes durante o ano inteiro. O consórcio turístico que integra as cidades de Bertioga, Caraguatatuba, Ilhabela, São Sebastião e Ubatuba vem se destacando como um dos principais destinos gastronômicos do estado.

Nessa rota de sabores, é possível encontrar desde restaurantes típicos, que servem os pratos da tradicional culinária caiçara, até alta gastronomia internacional. Sempre valorizando os ingredientes frescos da região, como peixes, frutos do mar e frutos típicos da Mata Atlântica.

“Nossa região é muito abençoada quando o assunto é culinária, principalmente tratando-se de pratos típicos caiçaras, são várias as receitas deliciosas que elevam o nosso paladar. Especialmente em Bertioga, podemos encontrar diversas opções das mais sofisticadas para as mais simples com todo capricho, carinho e sabor de uma comidinha, petisco, porção ou prato. Temos aqui na cidade a tradicional festa da Tainha e Camarão na Moranga. Todas essas delicias e outras mais encontra-se aqui em nosso restaurante”, diz o sócio administrador do Restaurante Índia das Ostras, de Bertioga, Felipe Jesus dos Santos.

A gastronomia caiçara se caracteriza pela simplicidade, utilizando basicamente apenas ingredientes naturais e com grande destaque para os temperos e o processo de preparação, que envolve preparos lentos e artesanais.

“São Sebastião é uma cidade ímpar em diversos quesitos e principalmente quando falamos em gastronomia. O prato “azul marinho” (peixe com pirão e banana verde) é uma marca registrada. A rica variedade de frutos do mar é muito bem servida em vários restaurantes ao longo da cidade. Produtos artesanais são encontrados em forma de bebidas também (gin e cerveja) e o mais tradicional, desde 1947, sorvete

Rocha, é claro. O famoso picolé de coco permitiu tornar uma referência para quem visita a cidade, ou seja, em qualquer momento e lugar, um bom produto será encontrado” acrescenta o proprietário da Sorveteira Rocha, de São Sebastião, Rodrigo Rocha.

Além de degustar pratos da gastronomia caiçara, a região permite que o visitante conheça fazendas produtoras de mariscos, descobrindo todo o processo de reprodução, as práticas de cultivo e técnicas de preparação para a venda do produto.

“Desde o início de suas atividades em meados dos anos 80 até os dias de hoje, a Fazenda Marinha da Cocanha tem-se destacado como um excelente atrativo turístico, polo cultural e de conservação ambiental. Localizada na região norte do município de Caraguatatuba, essa fazenda muito conhecida na região, corresponde atualmente ao maior Parque Aquícola Marinho do Estado de São Paulo, cujos mexilhões representam a principal fonte de renda dos maricultores. Além deste viés social, cultural e ambiental, a sua produção de mexilhões tem-se destacado por incentivar atividades turísticas protagonizadas e desenvolvidas pela comunidade local, onde pode-se ter a oportunidade vivenciar os costumes, saberes e sabores, a cultura, artesanatos, pesca, maricultura e a culinária local como os pratos típicos caiçara, por exemplo, os mexilhões ao vinagrete, mexilhões no bafo, os bolinhos caipira com recheio de mexilhões e o famoso lambe-lambe (mexilhões no arroz)”, afirma o presidente da AMPEC de Caraguatatuba, José Luiz Alves.

Destaque no Projeto Rotas Gastronômicas

O Litoral Norte foi destaque no Projeto Rotas Gastronômicas da Secretaria de Turismo e Viagens do Estado. A iniciativa, coordenada pelo Circuito Litoral Norte na Região Turística, teve como objetivo reconhecer e promover os principais produtores e estabelecimentos de diversos destinos do estado, a fim de organizá-los em rotas gastronômicas.

Além disso, o programa é uma ação efetiva que vai retratar o caminho percorrido pelos produtos da terra, ao longo dos municípios, até chegar à mesa dos moradores e visitantes.

A Região Turística integra o chamado Polo 3, em conjunto com a Costa da Mata Atlântica, totalizando 13 municípios. Para participar deste projeto, foram mais de 60 inscritos, entre produtos e estabelecimentos, que passaram por um processo de avaliação até chegar aos 15 selecionados.

“Participar das Rotas Gastronômicas, para nós do Engenho da Toca, está sendo uma experiência fantástica! Ganhamos mais visibilidade e estamos participando de eventos importantíssimos que propiciam ainda mais destaque para os nossos produtos. A iniciativa das Rotas Gastronômicas demonstra que o Litoral Norte tem muito mais a oferecer além do “sol e praia”. Temos muito potencial em ecoturismo,

turismo cultural e gastronômico. Nosso atrativo, por contemplar atividades de ecoturismo e de turismo cultural, ao ser reconhecido pelo aspecto da gastronomia, abre novas oportunidades para a integração regional a partir dos sabores da nossa terra. A tradição do Litoral Norte contou com muitos engenhos ao longo de mais de duzentos anos de produção e muito nos honra sermos o testemunho desta memória e embaixadores dessa iniciativa”, reforça Vitória, do Engenho da Toca, de Ilhabela.

E as cidades que compõem o Circuito Litoral Norte se destacaram no processo, abrigando 12 dos escolhidos que participaram de uma Ação da Ativação realizada pela Setur-SP, tendo um documentário gravado que conta a sua história com a gastronomia regional, além de serem cadastrados no guia de Rotas Gastronômicas da Secretaria de Turismo e Viagens do Estado, para que possam ser identificados como principais atores gastronômicos de sua região.

“Temos uma cultura caíçara bem forte aqui na região com pescados, camarão e tainha. Então temos uma bela diversidade de pratos típicos como azul marinho, a salada quilombola, que leva o palmito da banana. Temos também bastante frutas da região como uvaia, pitanga, jabuticaba e limão cravo, que fazem parte do nosso bioma da Mata Atlântica. Assim como plantações de palmito juçara e gengibre. Tudo isso junto a uma costa única no Brasil, com mais de cem praias, ilhas e cachoeiras”, completa o chef proprietário do Restaurante Raízes, em Ubatuba, Davi Macário.

Além disso, as cinco cidades seguem apostando em festivais e eventos gastronômicos, realizados no decorrer do ano, para promover e fomentar a gastronomia regional, apresentando tanto a gastronomia típica, quanto seus serviços de excelência na culinária do mundo inteiro.

Para saber mais sobre a gastronomia e os fornecedores da Região Turística, acesse: circuitolitoralnorte.tur.br/experiencias-sub/31/rotas-gastronomicas

Para conhecer todas as experiências do Litoral Norte, visite: circuitolitoralnorte.tur.br/experiencias

Clipping de Notícias: 08/07/2022

Editoria: Caraguatatuba

Veículo: The News Connection

Um mundo de sabores: Circuito Litoral Norte destaca gastronomia caiçara e internacional



O Litoral Norte de São Paulo oferece um festival de sabores aos seus visitantes durante o ano inteiro. O consórcio turístico que integra as cidades de Bertioga, Caraguatatuba, Ilhabela, São Sebastião e Ubatuba vem se destacando como um dos principais destinos gastronômicos do estado.

Nessa rota de sabores, é possível encontrar desde restaurantes típicos, que servem os pratos da tradicional culinária caiçara, até alta gastronomia internacional. Sempre valorizando os ingredientes frescos da região, como peixes, frutos do mar e frutos típicos da Mata Atlântica.

“Nossa região é muito abençoada quando o assunto é culinária, principalmente tratando-se de pratos típicos caiçaras, são várias as receitas deliciosas que elevam o nosso paladar. Especialmente em Bertioga, podemos encontrar diversas opções das mais sofisticadas para as mais simples com todo capricho, carinho e sabor de uma comidinha, petisco, porção ou prato. Temos aqui na cidade a tradicional festa da Tainha e Camarão na Moranga. Todas essas delicias e outras mais encontra-se aqui em nosso restaurante”, diz o sócio administrador do Restaurante Índia das Ostras, de Bertioga, Felipe Jesus dos Santos.

A gastronomia caiçara se caracteriza pela simplicidade, utilizando basicamente apenas ingredientes naturais e com grande destaque para os temperos e o processo de preparação, que envolve preparos lentos e artesanais.

“São Sebastião é uma cidade ímpar em diversos quesitos e principalmente quando falamos em gastronomia. O prato “azul marinho” (peixe com pirão e banana verde) é uma marca registrada. A rica variedade de frutos do mar é muito bem servida em vários restaurantes ao longo da cidade. Produtos artesanais são encontrados em forma de bebidas também (gin e cerveja) e o mais tradicional, desde 1947, sorvete Rocha, é claro. O famoso picolé de coco permitiu tornar uma referência para quem visita a cidade, ou seja, em qualquer momento e lugar, um bom produto será encontrado” acrescenta o proprietário da Sorveteira Rocha, de São Sebastião, Rodrigo Rocha.

Além de degustar pratos da gastronomia caiçara, a região permite que o visitante conheça fazendas produtoras de mariscos, descobrindo todo o processo de reprodução, as práticas de cultivo e técnicas de preparação para a venda do produto.

“Desde o início de suas atividades em meados dos anos 80 até os dias de hoje, a Fazenda Marinha da Cocanha tem-se destacado como um excelente atrativo turístico, polo cultural e de conservação ambiental. Localizada na região norte do município de Caraguatatuba, essa fazenda muito conhecida na região, corresponde atualmente ao maior Parque Aquícola Marinho do Estado de São Paulo, cujos mexilhões representam a principal fonte de renda dos maricultores. Além deste viés social, cultural e ambiental, a sua produção de mexilhões tem-se destacado por incentivar atividades turísticas protagonizadas e desenvolvidas pela comunidade local, onde pode-se ter a oportunidade vivenciar os costumes, saberes e sabores, a cultura, artesanatos, pesca, maricultura e a culinária local como os pratos típicos caiçara, por exemplo, os mexilhões ao vinagrete, mexilhões no bafo, os bolinhos caipira com recheio de mexilhões e o famoso lambe-lambe (mexilhões no arroz)”, afirma o presidente da AMPEC de Caraguatatuba, José Luiz Alves.

Destaque no Projeto Rotas Gastronômicas

O Litoral Norte foi destaque no Projeto Rotas Gastronômicas da Secretaria de Turismo e Viagens do Estado. A iniciativa, coordenada pelo Circuito Litoral Norte na Região Turística, teve como objetivo reconhecer e promover os principais produtores e estabelecimentos de diversos destinos do estado, a fim de organizá-los em rotas gastronômicas.

Além disso, o programa é uma ação efetiva que vai retratar o caminho percorrido pelos produtos da terra, ao longo dos municípios, até chegar à mesa dos moradores e visitantes.

A Região Turística integra o chamado Polo 3, em conjunto com a Costa da Mata Atlântica, totalizando 13 municípios. Para participar deste projeto, foram mais de 60 inscritos, entre produtos e estabelecimentos, que passaram por um processo de avaliação até chegar aos 15 selecionados.

“Participar das Rotas Gastronômicas, para nós do Engenho da Toca, está sendo uma experiência fantástica! Ganhamos mais visibilidade e estamos participando de eventos importantíssimos que propiciam ainda mais destaque para os nossos produtos. A iniciativa das Rotas Gastronômicas demonstra que o Litoral Norte tem muito mais a oferecer além do “sol e praia”. Temos muito potencial em ecoturismo, turismo cultural e gastronômico. Nosso atrativo, por contemplar atividades de ecoturismo e de turismo cultural, ao ser reconhecido pelo aspecto da gastronomia, abre novas oportunidades para a integração regional a partir dos sabores da nossa terra. A tradição do Litoral Norte contou com muitos engenhos ao longo de mais de duzentos anos de produção e muito nos honra sermos o testemunho desta memória e embaixadores dessa iniciativa”, reforça Vitória, do Engenho da Toca, de Ilhabela.

E as cidades que compõem o Circuito Litoral Norte se destacaram no processo, abrigando 12 dos escolhidos que participaram de uma Ação da Ativação realizada pela Setur-SP, tendo um documentário gravado que conta a sua história com a gastronomia regional, além de serem cadastrados no guia de Rotas Gastronômicas da Secretaria de Turismo e Viagens do Estado, para que possam ser identificados como principais atores gastronômicos de sua região.

“Temos uma cultura caipara bem forte aqui na região com pescados, camarão e tainha. Então temos uma bela diversidade de pratos típicos como azul marinho, a salada quilombola, que leva o palmito da banana. Temos também bastante frutas da região como uvaia, pitanga, jabuticaba e limão cravo, que fazem parte do nosso bioma da Mata Atlântica. Assim como plantações de palmito juçara e gengibre. Tudo isso junto a uma costa única no Brasil, com mais de cem praias, ilhas e cachoeiras”, completa o chef proprietário do Restaurante Raízes, em Ubatuba, Davi Macário.

Além disso, as cinco cidades seguem apostando em festivais e eventos gastronômicos, realizados no decorrer do ano, para promover e fomentar a gastronomia regional, apresentando tanto a gastronomia típica, quanto seus serviços de excelência na culinária do mundo inteiro.

Para saber mais sobre a gastronomia e os fornecedores da Região Turística, acesse: circuitolitoralnorte.tur.br/experiencias-sub/31/rotas-gastronomicas

Para conhecer todas as experiências do Litoral Norte, visite: circuitolitoralnorte.tur.br/experiencias

Clipping de Notícias: 11/07/2022

Editoria: Caraguatatuba

Veículo: Guia GPHR

Um mundo de sabores: Circuito Litoral Norte destaca gastronomia caiçara e internacional



O Litoral Norte de São Paulo oferece um festival de sabores aos seus visitantes durante o ano inteiro. O consórcio turístico que integra as cidades de Bertioga, Caraguatatuba, Ilhabela, São Sebastião e Ubatuba vem se destacando como um dos principais destinos gastronômicos do estado.

Nessa rota de sabores, é possível encontrar desde restaurantes típicos, que servem os pratos da tradicional culinária caiçara, até alta gastronomia internacional. Sempre valorizando os ingredientes frescos da região, como peixes, frutos do mar e frutos típicos da Mata Atlântica.

“Nossa região é muito abençoada quando o assunto é culinária, principalmente tratando-se de pratos típicos caiçaras, são várias as receitas deliciosas que elevam o nosso paladar. Especialmente em Bertioga, podemos encontrar diversas opções das mais sofisticadas para as mais simples com todo capricho, carinho e sabor de uma comidinha, petisco, porção ou prato. Temos aqui na cidade a tradicional festa da Tainha e Camarão na Moranga. Todas essas delicias e outras mais encontra-se aqui em nosso restaurante”, diz o sócio administrador do Restaurante Índia das Ostras, de Bertioga, Felipe Jesus dos Santos.

A gastronomia caiçara se caracteriza pela simplicidade, utilizando basicamente apenas ingredientes naturais e com grande destaque para os temperos e o processo de preparação, que envolve preparos lentos e artesanais.

“São Sebastião é uma cidade ímpar em diversos quesitos e principalmente quando falamos em gastronomia. O prato “azul marinho” (peixe com pirão e banana verde) é uma marca registrada. A rica variedade de frutos do mar é muito bem servida em vários restaurantes ao longo da cidade. Produtos artesanais são encontrados em forma de bebidas também (gin e cerveja) e o mais tradicional, desde 1947, sorvete Rocha, é claro. O famoso picolé de coco permitiu tornar uma referência para quem visita a cidade, ou seja, em qualquer momento e lugar, um bom produto será encontrado” acrescenta o proprietário da Sorveteira Rocha, de São Sebastião, Rodrigo Rocha.

Além de degustar pratos da gastronomia caiçara, a região permite que o visitante conheça fazendas produtoras de mariscos, descobrindo todo o processo de reprodução, as práticas de cultivo e técnicas de preparação para a venda do produto.

“Desde o início de suas atividades em meados dos anos 80 até os dias de hoje, a Fazenda Marinha da Cocanha tem-se destacado como um excelente atrativo turístico, polo cultural e de conservação ambiental. Localizada na região norte do município de Caraguatatuba, essa fazenda muito conhecida na região, corresponde atualmente ao maior Parque Aquícola Marinho do Estado de São Paulo, cujos mexilhões representam a principal fonte de renda dos maricultores. Além deste viés social, cultural e ambiental, a sua produção de mexilhões tem-se destacado por incentivar atividades turísticas protagonizadas e desenvolvidas pela comunidade local, onde pode-se ter a oportunidade vivenciar os costumes, saberes e sabores, a cultura, artesanatos, pesca, maricultura e a culinária local como os pratos típicos caiçara, por exemplo, os mexilhões ao vinagrete, mexilhões no bafo, os bolinhos caipira com recheio de mexilhões e o famoso lambe-lambe (mexilhões no arroz)”, afirma o presidente da AMPEC de Caraguatatuba, José Luiz Alves.

Destaque no Projeto Rotas Gastronômicas

O Litoral Norte foi destaque no Projeto Rotas Gastronômicas da Secretaria de Turismo e Viagens do Estado. A iniciativa, coordenada pelo Circuito Litoral Norte na Região Turística, teve como objetivo reconhecer e promover os principais produtores e estabelecimentos de diversos destinos do estado, a fim de organizá-los em rotas gastronômicas.

Além disso, o programa é uma ação efetiva que vai retratar o caminho percorrido pelos produtos da terra, ao longo dos municípios, até chegar à mesa dos moradores e visitantes.

A Região Turística integra o chamado Polo 3, em conjunto com a Costa da Mata Atlântica, totalizando 13 municípios. Para participar deste projeto, foram mais de 60 inscritos, entre produtos e estabelecimentos, que passaram por um processo de avaliação até chegar aos 15 selecionados.

“Participar das Rotas Gastronômicas, para nós do Engenho da Toca, está sendo uma experiência fantástica! Ganhamos mais visibilidade e estamos participando de eventos importantíssimos que propiciam ainda mais destaque para os nossos produtos. A iniciativa das Rotas Gastronômicas demonstra que o Litoral Norte tem muito mais a oferecer além do “sol e praia”. Temos muito potencial em ecoturismo, turismo cultural e gastronômico. Nosso atrativo, por contemplar atividades de ecoturismo e de turismo cultural, ao ser reconhecido pelo aspecto da gastronomia, abre novas oportunidades para a integração regional a partir dos sabores da nossa terra. A tradição do Litoral Norte contou com muitos engenhos ao longo de mais de duzentos anos de produção e muito nos honra sermos o testemunho desta memória e embaixadores dessa iniciativa”, reforça Vitória, do Engenho da Toca, de Ilhabela.

E as cidades que compõem o Circuito Litoral Norte se destacaram no processo, abrigando 12 dos escolhidos que participaram de uma Ação da Ativação realizada pela Setur-SP, tendo um documentário gravado que conta a sua história com a gastronomia regional, além de serem cadastrados no guia de Rotas Gastronômicas da Secretaria de Turismo e Viagens do Estado, para que possam ser identificados como principais atores gastronômicos de sua região.

“Temos uma cultura caipara bem forte aqui na região com pescados, camarão e tainha. Então temos uma bela diversidade de pratos típicos como azul marinho, a salada quilombola, que leva o palmito da banana. Temos também bastante frutas da região como uvaia, pitanga, jabuticaba e limão cravo, que fazem parte do nosso bioma da Mata Atlântica. Assim como plantações de palmito juçara e gengibre. Tudo isso junto a uma costa única no Brasil, com mais de cem praias, ilhas e cachoeiras”, completa o chef proprietário do Restaurante Raízes, em Ubatuba, Davi Macário.

Além disso, as cinco cidades seguem apostando em festivais e eventos gastronômicos, realizados no decorrer do ano, para promover e fomentar a gastronomia regional, apresentando tanto a gastronomia típica, quanto seus serviços de excelência na culinária do mundo inteiro.

Para saber mais sobre a gastronomia e os fornecedores da Região Turística, acesse: circuitolitoralnorte.tur.br/experiencias-sub/31/rotas-gastronomicas

Para conhecer todas as experiências do Litoral Norte, visite: circuitolitoralnorte.tur.br/experiencias

Clipping de Notícias: 07/07/2022

Editoria: Caraguatatuba

Veículo: Rede Lajeado

Um mundo de sabores: Circuito Litoral Norte destaca gastronomia caiçara e internacional



O Litoral Norte de São Paulo oferece um festival de sabores aos seus visitantes durante o ano inteiro. O consórcio turístico que integra as cidades de Bertioga, Caraguatatuba, Ilhabela, São Sebastião e Ubatuba vem se destacando como um dos principais destinos gastronômicos do estado.

Nessa rota de sabores, é possível encontrar desde restaurantes típicos, que servem os pratos da tradicional culinária caiçara, até alta gastronomia internacional. Sempre valorizando os ingredientes frescos da região, como peixes, frutos do mar e frutos típicos da Mata Atlântica.

“Nossa região é muito abençoada quando o assunto é culinária, principalmente tratando-se de pratos típicos caiçaras, são várias as receitas deliciosas que elevam o nosso paladar. Especialmente em Bertioga, podemos encontrar diversas opções das mais sofisticadas para as mais simples com todo capricho, carinho e sabor de uma comidinha, petisco, porção ou prato. Temos aqui na cidade a tradicional festa da Tainha e Camarão na Moranga. Todas essas delicias e outras mais encontra-se aqui em nosso restaurante”, diz o sócio administrador do Restaurante Índia das Ostras, de Bertioga, Felipe Jesus dos Santos.

A gastronomia caiçara se caracteriza pela simplicidade, utilizando basicamente apenas ingredientes naturais e com grande destaque para os temperos e o processo de preparação, que envolve preparos lentos e artesanais.

“São Sebastião é uma cidade ímpar em diversos quesitos e principalmente quando falamos em gastronomia. O prato “azul marinho” (peixe com pirão e banana verde) é uma marca registrada. A rica variedade de frutos do mar é muito bem servida em vários restaurantes ao longo da cidade. Produtos artesanais são encontrados em forma de bebidas também (gin e cerveja) e o mais tradicional, desde 1947, sorvete Rocha, é claro. O famoso picolé de coco permitiu tornar uma referência para quem visita a cidade, ou seja, em qualquer momento e lugar, um bom produto será encontrado” acrescenta o proprietário da Sorveteira Rocha, de São Sebastião, Rodrigo Rocha.

Além de degustar pratos da gastronomia caiçara, a região permite que o visitante conheça fazendas produtoras de mariscos, descobrindo todo o processo de reprodução, as práticas de cultivo e técnicas de preparação para a venda do produto.

“Desde o início de suas atividades em meados dos anos 80 até os dias de hoje, a Fazenda Marinha da Cocanha tem-se destacado como um excelente atrativo turístico, polo cultural e de conservação ambiental. Localizada na região norte do município de Caraguatatuba, essa fazenda muito conhecida na região, corresponde atualmente ao maior Parque Aquícola Marinho do Estado de São Paulo, cujos mexilhões representam a principal fonte de renda dos maricultores. Além deste viés social, cultural e ambiental, a sua produção de mexilhões tem-se destacado por incentivar atividades turísticas protagonizadas e desenvolvidas pela comunidade local, onde pode-se ter a oportunidade vivenciar os costumes, saberes e sabores, a cultura, artesanatos, pesca, maricultura e a culinária local como os pratos típicos caiçara, por exemplo, os mexilhões ao vinagrete, mexilhões no bafo, os bolinhos caipira com recheio de mexilhões e o famoso lambe-lambe (mexilhões no arroz)”, afirma o presidente da AMPEC de Caraguatatuba, José Luiz Alves.

Destaque no Projeto Rotas Gastronômicas

O Litoral Norte foi destaque no Projeto Rotas Gastronômicas da Secretaria de Turismo e Viagens do Estado. A iniciativa, coordenada pelo Circuito Litoral Norte na Região Turística, teve como objetivo reconhecer e promover os principais produtores e estabelecimentos de diversos destinos do estado, a fim de organizá-los em rotas gastronômicas.

Além disso, o programa é uma ação efetiva que vai retratar o caminho percorrido pelos produtos da terra, ao longo dos municípios, até chegar à mesa dos moradores e visitantes.

A Região Turística integra o chamado Polo 3, em conjunto com a Costa da Mata Atlântica, totalizando 13 municípios. Para participar deste projeto, foram mais de 60 inscritos, entre produtos e estabelecimentos, que passaram por um processo de avaliação até chegar aos 15 selecionados.

“Participar das Rotas Gastronômicas, para nós do Engenho da Toca, está sendo uma experiência fantástica! Ganhamos mais visibilidade e estamos participando de eventos importantíssimos que propiciam ainda mais destaque para os nossos produtos. A iniciativa das Rotas Gastronômicas demonstra que o Litoral Norte tem muito mais a oferecer além do “sol e praia”. Temos muito potencial em ecoturismo, turismo cultural e gastronômico. Nosso atrativo, por contemplar atividades de ecoturismo e de turismo cultural, ao ser reconhecido pelo aspecto da gastronomia, abre novas oportunidades para a integração regional a partir dos sabores da nossa terra. A tradição do Litoral Norte contou com muitos engenhos ao longo de mais de duzentos anos de produção e muito nos honra sermos o testemunho desta memória e embaixadores dessa iniciativa”, reforça Vitória, do Engenho da Toca, de Ilhabela.

E as cidades que compõem o Circuito Litoral Norte se destacaram no processo, abrigando 12 dos escolhidos que participaram de uma Ação da Ativação realizada pela Setur-SP, tendo um documentário gravado que conta a sua história com a gastronomia regional, além de serem cadastrados no guia de Rotas Gastronômicas da Secretaria de Turismo e Viagens do Estado, para que possam ser identificados como principais atores gastronômicos de sua região.

“Temos uma cultura caipara bem forte aqui na região com pescados, camarão e tainha. Então temos uma bela diversidade de pratos típicos como azul marinho, a salada quilombola, que leva o palmito da banana. Temos também bastante frutas da região como uvaia, pitanga, jabuticaba e limão cravo, que fazem parte do nosso bioma da Mata Atlântica. Assim como plantações de palmito juçara e gengibre. Tudo isso junto a uma costa única no Brasil, com mais de cem praias, ilhas e cachoeiras”, completa o chef proprietário do Restaurante Raízes, em Ubatuba, Davi Macário.

Além disso, as cinco cidades seguem apostando em festivais e eventos gastronômicos, realizados no decorrer do ano, para promover e fomentar a gastronomia regional, apresentando tanto a gastronomia típica, quanto seus serviços de excelência na culinária do mundo inteiro.

Para saber mais sobre a gastronomia e os fornecedores da Região Turística, acesse: circuitolitoralnorte.tur.br/experiencias-sub/31/rotas-gastronomicas

Para conhecer todas as experiências do Litoral Norte, visite: circuitolitoralnorte.tur.br/experiencias

Clipping de Notícias: 07/07/2022

Editoria: Caraguatatuba

Veículo: Diário do Litoral

Circuito Litoral Norte destaca gastronomia caiçara e internacional

Além de degustar pratos da gastronomia caiçara, a região permite que o visitante conheça fazendas produtoras de mariscos, descobrindo todo o processo de reprodução, as práticas de cultivo e técnicas de preparação para a venda do produto



O Litoral Norte de São Paulo oferece um festival de sabores aos seus visitantes durante o ano inteiro. O consórcio turístico que integra as cidades de Bertiooga, Caraguatatuba, Ilhabela, São Sebastião e Ubatuba vem se destacando como um dos principais destinos gastronômicos do estado.

Nessa rota de sabores, é possível encontrar desde restaurantes típicos, que servem os pratos da tradicional culinária caiçara, até alta gastronomia internacional. Sempre valorizando os ingredientes frescos da região, como peixes, frutos do mar e frutos típicos da Mata Atlântica.

“Nossa região é muito abençoada quando o assunto é culinária, principalmente tratando-se de pratos típicos caiçaras, são várias as receitas deliciosas que elevam o nosso paladar. Especialmente em Bertiooga, podemos encontrar diversas opções das mais sofisticadas para as mais simples com todo capricho, carinho e sabor de uma comidinha, petisco, porção ou prato. Temos aqui na cidade a tradicional festa da Tainha e Camarão na Moranga. Todas essas delicias e outras mais encontra-se

aqui em nosso restaurante”, diz o sócio administrador do Restaurante Índia das Ostras, de Bertioga, Felipe Jesus dos Santos.

A gastronomia caiçara se caracteriza pela simplicidade, utilizando basicamente apenas ingredientes naturais e com grande destaque para os temperos e o processo de preparação, que envolve preparos lentos e artesanais.

“São Sebastião é uma cidade ímpar em diversos quesitos e principalmente quando falamos em gastronomia. O prato “azul marinho” (peixe com pirão e banana verde) é uma marca registrada. A rica variedade de frutos do mar é muito bem servida em vários restaurantes ao longo da cidade. Produtos artesanais são encontrados em forma de bebidas também (gin e cerveja) e o mais tradicional, desde 1947, sorvete Rocha, é claro. O famoso picolé de coco permitiu tornar uma referência para quem visita a cidade, ou seja, em qualquer momento e lugar, um bom produto será encontrado” acrescenta o proprietário da Sorveteira Rocha, de São Sebastião, Rodrigo Rocha.

Além de degustar pratos da gastronomia caiçara, a região permite que o visitante conheça fazendas produtoras de mariscos, descobrindo todo o processo de reprodução, as práticas de cultivo e técnicas de preparação para a venda do produto.

“Desde o início de suas atividades em meados dos anos 80 até os dias de hoje, a Fazenda Marinha da Cocanha tem-se destacado como um excelente atrativo turístico, polo cultural e de conservação ambiental. Localizada na região norte do município de Caraguatatuba, essa fazenda muito conhecida na região, corresponde atualmente ao maior Parque Aquícola Marinho do Estado de São Paulo, cujos mexilhões representam a principal fonte de renda dos maricultores. Além deste viés social, cultural e ambiental, a sua produção de mexilhões tem-se destacado por incentivar atividades turísticas protagonizadas e desenvolvidas pela comunidade local, onde pode-se ter a oportunidade vivenciar os costumes, saberes e sabores, a cultura, artesanatos, pesca, maricultura e a culinária local como os pratos típicos caiçara, por exemplo, os mexilhões ao vinagrete, mexilhões no bafo, os bolinhos caipira com recheio de mexilhões e o famoso lambe-lambe (mexilhões no arroz)”, afirma o presidente da AMPEC de Caraguatatuba, José Luiz Alves.

Destaque no Projeto Rotas Gastronômicas

O Litoral Norte foi destaque no Projeto Rotas Gastronômicas da Secretaria de Turismo e Viagens do Estado. A iniciativa, coordenada pelo Circuito Litoral Norte na Região Turística, teve como objetivo reconhecer e promover os principais produtores e estabelecimentos de diversos destinos do estado, a fim de organizá-los em rotas gastronômicas.

Além disso, o programa é uma ação efetiva que vai retratar o caminho percorrido pelos produtos da terra, ao longo dos municípios, até chegar à mesa dos moradores e visitantes.

A Região Turística integra o chamado Polo 3, em conjunto com a Costa da Mata Atlântica, totalizando 13 municípios. Para participar deste projeto, foram mais de 60 inscritos, entre produtos e estabelecimentos, que passaram por um processo de avaliação até chegar aos 15 selecionados.

“Participar das Rotas Gastronômicas, para nós do Engenho da Toca, está sendo uma experiência fantástica! Ganhamos mais visibilidade e estamos participando de eventos importantíssimos que propiciam ainda mais destaque para os nossos produtos. A iniciativa das Rotas Gastronômicas demonstra que o Litoral Norte tem muito mais a oferecer além do “sol e praia”. Temos muito potencial em ecoturismo, turismo cultural e gastronômico. Nosso atrativo, por contemplar atividades de ecoturismo e de turismo cultural, ao ser reconhecido pelo aspecto da gastronomia, abre novas oportunidades para a integração regional a partir dos sabores da nossa terra. A tradição do Litoral Norte contou com muitos engenhos ao longo de mais de duzentos anos de produção e muito nos honra sermos o testemunho desta memória e embaixadores dessa iniciativa”, reforça Vitória, do Engenho da Toca, de Ilhabela.

E as cidades que compõem o Circuito Litoral Norte se destacaram no processo, abrigando 12 dos escolhidos que participaram de uma Ação da Ativação realizada pela Setur-SP, tendo um documentário gravado que conta a sua história com a gastronomia regional, além de serem cadastrados no guia de Rotas Gastronômicas da Secretaria de Turismo e Viagens do Estado, para que possam ser identificados como principais atores gastronômicos de sua região.

“Temos uma cultura caiçara bem forte aqui na região com pescados, camarão e tainha. Então temos uma bela diversidade de pratos típicos como azul marinho, a salada quilombola, que leva o palmito da banana. Temos também bastante frutas da região como uvaia, pitanga, jabuticaba e limão cravo, que fazem parte do nosso bioma da Mata Atlântica. Assim como plantações de palmito juçara e gengibre. Tudo isso junto a uma costa única no Brasil, com mais de cem praias, ilhas e cachoeiras”, completa o chef proprietário do Restaurante Raízes, em Ubatuba, Davi Macário.

Além disso, as cinco cidades seguem apostando em festivais e eventos gastronômicos, realizados no decorrer do ano, para promover e fomentar a gastronomia regional, apresentando tanto a gastronomia típica, quanto seus serviços de excelência na culinária do mundo inteiro.

Para saber mais sobre a gastronomia e os fornecedores da Região Turística, acesse: circuitolitoralnorte.tur.br/experiencias-sub/31/rotas-gastronomicas



SECRETARIA DE COMUNICAÇÃO

(12) 3897-5650

jornalismo@caraguatatuba.sp.gov.br

Rua José Damásio dos Santos, 39 - Centro - Caraguatatuba / SP

Para conhecer todas as experiências do Litoral Norte, visite:
circuitolitoralnorte.tur.br/experiencias



[/prefeituradecaraguatatuba](https://www.facebook.com/prefeituradecaraguatatuba)



[/caraguatatuba_oficial](https://www.instagram.com/caraguatatuba_oficial)

Clipping de Notícias: 07/07/2022

Editoria: Caraguatatuba

Veículo: Imprensa Gourmet

Um mundo de sabores: Circuito Litoral Norte destaca gastronomia caiçara e internacional



O Litoral Norte de São Paulo oferece um festival de sabores aos seus visitantes durante o ano inteiro. O consórcio turístico que integra as cidades de Bertioga, Caraguatatuba, Ilhabela, São Sebastião e Ubatuba vem se destacando como um dos principais destinos gastronômicos do estado.

Nessa rota de sabores, é possível encontrar desde restaurantes típicos, que servem os pratos da tradicional culinária caiçara, até alta gastronomia internacional. Sempre valorizando os ingredientes frescos da região, como peixes, frutos do mar e frutos típicos da Mata Atlântica.

“Nossa região é muito abençoada quando o assunto é culinária, principalmente tratando-se de pratos típicos caiçaras, são várias as receitas deliciosas que elevam o nosso paladar. Especialmente em Bertioga, podemos encontrar diversas opções das mais sofisticadas para as mais simples com todo capricho, carinho e sabor de uma comidinha, petisco, porção ou prato. Temos aqui na cidade a tradicional festa da Tainha e Camarão na Moranga. Todas essas delicias e outras mais encontra-se aqui em nosso restaurante”, diz o sócio administrador do Restaurante Índia das Ostras, de Bertioga, Felipe Jesus dos Santos.

A gastronomia caiçara se caracteriza pela simplicidade, utilizando basicamente apenas ingredientes naturais e com grande destaque para os temperos e o processo de preparação, que envolve preparos lentos e artesanais.

“São Sebastião é uma cidade ímpar em diversos quesitos e principalmente quando falamos em gastronomia. O prato “azul marinho” (peixe com pirão e banana verde) é uma marca registrada. A rica variedade de frutos do mar é muito bem servida em vários restaurantes ao longo da cidade. Produtos artesanais são encontrados em forma de bebidas também (gin e cerveja) e o mais tradicional, desde 1947, sorvete Rocha, é claro. O famoso picolé de coco permitiu tornar uma referência para quem visita a cidade, ou seja, em qualquer momento e lugar, um bom produto será encontrado” acrescenta o proprietário da Sorveteira Rocha, de São Sebastião, Rodrigo Rocha.

Além de degustar pratos da gastronomia caiçara, a região permite que o visitante conheça fazendas produtoras de mariscos, descobrindo todo o processo de reprodução, as práticas de cultivo e técnicas de preparação para a venda do produto.

“Desde o início de suas atividades em meados dos anos 80 até os dias de hoje, a Fazenda Marinha da Cocanha tem-se destacado como um excelente atrativo turístico, polo cultural e de conservação ambiental. Localizada na região norte do município de Caraguatatuba, essa fazenda muito conhecida na região, corresponde atualmente ao maior Parque Aquícola Marinho do Estado de São Paulo, cujos mexilhões representam a principal fonte de renda dos maricultores. Além deste viés social, cultural e ambiental, a sua produção de mexilhões tem-se destacado por incentivar atividades turísticas protagonizadas e desenvolvidas pela comunidade local, onde pode-se ter a oportunidade vivenciar os costumes, saberes e sabores, a cultura, artesanatos, pesca, maricultura e a culinária local como os pratos típicos caiçara, por exemplo, os mexilhões ao vinagrete, mexilhões no bafo, os bolinhos caipira com recheio de mexilhões e o famoso lambe-lambe (mexilhões no arroz)”, afirma o presidente da AMPEC de Caraguatatuba, José Luiz Alves.

Destaque no Projeto Rotas Gastronômicas

O Litoral Norte foi destaque no Projeto Rotas Gastronômicas da Secretaria de Turismo e Viagens do Estado. A iniciativa, coordenada pelo Circuito Litoral Norte na Região Turística, teve como objetivo reconhecer e promover os principais produtores e estabelecimentos de diversos destinos do estado, a fim de organizá-los em rotas gastronômicas.

Além disso, o programa é uma ação efetiva que vai retratar o caminho percorrido pelos produtos da terra, ao longo dos municípios, até chegar à mesa dos moradores e visitantes.

A Região Turística integra o chamado Polo 3, em conjunto com a Costa da Mata Atlântica, totalizando 13 municípios. Para participar deste projeto, foram mais de 60 inscritos, entre produtos e estabelecimentos, que passaram por um processo de avaliação até chegar aos 15 selecionados.

“Participar das Rotas Gastronômicas, para nós do Engenho da Toca, está sendo uma experiência fantástica! Ganhamos mais visibilidade e estamos participando de eventos importantíssimos que propiciam ainda mais destaque para os nossos produtos. A iniciativa das Rotas Gastronômicas demonstra que o Litoral Norte tem muito mais a oferecer além do “sol e praia”. Temos muito potencial em ecoturismo, turismo cultural e gastronômico. Nosso atrativo, por contemplar atividades de ecoturismo e de turismo cultural, ao ser reconhecido pelo aspecto da gastronomia, abre novas oportunidades para a integração regional a partir dos sabores da nossa terra. A tradição do Litoral Norte contou com muitos engenhos ao longo de mais de duzentos anos de produção e muito nos honra sermos o testemunho desta memória e embaixadores dessa iniciativa”, reforça Vitória, do Engenho da Toca, de Ilhabela.

E as cidades que compõem o Circuito Litoral Norte se destacaram no processo, abrigando 12 dos escolhidos que participaram de uma Ação da Ativação realizada pela Setur-SP, tendo um documentário gravado que conta a sua história com a gastronomia regional, além de serem cadastrados no guia de Rotas Gastronômicas da Secretaria de Turismo e Viagens do Estado, para que possam ser identificados como principais atores gastronômicos de sua região.

“Temos uma cultura caipara bem forte aqui na região com pescados, camarão e tainha. Então temos uma bela diversidade de pratos típicos como azul marinho, a salada quilombola, que leva o palmito da banana. Temos também bastante frutas da região como uvaia, pitanga, jabuticaba e limão cravo, que fazem parte do nosso bioma da Mata Atlântica. Assim como plantações de palmito juçara e gengibre. Tudo isso junto a uma costa única no Brasil, com mais de cem praias, ilhas e cachoeiras”, completa o chef proprietário do Restaurante Raízes, em Ubatuba, Davi Macário.

Além disso, as cinco cidades seguem apostando em festivais e eventos gastronômicos, realizados no decorrer do ano, para promover e fomentar a gastronomia regional, apresentando tanto a gastronomia típica, quanto seus serviços de excelência na culinária do mundo inteiro.

Para saber mais sobre a gastronomia e os fornecedores da Região Turística, acesse: circuitolitoralnorte.tur.br/experiencias-sub/31/rotas-gastronomicas

Para conhecer todas as experiências do Litoral Norte, visite: circuitolitoralnorte.tur.br/experiencias

Clipping de Notícias: 08/07/2022

Editoria: Caraguatatuba

Veículo: Portal Turismo&Eventos

Um mundo de sabores: Circuito Litoral Norte destaca gastronomia caiçara e internacional



O Litoral Norte de São Paulo oferece um festival de sabores aos seus visitantes durante o ano inteiro. O consórcio turístico que integra as cidades de Bertioga, Caraguatatuba, Ilhabela, São Sebastião e Ubatuba vem se destacando como um dos principais destinos gastronômicos do estado.

Nessa rota de sabores, é possível encontrar desde restaurantes típicos, que servem os pratos da tradicional culinária caiçara, até alta gastronomia internacional. Sempre valorizando os ingredientes frescos da região, como peixes, frutos do mar e frutos típicos da Mata Atlântica.

“Nossa região é muito abençoada quando o assunto é culinária, principalmente tratando-se de pratos típicos caiçaras, são várias as receitas deliciosas que elevam o nosso paladar. Especialmente em Bertioga, podemos encontrar diversas opções das mais sofisticadas para as mais simples com todo capricho, carinho e sabor de uma comidinha, petisco, porção ou prato. Temos aqui na cidade a tradicional festa da Tainha e Camarão na Moranga. Todas essas delicias e outras mais encontra-se aqui em nosso restaurante”, diz o sócio administrador do Restaurante Índia das Ostras, de Bertioga, Felipe Jesus dos Santos.

A gastronomia caiçara se caracteriza pela simplicidade, utilizando basicamente apenas ingredientes naturais e com grande destaque para os temperos e o processo de preparação, que envolve preparos lentos e artesanais.

“São Sebastião é uma cidade ímpar em diversos quesitos e principalmente quando falamos em gastronomia. O prato “azul marinho” (peixe com pirão e banana verde) é uma marca registrada. A rica variedade de frutos do mar é muito bem servida em vários restaurantes ao longo da cidade. Produtos artesanais são encontrados em forma de bebidas também (gin e cerveja) e o mais tradicional, desde 1947, sorvete Rocha, é claro. O famoso picolé de coco permitiu tornar uma referência para quem visita a cidade, ou seja, em qualquer momento e lugar, um bom produto será encontrado” acrescenta o proprietário da Sorveteira Rocha, de São Sebastião, Rodrigo Rocha.

Além de degustar pratos da gastronomia caiçara, a região permite que o visitante conheça fazendas produtoras de mariscos, descobrindo todo o processo de reprodução, as práticas de cultivo e técnicas de preparação para a venda do produto.

“Desde o início de suas atividades em meados dos anos 80 até os dias de hoje, a Fazenda Marinha da Cocanha tem-se destacado como um excelente atrativo turístico, polo cultural e de conservação ambiental. Localizada na região norte do município de Caraguatatuba, essa fazenda muito conhecida na região, corresponde atualmente ao maior Parque Aquícola Marinho do Estado de São Paulo, cujos mexilhões representam a principal fonte de renda dos maricultores. Além deste viés social, cultural e ambiental, a sua produção de mexilhões tem-se destacado por incentivar atividades turísticas protagonizadas e desenvolvidas pela comunidade local, onde pode-se ter a oportunidade vivenciar os costumes, saberes e sabores, a cultura, artesanatos, pesca, maricultura e a culinária local como os pratos típicos caiçara, por exemplo, os mexilhões ao vinagrete, mexilhões no bafo, os bolinhos caipira com recheio de mexilhões e o famoso lambe-lambe (mexilhões no arroz)”, afirma o presidente da AMPEC de Caraguatatuba, José Luiz Alves.

Destaque no Projeto Rotas Gastronômicas

O Litoral Norte foi destaque no Projeto Rotas Gastronômicas da Secretaria de Turismo e Viagens do Estado. A iniciativa, coordenada pelo Circuito Litoral Norte na Região Turística, teve como objetivo reconhecer e promover os principais produtores e estabelecimentos de diversos destinos do estado, a fim de organizá-los em rotas gastronômicas.

Além disso, o programa é uma ação efetiva que vai retratar o caminho percorrido pelos produtos da terra, ao longo dos municípios, até chegar à mesa dos moradores e visitantes.

A Região Turística integra o chamado Polo 3, em conjunto com a Costa da Mata Atlântica, totalizando 13 municípios. Para participar deste projeto, foram mais de 60 inscritos, entre produtos e estabelecimentos, que passaram por um processo de avaliação até chegar aos 15 selecionados.

“Participar das Rotas Gastronômicas, para nós do Engenho da Toca, está sendo uma experiência fantástica! Ganhamos mais visibilidade e estamos participando de eventos importantíssimos que propiciam ainda mais destaque para os nossos produtos. A iniciativa das Rotas Gastronômicas demonstra que o Litoral Norte tem muito mais a oferecer além do “sol e praia”. Temos muito potencial em ecoturismo, turismo cultural e gastronômico. Nosso atrativo, por contemplar atividades de ecoturismo e de turismo cultural, ao ser reconhecido pelo aspecto da gastronomia, abre novas oportunidades para a integração regional a partir dos sabores da nossa terra. A tradição do Litoral Norte contou com muitos engenhos ao longo de mais de duzentos anos de produção e muito nos honra sermos o testemunho desta memória e embaixadores dessa iniciativa”, reforça Vitória, do Engenho da Toca, de Ilhabela.

E as cidades que compõem o Circuito Litoral Norte se destacaram no processo, abrigando 12 dos escolhidos que participaram de uma Ação da Ativação realizada pela Setur-SP, tendo um documentário gravado que conta a sua história com a gastronomia regional, além de serem cadastrados no guia de Rotas Gastronômicas da Secretaria de Turismo e Viagens do Estado, para que possam ser identificados como principais atores gastronômicos de sua região.

“Temos uma cultura caipara bem forte aqui na região com pescados, camarão e tainha. Então temos uma bela diversidade de pratos típicos como azul marinho, a salada quilombola, que leva o palmito da banana. Temos também bastante frutas da região como uvaia, pitanga, jabuticaba e limão cravo, que fazem parte do nosso bioma da Mata Atlântica. Assim como plantações de palmito juçara e gengibre. Tudo isso junto a uma costa única no Brasil, com mais de cem praias, ilhas e cachoeiras”, completa o chef proprietário do Restaurante Raízes, em Ubatuba, Davi Macário.

Além disso, as cinco cidades seguem apostando em festivais e eventos gastronômicos, realizados no decorrer do ano, para promover e fomentar a gastronomia regional, apresentando tanto a gastronomia típica, quanto seus serviços de excelência na culinária do mundo inteiro.

Para saber mais sobre a gastronomia e os fornecedores da Região Turística, acesse: circuitolitoralnorte.tur.br/experiencias-sub/31/rotas-gastronomicas

Para conhecer todas as experiências do Litoral Norte, visite: circuitolitoralnorte.tur.br/experiencias

Clipping de Notícias: 07/07/2022

Editoria: Caraguatatuba

Veículo: Revista Agente Urgente

Um mundo de sabores: Circuito Litoral Norte destaca gastronomia caiçara e internacional



O Litoral Norte de São Paulo oferece um festival de sabores aos seus visitantes durante o ano inteiro. O consórcio turístico que integra as cidades de Bertioga, Caraguatatuba, Ilhabela, São Sebastião e Ubatuba vem se destacando como um dos principais destinos gastronômicos do estado.

Nessa rota de sabores, é possível encontrar desde restaurantes típicos, que servem os pratos da tradicional culinária caiçara, até alta gastronomia internacional. Sempre valorizando os ingredientes frescos da região, como peixes, frutos do mar e frutos típicos da Mata Atlântica.

“Nossa região é muito abençoada quando o assunto é culinária, principalmente tratando-se de pratos típicos caiçaras, são várias as receitas deliciosas que elevam o nosso paladar. Especialmente em Bertioga, podemos encontrar diversas opções das mais sofisticadas para as mais simples com todo capricho, carinho e sabor de uma comidinha, petisco, porção ou prato. Temos aqui na cidade a tradicional festa da Tainha e Camarão na Moranga. Todas essas delicias e outras mais encontra-se aqui em nosso restaurante”, diz o sócio administrador do Restaurante Índia das Ostras, de Bertioga, Felipe Jesus dos Santos.

A gastronomia caiçara se caracteriza pela simplicidade, utilizando basicamente apenas ingredientes naturais e com grande destaque para os temperos e o processo de preparação, que envolve preparos lentos e artesanais.

“São Sebastião é uma cidade ímpar em diversos quesitos e principalmente quando falamos em gastronomia. O prato “azul marinho” (peixe com pirão e banana verde) é uma marca registrada. A rica variedade de frutos do mar é muito bem servida em vários restaurantes ao longo da cidade. Produtos artesanais são encontrados em forma de bebidas também (gin e cerveja) e o mais tradicional, desde 1947, sorvete Rocha, é claro. O famoso picolé de coco permitiu tornar uma referência para quem visita a cidade, ou seja, em qualquer momento e lugar, um bom produto será encontrado” acrescenta o proprietário da Sorveteira Rocha, de São Sebastião, Rodrigo Rocha.

Além de degustar pratos da gastronomia caiçara, a região permite que o visitante conheça fazendas produtoras de mariscos, descobrindo todo o processo de reprodução, as práticas de cultivo e técnicas de preparação para a venda do produto.

“Desde o início de suas atividades em meados dos anos 80 até os dias de hoje, a Fazenda Marinha da Cocanha tem-se destacado como um excelente atrativo turístico, polo cultural e de conservação ambiental. Localizada na região norte do município de Caraguatatuba, essa fazenda muito conhecida na região, corresponde atualmente ao maior Parque Aquícola Marinho do Estado de São Paulo, cujos mexilhões representam a principal fonte de renda dos maricultores. Além deste viés social, cultural e ambiental, a sua produção de mexilhões tem-se destacado por incentivar atividades turísticas protagonizadas e desenvolvidas pela comunidade local, onde pode-se ter a oportunidade vivenciar os costumes, saberes e sabores, a cultura, artesanatos, pesca, maricultura e a culinária local como os pratos típicos caiçara, por exemplo, os mexilhões ao vinagrete, mexilhões no bafo, os bolinhos caipira com recheio de mexilhões e o famoso lambe-lambe (mexilhões no arroz)”, afirma o presidente da AMPEC de Caraguatatuba, José Luiz Alves.

Destaque no Projeto Rotas Gastronômicas

O Litoral Norte foi destaque no Projeto Rotas Gastronômicas da Secretaria de Turismo e Viagens do Estado. A iniciativa, coordenada pelo Circuito Litoral Norte na Região Turística, teve como objetivo reconhecer e promover os principais produtores e estabelecimentos de diversos destinos do estado, a fim de organizá-los em rotas gastronômicas.

Além disso, o programa é uma ação efetiva que vai retratar o caminho percorrido pelos produtos da terra, ao longo dos municípios, até chegar à mesa dos moradores e visitantes.

A Região Turística integra o chamado Polo 3, em conjunto com a Costa da Mata Atlântica, totalizando 13 municípios. Para participar deste projeto, foram mais de 60 inscritos, entre produtos e estabelecimentos, que passaram por um processo de avaliação até chegar aos 15 selecionados.

“Participar das Rotas Gastronômicas, para nós do Engenho da Toca, está sendo uma experiência fantástica! Ganhamos mais visibilidade e estamos participando de eventos importantíssimos que propiciam ainda mais destaque para os nossos produtos. A iniciativa das Rotas Gastronômicas demonstra que o Litoral Norte tem muito mais a oferecer além do “sol e praia”. Temos muito potencial em ecoturismo, turismo cultural e gastronômico. Nosso atrativo, por contemplar atividades de ecoturismo e de turismo cultural, ao ser reconhecido pelo aspecto da gastronomia, abre novas oportunidades para a integração regional a partir dos sabores da nossa terra. A tradição do Litoral Norte contou com muitos engenhos ao longo de mais de duzentos anos de produção e muito nos honra sermos o testemunho desta memória e embaixadores dessa iniciativa”, reforça Vitória, do Engenho da Toca, de Ilhabela.

E as cidades que compõem o Circuito Litoral Norte se destacaram no processo, abrigando 12 dos escolhidos que participaram de uma Ação da Ativação realizada pela Setur-SP, tendo um documentário gravado que conta a sua história com a gastronomia regional, além de serem cadastrados no guia de Rotas Gastronômicas da Secretaria de Turismo e Viagens do Estado, para que possam ser identificados como principais atores gastronômicos de sua região.

“Temos uma cultura caipara bem forte aqui na região com pescados, camarão e tainha. Então temos uma bela diversidade de pratos típicos como azul marinho, a salada quilombola, que leva o palmito da banana. Temos também bastante frutas da região como uvaia, pitanga, jabuticaba e limão cravo, que fazem parte do nosso bioma da Mata Atlântica. Assim como plantações de palmito juçara e gengibre. Tudo isso junto a uma costa única no Brasil, com mais de cem praias, ilhas e cachoeiras”, completa o chef proprietário do Restaurante Raízes, em Ubatuba, Davi Macário.

Além disso, as cinco cidades seguem apostando em festivais e eventos gastronômicos, realizados no decorrer do ano, para promover e fomentar a gastronomia regional, apresentando tanto a gastronomia típica, quanto seus serviços de excelência na culinária do mundo inteiro.

Para saber mais sobre a gastronomia e os fornecedores da Região Turística, acesse: circuitolitoralnorte.tur.br/experiencias-sub/31/rotas-gastronomicas

Para conhecer todas as experiências do Litoral Norte, visite: circuitolitoralnorte.tur.br/experiencias