

PROGRAMA

Workshop: TURISMO RURAL - INDICAÇÃO GEOGRÁFICA (IG), GASTRONOMIA E SUSTENTABILIDADE

Data: 17 de setembro de 2015

Local: Praça Ramos de Azevedo, 254, Salão Nobre da SAA, 1º andar, São Paulo, SP

8h30 – Inscrições

9h00-9h30 – Abertura

- Secretário da Agricultura e Abastecimento do Estado de São Paulo – Exmo. Sr. Arnaldo Jardim
- Superintendente do MAPA (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento) – Dr. Francisco Jardim
- Secretário de Turismo do Estado de São Paulo – Exmo. Sr. Roberto de Lucena
- Coordenador da APTA (Agência de Pesquisa e Tecnologia dos Agronegócios) – Dr. Orlando Melo de Castro
- Presidente da APRECESP – Dr. André Bozola
- Presidente da Abratur SP – Maria Beatriz de Almeida Prado
- Diretora do IEA – Marli Dias Mascarenhas Oliveira

9h30-11h00 – Painel: Turismo Rural e IG, Valorizando o Produto Regional e o Patrimônio Local

Moderador: Sr. José Roberto Cunha – Secretaria de Turismo do Estado de SP

- Andréia Roque (Idestur) – Encurtando cadeias rurais: desafios atuais do Turismo Rural
- Augusto Billi (MAPA) – Indicação Geográfica no Brasil
- Patrick Assumpção (Fazenda Coruputuba) – Os produtos de qualidade do Vale do Paraíba, uma nova visão do rural, com projetos ambientais e sociais.
- Raphael Sena – DO (Denominação de Origem) e IG (Indicação Geográfica) de vinhos em Portugal
- Silvio do Amaral Rocha Filho (Academia Brasileira de Gastronomia) - IG proteção do patrimônio cultural brasileiro em sua diversidade

Perguntas aos palestrantes – 15 minutos

11h00-11h30 – Coffee break

11h30-12h30 – Painel: Gastronomia com Compromissos Socioambientais

Moderador: Bruno Blecher (Ed. Globo Rural)

- Jornalista Roberto Smeraldi – Instituto ATÁ
- Chef Rodrigo Oliveira – Restaurante Mocotó
- Chef André Mifano – Restaurante Vito

- Beto Ricardo – ISA (Instituto Socioambiental)
- Gabriel Menezes (Instituto Auá) - O projeto Rota Gastronômica do Cambuci

Perguntas aos palestrantes – 15 minutos

13h00-14h30

- Degustação de Produtos Regionais oferecidos pelos Produtores com Evento Cultural de **Musica de Viola**

14h30-16h00

- 14h30-14h45 - FEAP (Fundo de Expansão do Agronegócio Paulista) – Linhas de Financiamento para o Turismo Rural Paulista

Fernando Aluizio Pontes de Oliveira Penteado – Secretário Executivo FEAP

- 14h45-16h00 -Apresentação das Vitrines do Turismo Rural Paulista e Exposição de Produtos do Turismo Rural

Coordenação – Maria Beatriz de Almeida Prado – Abraturr SP

Expositores de Produtos Regionais

1. Café da Alta Mogiana (IG)
2. Arroz Preto Ruzene do Vale do Paraíba
3. Frutas do Circuito das Frutas
4. Produtos do Noroeste Paulista- Café e Doces
5. Linguiça de Bragança Paulista
6. Azeite da Mantiqueira - Oliq - Circuito da Mantiqueira
7. Rota do Cambuci
8. Alho negro do Sítio de Guatapará
9. Caqui, flores, shimeji e shitake de Mogi das Cruzes - Circuito das Nascentes
10. Catchup de goiaba de Brotas
11. Frutas secas do Atelier dos Pomares de Piedade
12. Produtos da rede agroflorestal do Vale do Paraíba
13. Circuito café com leite
14. Produtos do Roteiro dos Bandeirantes - Itu
15. Chuchu, queijos e café de Amparo
16. Doce de leite de Avaré
17. Atemóia, Castanha portuguesa, shitake e pinhão de São Bento do Sapucaí
18. Roteiro dos vinhos e alcachofra de São Roque
19. Doces da fazenda e café de Socorro
20. Águas Platina de Águas da Prata
21. Fazenda Coruputuba

City Tour Rural – Mogi das Cruzes

No dia 19 setembro, haverá **TRANSPORTE GRATUITO** para levar os interessados em realizar um tour rural organizado pela **Coordenadoria** de Turismo de Mogi das Cruzes.

Local de saída: a definir (inscrições no dia do evento).

Realização
IEA/APTA/SAA – Abraturr SP

Organização

IEA, Abraturr SP, Instituto ATÁ, MAPA, APRECESP, Instituto AUÁ - Rota do Cambuci, Secretaria de Turismo de Mogi das Cruzes, Arroz Preto Ruzene, Guanandi Produtos Agrícolas, Idestur, Alho Negro do Sítio.

Apoio

Instituto ATÁ, APRECESP, SENAR/FAESP, Arroz Preto Ruzene, Guanandi Produtos Agrícolas, Fundepag, Linguçaria Real Bragança, Água Platina, Instituto AUÁ - Rota do Cambuci, Pecege/Esalq/USP, Secretaria de Turismo de Mogi das Cruzes, MAPA, Idestur, Raízes Mangalarga Cavalos & Cavalgadas, ISA – Instituto Socioambiental, Vinícola Góes, Doceria Schmidt, Café da Colônia, Prefeitura de Socorro, Grupo de Viola Morena da Fronteira.



Coordenação

Pesquisadora Dra. Geni Satiko Sato (APTA/IEA)

Maria Beatriz de Almeida Prado (Abraturr SP)