

PROJETO FEHIDRO

ECOAGRICULTURAS

Sítio Jaraguá, Abra de Dentro, Roça Marinha e Sítio do Romão foram as propriedades apoiadas pelo projeto Ecoagriculturas na implantação de melhorias, equipamentos e estruturas que contribuíram para ampliar seu potencial como referências regionais em agroecologia. **p.4**

AGROECOLOGIA E EDUCAÇÃO

ROÇA TAMBÉM É ESCOLA

A agroecologia e a roça surgem não apenas como cultivo, mas como espaços de ensino-aprendizagem. Nas comunidades, o conhecimento nasce da observação e do fazer cotidiano: na pesca, na farinhada, no manejo de sementes, nos mutirões e na convivência geracional. **p.5**

HOMENAGEM

CLEIDE AZEVEDO

A agrônoma Cleide Azevedo faz parte da história do Comitê de Bacias Hidrográficas do Litoral Norte e da Câmara Técnica de Agroecologia, onde sempre atuou ativamente contribuindo para o fortalecimento da agroecologia na região. Ela é a homenageada desta edição. **p.8**



Mesa de Diálogo reforçou importância da cooperação entre instituições e produtores. Foto: Lisa Yázigi.

AGROECOLOGIA NO TERRITÓRIO

Encontro debate ações de apoio à agroecologia no Litoral Norte de SP

Em novembro de 2025, a Fazenda Santana foi palco do 2º Encontro Regional de Agroecologia, que reuniu agricultores, comunidades tradicionais, organizações do território, técnicos, gestores públicos e sociedade civil para discutir os rumos da agroecologia no Litoral Norte. Promovido pelo Gerenciamento Costeiro do Estado de São Paulo (GERCO), Casas da Agricultura de São Sebastião e Ubatuba (CATI) e pelo Comitê de Bacias Hidrográficas do Litoral Norte (CBH-LN), por meio da sua Câmara Técnica de Agroecologia, o evento teve como objetivo responder às perguntas: “Quais ações são necessárias para fortalecer a agroecologia?” e “Quais agriculturas queremos para o nosso território?”. **p.3**

CONEXÃO JUÇAREIRA

Oficina ensina a fazer artesanato utilizando cachos da palmeira juçara

O projeto Conexão Juçareira realizou em maio, no quilombo da Caçandoca em Ubatuba, uma oficina de artesanato com cachos de juçara, que foi conduzida por Jonatas Campos Bueno, conhecido como Mestre Joca. Ele ensinou como confeccionar a cúpula de uma luminária e o processo de cestaria utilizando os cachos. **p.5**

FESTIVIDADES

Eventos na região valorizam as culturas, saberes e produtos locais

O Festival do Cambuci em Caraguatatuba, a Semana da Cultura Caiçara em Ilhabela, o Festival Indígena em São Sebastião e a Festa da Mandioca em Ubatuba são exemplos de festas que acontecem anualmente e que valorizam a sociobiodiversidade do território: os frutos, raízes, alimentos, músicas, danças, artes... **p.6**

TROCA DE SABERES

Vivência promove manejo agroflorestal do cacau

O evento realizado em Ubatuba teve como objetivo difundir conhecimentos sobre o cultivo do cacau, abordando práticas de manejo sustentável e sua relação com o clima e o bioma da Mata Atlântica, por meio de palestras, rodas de discussão e visitas em uma área de sistema agroflorestal e agroindústria local. **p.7**

EDITORIAL

ROÇA CAIÇARA

celebra encontros e conexões agroecológicas

A volta do jornal Roça Caiçara às ruas foi um sucesso! Os mil exemplares impressos da edição anterior (nº 11, de outubro de 2025) rapidamente se esgotaram, restando a quem não pegou sua edição de papel a opção de ler a versão digital no site do Comitê de Bacias Hidrográficas do Litoral Norte (cbhln.com.br/jornal-roca-caicara). As visualizações do jornal online também foram expressivas, com mais de 6.000 consultas até o fechamento desta edição!

Chegamos à 12ª edição mantendo a identidade do jornal, que desde 2017 quando foi lançado conta com a valiosa colaboração de participantes da Câmara Técnica de Agroecologia do CBH-LN, que discutem as pautas coletivamente e produzem as matérias.

Nesta edição, o coordenador da CT-Agroecologia, Silas Barsotti Barrozo, relata como foi o grande encontro na Fazenda Santana, em São Sebastião, que reuniu mais de cem pessoas para discutir o futuro da agroecologia no Litoral Norte.

Outro encontro abordado nesta edição, no texto do engenheiro florestal Leandro Biral, é o “Encontro sobre a Cultura do Cacau no Litoral Norte”, que teve como objetivo difundir conhecimentos sobre o cultivo do cacau, apontado como alternativa econômica sustentável para a agricultura familiar da região.

O Instituto de Projetos e Pesquisas Socioambientais (IPESA) e o Instituto Supereco apresentam o perfil das quatro propriedades selecionadas para receber melhorias por meio do projeto Ecoagriculturas, como forma de incentivo ao trabalho rural voltado à agricultura de base ecológica.

As conexões entre agroecologia e educação são exploradas no artigo de Leon Padial e Vitor Souza, que defendem a valorização das culturas tradicionais e a real implementação do direito à educação diferenciada.

A palmeira juçara, que foi o tema de destaque da edição anterior, volta às nossas páginas, desta vez para mostrar o artesanato que pode ser confeccionado com seus cachos, que são subprodutos da cadeia da polpa do fruto. Além da arte com juçara do talentoso Mestre Joca, esta edição é abrilhantada pela poesia caiçara do biólogo e escritor de Ubatuba Santiago Bernardes, intitulada “Da terra”.

Na seção de receita, um prato bem caiçara, para aproveitar a temporada da tainha que está começando: tainha assada com pirão e ovas fritas!

A geógrafa Mônica Spiegiorin assina a emocionante homenagem à agrônoma Cleide Azevedo, enfatizando sua trajetória ligada a importantes frentes de defesa da cidadania, da justiça social e dos recursos naturais.

Aproveitamos também para registrar aqui nossa homenagem ao pescador Jerri Eduardo Moraes, importante representante da pesca artesanal e da cultura caiçara de Ubatuba, que faleceu no dia 22 de maio. Sua atuação junto à Colônia de Pescadores Z10 e em entidades representativas da pesca artesanal no Estado de São Paulo marcou gerações e deixou grande contribuição para o fortalecimento da categoria.

Boa leitura e até a próxima edição do Roça Caiçara!

ONDE ENCONTRAR

UBATUBA

FEIRA LIVRE DA PRAÇA BIP

Feira de verduras, legumes, frutas.

Sábados das 6h às 12h.
Rua Dona Maria Alves,
bairro Silop.

ESPAÇO SAUDÁVEL

Pequena feira de comércio e produtos orgânicos.

Quartas-feiras das 7h às 12h.
Praça Nóbrega, Centro.

FEIRA DA REDE

AGROECOLÓGICA CAIÇARA

Feira de hortifruti e outros produtos agroecológicos.

Quartas-feiras das 9h às 14h30.
Sítio do Ilhado, Rua Orlando Carneiro, 422, Centro.

Comércios: Quitandinha Orgânica, Espaço Terra Viva, Empório Cerealista.

CARAGUATATUBA

COMUNIDADE QUE DÁ SUPORTE À AGRICULTURA DO LITORAL NORTE CSA-LN

Entregas semanais às terças-feiras em Caraguatatuba e São Sebastião.
@rapecca.agroecologia

TERRA VIVA, TERRA AMIGA (SÍTIO SÃO JORGE)

Feira online de alimentos agroecológicos e artesanais. Entrega sob encomenda.
@grazielasantanafrugoli

ILHABELA

BROTAÍ

Feira de orgânicos e sabores locais.

Quintas-feiras das 16h às 20h
Estacionamento do Mares Ilha Mall - Ilhabela.
@feira.brotai

Comércios: El Cogumelo.

SÃO SEBASTIÃO

SÍTIO ALTO DA SERRA

Feira online de alimentos agroecológicos e artesanais. Entregas às terças-feiras.
@sitioaltodaserra

SEMENTEIRAS

Feira online de alimentos orgânicos, agroecológicos e artesanais da região. Entregas às quartas-feiras em São Sebastião e Ilhabela.
Site: fazafeira.com/sementeiras
@asementeiras.co
(12) 99636-3237

EXPEDIENTE

ROÇA CAIÇARA

BOLETIM INFORMATIVO

Publicação da Câmara Técnica de Agroecologia do Comitê de Bacias Hidrográficas do Litoral Norte (CBH-LN)

PERIODICIDADE: Semestral

EDIÇÃO 12: Julho/2026

ORGANIZAÇÃO E REVISÃO:

Renata Takahashi

PROJETO GRÁFICO E DIAGRAMAÇÃO:

Patrícia Yamamoto

TIRAGEM: 1.000 (mil exemplares)

Este informativo é parte do Projeto Comunica CBH-LN - Comunicação Social para a gestão das águas do Litoral Norte

REALIZAÇÃO: Instituto de Projetos e Pesquisas Socioambientais (IPESA) e CBH-LN

FINANCIAMENTO: Fundo Estadual de Recursos Hídricos (FEHIDRO), Governo do Estado de São Paulo

EMPREENHIMENTO: 2023-LN-213

CONTRATO: 493/2023

CBH-LN

DIRETORIA (BIÊNIO 2025-2027)

PRESIDENTE

Mateus Veneziani da Silva

VICE-PRESIDENTE

Pedro Fernando do Rego

SECRETÁRIO EXECUTIVO

Fábio Luciano Pincinato

SECRETÁRIA EXECUTIVA ADJUNTA

Jociani Debeni Festa

COORDENADOR DA CT-AGROECOLOGIA
Silas Barsotti Barrozo

ENDEREÇO DO CBH-LN: Praça Teodorico de Oliveira, 38 - Centro, Ubatuba/SP

TELEFONE: (12) 3199-1592

E-MAIL: cbhlnorte@gmail.com

câmara técnica
agroecologia



Câmara Técnica de
Educação Ambiental



COMITÊ DE BACIAS
HIDROGRÁFICAS DO
LITORAL NORTE

Mesa de Diálogo reúne mais de cem pessoas para debater fortalecimento da agroecologia no Litoral Norte de SP

por Silas Barsotti Barrozo
- engenheiro florestal / CATI

No dia 11 de novembro de 2025, o Comitê de Bacias Hidrográficas (CBH-LN) e o Grupo de Gerenciamento Costeiro do Litoral Norte (GERCO-LN), com apoio da Prefeitura de São Sebastião e da CATI Regional de Santos, realizaram a Mesa de Diálogo de Agroecologia, na Fazenda Santana, no bairro do Pontal da Cruz, em São Sebastião. Importante resgatar que esse foi o 2º Encontro Regional de Agroecologia idealizado pela Câmara Técnica de Agroecologia e Sistemas Agroflorestais do CBH-LN (CT de Agroecologia), sendo o primeiro em 2016, em Ubatuba.

Na abertura, foi apresentada a história da Fazenda Santana e sua relação com a produção de alimentos nos séculos passados, bem como o esforço atual para manutenção e revitalização deste patrimônio histórico e arqueológico da cultura dos povos de São Sebastião. Representantes dos municípios apresentaram e repactuaram seus compromissos com o fortalecimento da Agroecologia e os organizadores trouxeram a importância desta Mesa de Diálogo para subsidiar a construção e o fortalecimento das políticas públicas locais e regionais.

Neste dia reuniram-se mais de 100 pessoas, com representantes de diferentes povos tradicionais, de agricultores(as) rurais e urbanos, da sociedade civil organizada, e de diversos segmentos públicos e privados

dos 4 municípios do Litoral Norte de São Paulo, com o propósito de discutir e propor ações que fortaleçam a agroecologia nas seguintes linhas temáticas: 1. Economia Diversificada e em Harmonia com o Meio Ambiente; 2. Valorização da Diversidade Sociocultural; 3. Equilíbrio Ambiental e Adaptação das Mudanças Climáticas; e 4. Qualidade de Vida para Todos.

Antes da formação dos grupos divididos por linha temática, o Pajé Guarani Sérgio Karai Tataendy, da Aldeia do Ribeirão Silveiras, e a Mestre Caiçara Angélica de Souza, da Baía de Castelhanos, apresentaram as histórias de luta e resistência dos seus povos nos territórios tradicionais. A técnica Maíra Formis, da Casa de Agricultura de Ubatuba (CATI), e a geógrafa Lisa Yázigi, do Instituto de Projetos e Pesquisas Socioambientais (IPESA), apresentaram a situação da agricultura e da agroecologia na região. A técnica da Secretaria de Estado de Meio Ambiente, Alana Almeida, apresentou o funcionamento do Projeto Refloresta-SP e suas relações com o uso sustentável da biodiversidade.

A partir das falas das lideranças dos povos e das técnicas da região, evidenciou-se que a agroecologia no Litoral Norte são as roças tradicionais, as agroflorestas, os quintais produtivos tradicionais e urbanos, as hortas comunitárias e escolares, bem como todas as relações e tradições culturais e socioambientais associadas a esses sistemas agroalimentares de base ecológica

existentes na região. Durante o evento foram registradas e reverenciadas estas diversas formas de produção de alimentos, bem como as relações culturais dos povos que as mantêm.

Esta diversidade e riqueza cultural presente no evento foi revelada nas apresentações de Cânticos Guarani do Ribeirão Silveiras, Fandango Caiçara do Grupo Aleluia, canções autorais do Mestre Caiçara Evaldo e do Boi Investe da tradicional Festa de Santana. O espaço de fortalecimento da economia solidária regional contou com a Feira Agroecológica com integrantes da RAPECCA e da CSA do Litoral Norte e a saborosa gastronomia caiçara do Peixe de Varal. Outro ponto alto do encontro foi o momento de trocas de sementes e mudas tradicionais da agrobiodiversidade regional.

Além da interação e estreitamento dos laços entre os participantes e todos os demais momentos de trocas de saberes, destacam-se como resultados dessa Mesa de Agroecologia o início da construção de um mapa interativo das iniciativas agroecológicas da região; e o levantamento de propostas para cada linha temática abordada nos grupos de discussões, sendo que essas últimas serão objeto de priorização e detalhamento, para inclusão no Plano de Ação do Grupo de Gerenciamento Costeiro do Litoral Norte e futura revisão do Plano Ação e do Programa de Investimento do Comitê de Bacias Hidrográficas.



Compartilhamento de sementes e mudas.



Grupo de Fandango Aleluia.



Discussões do grupo temático.



Apresentações da Mesa de Diálogo.



Ecoagriculturas fortalece referências agroecológicas no Litoral Norte

por Lisa Yázigi
- geógrafa / IPESA

Idealizado pela Câmara Técnica de Agroecologia do Comitê de Bacias Hidrográficas do Litoral Norte (CBH-LN) e realizado pelo Instituto Supereco em parceria com o IPESA – Instituto de Projetos e Pesquisas Socioambientais, o projeto **Ecoagriculturas** teve como objetivo dar visibilidade e fortalecer a agroecologia no Litoral Norte paulista.

Ao longo de sua execução, o projeto realizou o mapeamento de agricultores e agricultoras agroecológicos da região, promovendo entrevistas, visitas de campo e levantamentos que resultaram na elaboração de um importante diagnóstico sobre a situação da agroecologia no território, disponível para download em <https://ipesa.org.br/programas-e-projetos/agua-e-floresta/ecoagriculturas/>. O trabalho permitiu identificar desafios, potencialidades e iniciativas inspiradoras desenvolvidas nos municípios de Ubatuba, Caraguatatuba, São Sebastião e Ilhabela.

Além do diagnóstico, o Ecoagriculturas acompanhou a elaboração de 20 planos de ação voltados ao aprimoramento dos processos produtivos, à redução de impactos ambientais, ao fortalecimento das dimensões sociais das propriedades e à promoção da transição agroecológica. O projeto também apoiou diretamente quatro propriedades rurais na implantação de melhorias, equipamentos e estruturas que contribuíram para ampliar seu potencial como referências regionais em agroecologia.

Em Ubatuba, foram apoiados o **Sítio Roça Marinha** e o **Sítio do Romão**, ambos localizados no Sertão de Ubatumirim. O Sítio Roça Marinha é conduzido pela

família Bredariol, com protagonismo dos irmãos Luís Felipe e Lucas, conhecido como Sabiá. Além do trabalho realizado nos Sistemas Agroflorestais (SAFs) e beneficiamento artesanal de produtos agroflorestais, a família se destaca pelo compromisso com a troca de conhecimentos, promovendo oficinas, mutirões e encontros entre agricultores. O sítio também desenvolve importantes práticas ecológicas relacionadas ao manejo das águas residuais, à conservação e enriquecimento dos solos e ao aumento da biodiversidade.

Já o **Sítio do Romão** tem como principais responsáveis Dona Celeste e o Sr. Romão. Com características de uma floresta produtiva e extrativista, a propriedade alia produção de alimentos, conservação ambiental e educação. O local recebe estudantes e visitantes interessados em conhecer trilhas na Mata Atlântica, além de proporcionar experiências ligadas aos produtos beneficiados artesanalmente na cozinha de Dona Celeste.

Em Caraguatatuba, o apoio foi destinado ao **Sítio Abra de Dentro**, conduzido pelo casal Gabriela e Alexandre. O sítio é reconhecido não apenas como referência em agroecologia, com Sistemas Agroflorestais e hortas elevadas, mas também por sua importância na promoção de eventos e atividades educativas, artísticas e culturais que fortalecem a relação entre comunidade, produção de alimentos e conservação da natureza. O sítio também realiza práticas ecológicas de manejo das águas residuais, gestão dos resíduos e bioconstrução.

Em São Sebastião, o projeto apoiou o **Sítio Jaraguá**, conduzido pelo Sr. Irineu. A propriedade se destaca pela produção de bananas, atualmente destinada à merenda escolar do município e

pelo cultivo e conservação de espécies nativas da Mata Atlântica, como cambuci, uvaia e juçara, contribuindo para a valorização da sociobiodiversidade regional.

As ações apoiadas pelo Ecoagriculturas foram definidas de acordo com as necessidades e potencialidades de cada propriedade. Entre elas, destacam-se a implantação de sistemas de esgotamento sanitário, a aquisição de equipamentos para beneficiamento de alimentos, a compra de maquinários para facilitar os processos de plantio e manejo, melhoria nas estruturas de beneficiamento, apoio na elaboração de “marca” para venda de produtos, além da aquisição de mudas para ampliação e diversificação dos cultivos.

O projeto também promoveu a instalação de placas educativas nas propriedades apoiadas, valorizando a comunicação com visitantes, estudantes e agricultores, e contribuindo para a disseminação de conhecimentos sobre agroecologia, sistemas agroflorestais, conservação da biodiversidade e boas práticas ambientais. Essas melhorias fortaleceram o papel dos sítios como referências regionais em produção sustentável, educação e conservação da natureza.

Mais do que apoiar propriedades individuais, o Ecoagriculturas buscou **evidenciar a importância dos agricultores e agricultoras do Litoral Norte na produção de alimentos saudáveis e na construção de modelos produtivos que conciliam geração de renda, conservação da biodiversidade, proteção das águas, cuidado com os solos e valorização dos conhecimentos tradicionais.**

Além da produção de alimentos, os sítios apoiados pelo projeto desempenham um importante papel educativo no território.

Muitos de seus agricultores e agricultoras recebem regularmente visitantes, estudantes, pesquisadores e grupos interessados em conhecer experiências agroecológicas na prática. Por meio de visitas guiadas, oficinas, mutirões e rodas de conversa, compartilham conhecimentos sobre sistemas agroflorestais, produção de alimentos saudáveis, conservação da água e do solo, manejo da biodiversidade e modos de vida mais integrados à natureza. Dessa forma, contribuem não apenas para a produção sustentável de alimentos, mas também para a formação de pessoas e para a disseminação dos princípios da agroecologia no Litoral Norte.

As experiências apoiadas pelo projeto demonstram que a agroecologia é um caminho viável para fortalecer a agricultura familiar, conservar os recursos naturais e inspirar outros produtores a desenvolver práticas cada vez mais sustentáveis e integradas à natureza.

Para adquirir produtos, conhecer as experiências agroecológicas ou agendar visitas:

SÍTIO ROÇA MARINHA / UBATUBA

Luís Felipe Bredariol
(12) 99729-0560

SÍTIO DO ROMÃO / UBATUBA

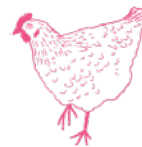
Romão e Dona Celeste
(12) 99638-4042

SÍTIO ABRA DE DENTRO / CARAGUATATUBA

Gabriela
(12) 98884-9180

SÍTIO JARAGUÁ / SÃO SEBASTIÃO

Irineu
(12) 99746-7458



AGROECOLOGIA É...

Agroecologia e Educação

ROÇA TAMBÉM É ESCOLA!

por Leon S. Padial - Doutor em Ciências pela USP
e Vitor R. P. Souza - mestre em Planejamento Urbano e Regional/
Pesquisador FAPESP

Na edição anterior do Roça Caçara, mostramos como a relação entre agroecologia e água fortalece a segurança alimentar e hídrica dos territórios tradicionais. Agora, avançamos nessa conversa abordando outro pilar fundamental: a educação.

A lenta demarcação de terras quilombolas e indígenas no Brasil, somada à vulnerabilidade das populações caçaras no litoral, perpetua cenários de violência e insegurança jurídica em áreas ocupadas há séculos. Diante disso, a agroecologia e a roça surgem não apenas como

cultivo, mas como espaços de ensino-aprendizagem. Nas comunidades, o conhecimento nasce da observação e do fazer cotidiano: na pesca, na fariñhada, no manejo de sementes, nos mutirões e na convivência geracional.

Nesse processo, mestras e mestres exercem papel central ao salvaguardar saberes que não estão nos livros. Ler os sinais do tempo, das matas e marés, dominar o uso de plantas medicinais, saber a lua certa para o plantio e escolher a madeira exata para esculpir uma canoa são tecnologias sociais construídas ao longo de gerações.

Embora existam avanços legislativos importantes — como a Resolução CNE/CEB nº 3/1999 (Diretrizes para



Oficina de mudas de juçara na Aldeia Yakã Porã (Ubatuba). Foto: Aline Francesco.

Escolas Indígenas), o Decreto nº 6.861/2009 (Territórios Etnoeducacionais) e a Resolução CNE/CEB nº 8/2012 (Diretrizes para a Educação Quilombola) —, a aplicação prática desses direitos enfrenta graves gargalos. Fora dos territórios, o modo de vida caçara sofre um apagamento curricular ainda maior nas redes urbanas, exigindo projetos pedagógicos que combatam o racismo estrutural e integrem essa ancestralidade de forma interdisciplinar.

Comunidades rurais defendem a escola diferenciada como

um espaço de diálogo respeitoso entre o conhecimento tradicional e o científico, gerando uma verdadeira ecologia de saberes. Um exemplo prático ocorre na Terra Indígena Ribeirão Silveira, entre São Sebastião e Bertiooga, com o projeto da Escola Viva, aberto à visitação pública.

Valorizar e aplicar esses saberes no cotidiano evita que essa riqueza se perca, promove formas mais saudáveis de habitar o mundo e aproxima o ensino da realidade prática. Afinal, roça também é escola!

Artesanato com cachos de juçara

Sustentabilidade e geração de renda

por Renata Takahashi
- jornalista / IPESA

O Projeto Conexão Juçareira realizou no dia 21 de maio, no centro comunitário do quilombo da Caçandoca em Ubatuba, uma oficina de artesanato com juçara. O evento reuniu artesãos, produtores e pessoas interessadas em aproveitar os subprodutos da palmeira juçara de forma sustentável. Os participantes aprenderam a fazer a cúpula de uma luminária e conheceram o processo de cestaria utilizando cachos da juçara.

A oficina foi conduzida por

Jonatas Campos Bueno, conhecido como Mestre Joca, nascido em Guaratinguetá, atualmente morador de Caraguatatuba. “Sou caipira, cresci vendo meu avô utilizando a natureza para suprir as necessidades do dia a dia”, contou o artesão, sobre como aprendeu a trabalhar com as fibras vegetais.

Os primeiros trabalhos dele com a juçara foram em aplicações nos fundos de seus quadros. Depois ele foi criando outros produtos: cúpulas de luminárias, bandejas, jogos americanos... A matéria-prima (os cachos) é aproveitada após a colheita dos



Participantes exibem artesanatos confeccionados na oficina. Foto: Aline Francesco.

frutos, em uma parceria com produtores do Ubatumirim que trabalham com a polpa de juçara. “É mais uma possibilidade de geração de renda”, afirmou Mestre Joca.

Nascido e criado no Saco da Raposa, Márcilio Gaspar disse que foi uma honra receber a oficina de artesanato com juçara na Caçandoca. Ele ressaltou a importância desse aprendizado, que vai ao encontro dos anseios da comunidade de manter a

cultura e de trazer novas experiências para dentro do território.

*O Projeto Conexão Juçareira - Assistência técnica para fortalecimento das cadeias de polpa e sementes da palmeira juçara em Ubatuba (SP) é realizado pelo Instituto de Projetos e Pesquisas Socioambientais (IPESA) e Comitê de Bacias Hidrográficas do Litoral Norte, com financiamento do Fundo Estadual de Recursos Hídricos (FEHIDRO).

POESIA

de Santiago Bernardes

DA TERRA

“para a casa de farinha
o cheiro quente
da fornada no ar
Desde tempos imemoriais
a raiz que alimentou as
tribos
o pão, o beiju, a tapioca,
a farinha com peixe
A roça de coivara
plantada e renascida da
rama
que perpetua o alimento e a
História
Da sua força no solo
e resistência no tempo seco
alimentando geração a
geração
índios, quilombolas, caiçaras
e até mesmo o invasor do seu
chão
Na paciência dos mais
antigos
passando o ofício
na remada longa das velhas
canoas grandes
levando as sacas para portos
distantes
Na farinha
que vai à mesa simples de
um povo

com o café adoçado com
cana
ou com o pirão
A força do trabalho solidário
no roçado, no plantio, na
colheita
a festa, a cachaça, o
fandango
celebrando o mutirão
De um tempo que vem de
longe
cortado por estradas,
ganância e incompreensão
Entretanto, raiz forte, resiste
como resiste seu povo que
planta
a paz, a vida, a continuação
nas crianças correndo livres
pelas praias
frutos maiores desse chão.”

*Poema de autoria do biólogo
e escritor Santiago Bernardes
(@santibernardesescritor), pu-
blicado na obra “O Livro da Terra
- Poemas Campesinos” (Editora
Motres, 2019)

FESTIVIDADES



Frutos de Cambuci. Foto: Renata Takahashi.

Este espaço do jornal Roça Caiçara foi reservado para dar visibilidade a eventos que acontecem anualmente nas cidades do Litoral Norte de SP e que valorizam as culturas, os saberes e os produtos locais.

CARAGUATATUBA

FESTIVAL DO CAMBUCI

O Festival do Cambuci de Caraguatatuba é um evento anual de entrada gratuita que celebra a biodiversidade da Mata Atlântica e a culinária com o cambuci. É uma ótima oportunidade para provar deliciosos doces, salgados e bebidas feitas com a fruta. O festival ocorre no bairro Rio do Ouro, na sede do Parque Estadual da Serra do Mar (PESM) - Núcleo Caraguatatuba. Em 2026, a 13ª edição do festival ocorreu no mês de julho, de acordo com o calendário de eventos do município.

ILHABELA

SEMANA DA CULTURA CAIÇARA

A Semana da Cultura Caiçara de Ilhabela ocorre todo ano, normalmente no mês de maio, tendo como principal atração a apresentação da tradicional Congada de São Benedito, organizada pela Associação Cultural dos Congueiros de Ilhabela. A programação do evento também costuma incluir oficinas, rodas de conversa e apresentações culturais que dialogam com a memória e os costumes do povo caiçara.

SÃO SEBASTIÃO

FESTIVAL INDÍGENA

O Festival Indígena de Boracéia ocorre anualmente na Aldeia Rio Silveiras, uma grande reserva que abrange os municípios de São Sebastião e Bertioga. O evento costuma acontecer em abril, celebrando o Dia dos Povos Indígenas, com apresentações de cantos e danças, atividades tradicionais como pintura corporal, brincadeiras indígenas, arco e flecha, culinária típica, exposição e venda de artesanato.

UBATUBA

FESTA DA MANDIOCA

Criada há mais de duas décadas, a Festa da Mandioca em Ubatuba é um evento tradicional da comunidade caiçara do Sertão do Ubatumirim (localizado na região norte da cidade). A celebração acontece anualmente no mês de julho. A programação do evento costuma incluir gastronomia caiçara (barracas com pratos onde a mandioca é a grande estrela), atividades culturais, além de shows com apresentações de artistas regionais.



Casa de farinha. Foto: Renata Takahashi.

Encontro sobre a cultura do cacau reúne interessados no Litoral Norte de São Paulo



Evento promovido pelo CBH-LN através da CT-Agroecologia com diversos parceiros destacou práticas sustentáveis e manejo agroflorestal do cacau.

por Leandro Biral
- engenheiro florestal / CATI

O Comitê de Bacias Hidrográficas do Litoral Norte (CBH-LN), por meio da Câmara Técnica de Agroecologia em parceria com a CATI Regional Santos, realizou o “Encontro sobre a Cultura do Cacau no Litoral Norte”, que reuniu 50 participantes entre técnicos, produtores rurais, representantes de comunidades tradicionais e representantes de instituições ligadas ao setor agropecuário e ambiental.



O evento realizado na Pousada Banana Bamboo Ecolodge, localizada no Sertão do Ubatumirim, em Ubatuba (SP), teve como objetivo difundir conhecimentos sobre o cultivo do cacau, abordando práticas de manejo sustentável e sua relação com o clima e o bioma da Mata Atlântica, através de palestras, rodas de discussão e visita monitorada na propriedade. Houve também a apresentação do programa Cacau SP para os participantes e as principais variedades encontradas no Estado de São Paulo.

Durante as atividades, os participantes puderam conhecer aspectos técnicos do manejo da cultura, incluindo a importância do controle do sombreamento, da conservação do solo e da influência climática sobre a produção. A programação contou ainda com visitas técnicas a uma área de Sistema Agroflorestal (SAF), onde o cacau é cultivado em consórcio com outras espécies nativas, com destaque para a palmeira juçara, exemplo de integração entre produção agrícola e preservação ambiental.

Encerrando o encontro, o grupo visitou uma agroindústria local, onde conheceram o processo de produção de chocolate dentro da própria propriedade, vivenciando o conceito de cadeia produtiva sustentável e de valor agregado ao produto local.

O evento reforçou a importância do cacau como alternativa econômica sustentável para a agricultura familiar do Litoral Norte, promovendo o equilíbrio entre produção, conservação ambiental e desenvolvimento regional.



A parceria CATI e CT-Agroecologia pretende dar continuidade e promover mais ações ligadas à cadeia do Cacau.



Evento apresentou variedades encontradas no Estado de SP. Fotos: Leandro Biral.

HOMENAGEM

Marcas pelo chão



por Mônica de Toledo e Silva Spegorin
- geógrafa e educadora / Instituto Bandeira Verde

A reverência à ancestralidade também nos convida a reconhecer e respeitar a trajetória profissional e humana de quem dedicou sua vida às causas do bem comum. É nesse sentido que a Câmara Técnica de Agroecologia e o Comitê de Bacias Hidrográficas do Litoral Norte registram a importante caminhada de Cleide Azevedo, agrônoma nascida na Bahia, criada em Niterói e cidadã de Ubatuba desde 1991.

Iniciou a vida profissional como estagiária da UFRJ, atuando na seleção de plantas nativas com potencial ornamental. Mas sua trajetória não foi na “jardinagem”. Como servidora pública do Estado de São Paulo, inicialmente no extinto DPRN, esteve ligada a importantes frentes de defesa da cidadania, da justiça social e dos recursos naturais.

De 2000 a outubro de 2023, no ITESP – Instituto de Terras do Estado de São Paulo –, acompanhou o reconhecimento dos quatro quilombos de Ubatuba e participou de processos ligados à arrecadação de áreas para fins de reforma agrária.

Jurandir do Prado, liderança quilombola, relembra que Cleide visitava seus pais, Pedro e Isaltina, no Saco da Raposa, durante a retomada do território, orientando a formação das roças de feijão, mandioca, milho e banana. Sua memória afetiva, afirma ele, vai muito além do papel institucional que exercia, pois com carinho, atenção e compromisso, Cleide tornou-se parte da história do Quilombo da Caçandoca.

Sempre guiada pelo lema “Terra, justiça e cidadania”, Cleide contribuiu para a conscientização, mediação de conflitos e fortalecimento da agroecologia no Litoral Norte. Coordenou a Câmara Técnica de Agroecologia até a desativação da sede do ITESP em Ubatuba, valorizando iniciativas como a Rede Agroecológica e a Educação Socioambiental.

Atualmente, Cleide “trocou de canoa”, mas segue navegando com a mesma coerência, sensibilidade crítica e compromisso com o bem-viver, o bem comum e a indispensável reconexão entre sociedade e natureza.

“A trajetória da Cleide Azevedo deixa marcas que não se resumem aos projetos e reuniões. Seu compromisso com a agroecologia, com os sistemas agroflorestais e com as pessoas do território ajudou a semear caminhos de diálogo, cuidado e construção coletiva no Litoral Norte. Gratidão pela dedicação, pela escuta e pela inspiração deixada para todas as pessoas que compartilham dessa caminhada”, destaca Antonio Marchiori.

RECEITA

TAINHA ASSADA com PIRÃO CAIÇARA



PARA 4 PESSOAS

TAINHA

Ingredientes

- 1 tainha fresca e gorda
- Sal grosso a gosto
- Limão cravo

Preparo

1. Limpar a tainha retirando a barrigada e as escamas, fazer alguns talhos na lateral e temperar com sal grosso e

limão cravo (nessa receita a tainha é preparada inteira).
2. Levar a tainha na brasa bem quente mas sem fogo vivo por 20 a 40 minutos (quanto mais fresca a tainha mais rápido).
3. Servir a tainha na folha de bananeira com limão cravo.

PIRÃO DE PEIXE COM BANANA VERDE

Ingredientes

- Cabeça, ombro e rabo da tainha (ou outro peixe)
- 1 Cebola
- 1 tomate
- Coentro de folha ou de quintal
- Cheiro verde
- Banana verde
- Farinha de mandioca torrada
- 500 ml de água
- Sal a gosto

Preparo

1. Cozinhar 1 cebola, 1 tomate, coentro de folha e cheiro verde a gosto, sal e 2 bananas verdes com 500ml de água formando um caldo.

2. Deixe ferver até o tomate desmanchar mas a banana continuar firme.
3. Retire a banana e reserve.
4. Coloque a cabeça, ombro e rabo da tainha ou outro peixe no caldo quente e ferva até o peixe estar cozido.
5. Retire o peixe do caldo e desfie, retirando os espinhos e deixando somente a carne do peixe.
6. Devolva a carne do peixe e a banana cozida para o caldo e deixe apurar.
7. O pirão caiçara é montado no prato, amassando a banana e engrossando o caldo com a farinha de mandioca.

Na hora de comer, a tainha e o pirão podem acompanhar arroz branco, vinagrete com coentro normal e um molhinho de pimenta vermelha para complementar.

Se quiser aproveitar ainda mais a tainha, é tradição comer também as ovas fritas direto no óleo ou assadas na chapa de ferro. Recomenda-se secar as ovas com sal no sol por dois dias para desidratar e não explodirem na fritura. Acompanham farinha de mandioca e café para começar o dia ou para um lanchinho da tarde. Receita da família do Edinho da Almada complementada na prosa com Seu Elvio, locutor das corridas de canoa caiçara, para aproveitar a temporada da tainha que está começando!



Seu Elvio e Edinho da Almada na Barra dos Pescadores em Ubatuba/SP. Foto: Maira Formis.