

CADERNO MENSAL

NASCENTES

PARAIBUNA, OUTUBRO/2000 - Nº 01



**Fogão
do João Rural**



**Marina
é aprovada
na Represa**



**Com a boca
cheia de formiga**



Cesp abre canteiro de mudas

AGR MOURA



**PRODUTOS AGROPECUÁRIOS
EM GERAL**

TUDO PARA SEU SÍTIO

Tel: (12) 374-0533

Av. São José, 137 - Paraibuna-SP



**INFORMÁTICA
E CELULARES**

(12) 374-1235

(12) 374-0489

CREDENCIADA TELESP CELULAR

**NOVOS E USADOS
TÉCNICOS ESPECIALIZADOS VENDA DE
APARELHOS E ACESSÓRIOS
ASSISTÊNCIA TÉCNICA EM INFORMÁTICA
VENDA DE EQUIPAMENTOS**

Aberto de Segunda a Sábado - 8:30 as 20:00
e aos Domingo - 9:00 as 13:00

**R. Cel. Camargo, 48 (Calçadão)
Paraibuna / SP - CEP 12260-000**

Chegamos

Estamos chegando com mais uma novidade. O Caderno Mensal Nascentes, em formato revista, com uma diagramação moderna e capa e páginas em cor. O formato proporciona mais facilidade de leitura e também para você colecionar. Neste momento temos a agradecer aos primeiros patrocinadores, que estão apoiando esta publicação e, com certeza, contaremos com muito mais nas próximas edições. A proposta editorial também trará novidades. A cada edição estaremos enfocando a cultura, a arte, o turismo, a história e tudo o que for interessante na cidade. Em resumo, será um jornal com boas notícias, procurando sempre incentivar e propagar as riquezas culturais e turísticas de Paraibuna.

João Rural

Publicação Mensal da JAC Editora
 Diretor
 JOÃO RURAL
 Diagramação
 ROGÉRIO FÁRIA
 Comercial
 JOSÉ VICENTE FÁRIA
 Informações (012) 9763-2815

FAÇA COMO ESSAS EMPRESAS

A Comadre - Fazenda Santo Anastácio
 Doces Arnélia - Vila Di Luca Hotel Santinho Hotel
 Galeria - Bananinha Paraibuna - Portal da Praça
 Sorvetes Casalinda
 Hotel Pousada Paraibuna

FOLDERS - CARTÕES - MALAS DIRETAS
 CARTAZES - CALENDÁRIOS
 LOGOMARCAS - CRIAÇÃO DE SITE

CRIATIVIDADE, QUALIDADE E O MELHOR PREÇO

MIRIAN GRÁFICA E EDITORA
 EM PARAIBUNA, FALAR COM JOÃO RURAL
 OU ROGÉRIO FÁRIA
 Tel. (12)9763-2815

ÍNDICE

4 - VARANDA

Os agitos de viola caipira na Fazenda da Comadre e na Churrascaria Chororão. Este mês tem também a Viola, Cachaça e Cia. Sebastião Benjamim vira artista aos 102 anos.

6 - TRADIÇÃO

O costume secular de comer a içá ainda está presente em Paraibuna. Tem até uma máquina especial para catar essa iguaria direto no formigueiro.

8 - FOGÃO DO JOÃO RURAL

O uso do polvilho em receitas era comum até meados deste século. Veja algumas receitas curiosas e saborosas com este produto

10 - TURISMO

Empresário consegue aprovar a Marina na Represa de Paraibuna. É o primeiro projeto totalmente regular, que vai fazer o turismo náutico decolar no lago.

14 - REGIÃO DO ROSÁRIO

Indicador comercial e a fama folclórica do portão do cemitério, que já foi personagem de dois filmes.

16 - REGIÃO DA MATRIZ

Indicador comercial e a história e o romantismo da região central da cidade nos poemas e desenho de Seu Siqueira.

20 - NATUREZA

A CESP começa a venda de cerca de 1,5 milhão de mudas. São mais de cem espécies de árvores nativas da Mata Atlântica.

21 - REGIÃO DO MERCADO

Indicador comercial e a história do primeiro jornal que nasceu no Largo do Mercado.

22 - ALMANAQUE

Os casos de Seu Geraldo, a história curiosa do Stilosos F.C. e uma foto de 1950, do Paraibuna F.C.

23 - LOS PANTANEROS

A moçada mostra suas histórias e dicas na cidade.

Informações para divulgação até o dia 1º de cada mês pelo tel (12) 9763-2815, com João Rural.

Pousada
 Mirante

do paraibuna

Suítes espaçosas e confortáveis
 com uma excelente localização
 em um ambiente silencioso com uma linda
 vista da cidade e rio Paraibuna

Área para Estacionamento

RESERVAS PELO TELEFONE: 374 00 18

Telefax: (12) 374 00 18 Tel: (12) 398 18 79
 roffagig.com.br
 Av. São José, 53 - casa 1 - Centro
 Paraibuna - SP 12260-000

Brasil, incluindo 71 somente de Teixeira.



Casa cheia para ouvir viola

COMADRE

Todo primeiro sábado a noite, A Fazenda da Comadre vira palco da boa música caipira. O Projeto 100% Cultura Caipira, criado pelos proprietários, tem proporcionado momentos de diversão para quem comparece. Além disso, um rodízio de caldinhos tem agradado aos frequentadores. Principalmente José Julio, que tem dado prejuízo à casa. Neste dia 7 de outubro João Guará, Leda e Pedro receberam Valetes e a participação do sanfoneiro Zé Cupido. Para quem não conhece, este artista tem quase 50 anos de carreira, gravou cerca de 50 discos de arrasta-pé e participou da gravação de mais de mil discos de grandes nomes da música sertaneja do

VIOLA, CACHAÇA E CIA.

Acontece dias 21 e 22 de outubro, a noite, o 2º Cachaça Viola e Cia. O evento organizado pela ONG Parauna, será na Cozinha Caipira "Manezinho Stábil", com várias atrações. Vai ter cachaças das boas, contando com um alambique fazendo a pinga ao vivo. Para comer, o destaque vai para a carne "chapada", que é flambada com pinga, além de torresmos e, lógico, muita viola, com vários artistas da cidade e convidados de outras cidades vizinhas. Informações pelo (12) 374-0671.

PRESEPIO

O santeiro Carlinhos (foto) já está começando a ficar preocupado. Isso porque a cada ano aumenta sua responsabilidade, na construção do presépio. Ele não diz ainda o que vai ser feito este ano, mas promete mais uma obra de arte como nos anos anteriores



ESCUNA

A represa de Paraibuna deverá ver mais movimento no próximo verão. Além do barco já colo-

cado pelo Seu Elias, no Bairro do Macaco, outro empresário também já trouxe uma escuna para este paraíso formado de água. Nas próximas edições estaremos informando mais detalhes desta novidade.

LEITOS

Paraibuna está com mais leitos a disposição dos turistas. Além da Pousada Paraibuna, Pousada Mirante, Pousada Beira Rio e Vila Di Luca Hotel, está nascendo o Santinho Hotel, localizado no centro da cidade. Com isto, somente a cidade já tem cerca de 300 leitos a disposição dos turistas.

TRIP TRAIL

A Liga Valeparaibana de Ciclismo já marcou a sexta edição do evento. Ele acontece dias 11 e 12 de novembro, com a prova percorrendo 130 km em volta da represa. Segundo os organizadores do evento já tem a promoção da TV Vanguarda (Rede Globo) e Rádio Stereo Vale. Devido a divulgação no meio ciclistico, Paraibuna deverá receber cerca de 200 esportistas de todo o Brasil para a prova.

MATRIZ

A nossa Igreja Matriz está recebendo diversos reparos em sua estrutura. Segundo Nantes Nascimento, nada de histórico será modificado. Serão obras de reformas simples, incluindo a torre que deverá ser pintada totalmente.



Os Valetes e Zé Cupido.

PARAIBUNA, OUTUBRO DE 2000
NASCENTES



COMIDA CAIPIRA - SELF-SERVICE - LANCHES
DOCES - QUEIJOS - CHAPA A LENHA

COUNTRY

Country e Forró Sertanejo
Todos os Sábados

Auto Posto
Bela Vista

Combustível
Gelo - Carvão
Borracharia

CHORORÃO

Um dos locais procurados pelos paraibunenses nas noites de sábados está sendo a Churrascaria Chororão. A presença está sendo devido às apresentações de violeiros e cantadores, que por lá passam. A qualidade da música sempre foi o forte da casa, que também serve uma deliciosa pizza. Neste dia 21 de outubro, apresenta-se Beto Jaguarib, lançando seu CD "Forró Floral".

BELA VISTA

Para quem gosta de forró e country, o Bela Vista está sendo a boa opção. Todos os sábados a noite, cantadores e sanfoneiros mostram suas habilidades num ambiente reservado para isso. A casa vem ganhando ânimo sob o comando do casal Paulão e Sandra.

JIPEIROS

Aventura por trilhas de Paraibuna será a principal diversão dos jipeiros do Vale do Paraíba. Eles estarão reunidos em Paraibuna



no dia 26 de novembro, participando do 4º Raíd Vale do Paraíba. Várias trilhas e caminhos antigos estão sendo mapeados perto da cidade, para que cerca de 80 jipeiros disputem o prêmio. Na próxima edição

veja programa completo de mais este evento.

ELEIÇÕES

Resultado oficial da eleiçãoem Paraibuna
Prefeito Municipal Eleito
Luiz de Gonzaga ..4084 vo-
tos 2º- João Sales .3.647
votos

3º -Luiz Loureiro 1.493 vo-
tos

Nove vereadores eleitos
Clovinho (340 votos), Zé
Indio (321 votos), Tião do
Trator (313 votos), João Ba-
tista (310 votos), Fabiano
(304 votos), Evânio (230
votos), Zé Crente (210 vo-
tos) , Paulo Carvalho (208
votos e Ditinho do Táxi (140
votos).

A FAMA ESPERADA HÁ 102 ANOS.

Sebastião Benjamim, o paraibunense mais idoso, ficou famoso, depois de 102 anos. Em outubro foi objeto de duas reportagens da TV Vanguarda (Rede Globo). Uma delas foi exibida no dia

do idoso, para todo o Estado de São Paulo. Sebastião é um dos moradores do Asilo São Vicente de Paulo, que



está precisando de ajuda para manter seus velhinhos. Pode ser até papelão, jornal velho e latinhas.



DEPÓSITO MARTELO

**VENHA CONHECER
NOSSO SHOW ROOM**

AJUDANDO VOCÊ A CONSTRUIR SEU FUTURO

TUDO EM MATERIAIS PARA CONSTRUÇÃO

**Caminhão Caçamba
para entrega**

**TUDO EM 3 PAGAMENTOS
SEM JUROS**

Financiamento pela Caixa Econômica Federal

Tel.: 374 0523 / 374 0633

Rua Major Soares, 241 Rosário Paraibuna-SP

Areia e Pedra
Blocos (Fabricação Própria)
Materiais Elétricos
Materiais Hidráulicos
Portas e Janelas
Gabinetes
Pisos e Revestimentos

Farofa de formiga, vai bem

A tradição de comer içá, mais do que nunca, está viva em nossa região. Perde-se no tempo quando esta tradição começou. A iguaria sempre foi apreciada pelos brasileiros, desde os mais simples, até personalidades, como Monteiro Lobato. (veja página ao lado).

Mais recente, o padeliro Anquir, aquele que fez sucesso na Copa da França e casou com Deborah Bloch, descobriu a içá na região do Vale Histórico. Levou para seu programa de receitas na TV e tornou-se um dos apreciadores, afirmando que a içá é uma das iguarias exóticas do Brasil, que deve ser divulgada.

Em Paraíba, sabemos de muita gente que gosta. Alguns procuram esconder isso, mas outros fazem questão de contar. Claudio Reis, João Guará, são alguns exemplos.

O costume de se comer iças vem de séculos. Como começou, se perde no tempo. Pesquisadores dizem que os jesuítas é que forçaram o costume, fazendo o povo comer, acreditando que assim dizimavam as formigas saúvas. Outros afirmam que o costume vem dos índios mesmo,



Uma pratada de içá torrada, no ponto.

quando era chamado de "comida dos bugres".

Dúvidas a parte, o interessante é que nos últimos anos o costume tem ganhado o interesse da imprensa, com reportagens e divulgação de receitas com a içá.

Segundo os antigos, a içá, que é a rainha do formigueiro, aparece sempre no mês de outubro, até o começo de novembro, dependendo do tempo. Depois de uma chuva com trovões, as iças são empurradas do formigueiro, para fazerem seus vôos nupciais. Antes saem os "sabitús", que são os machos. No vôo, chamado de nupcial, fazem o cruzamento em pleno ar. Em alguns locais, são tantas que conseguem fazer uma

nuvem em frente ao sol. Depois do cruzamento, descem, cortam suas próprias asas e fazem um buraco na terra, para iniciar seu formigueiro. Mas poucas tem sucesso. Tem até mesmo as iças que saem de manhã e as que saem a tarde, sempre depois de um mormaço. Os moradores da roça dizem até mesmo que tem um "sol de içá", indicando que elas vão fazer o vôo naquele dia.

MONTEIRO

Monteiro Lobato, em 1945, quando morava ainda em São Paulo, solicitou e recebeu uma latinha de içá de sua prima Beijóca. Para agradecer enviou a seguinte carta:

Beijoca,

Recebi a latinha de içá tor-



MAIS UMA UNIDADE

WELB

Informática e Idiomas

WINDOWS 98
WORD
EXCEL
POWERPOINT
INTRODUÇÃO (IPD)
INTERNET
MULTIMÍDIA
OUTLOOK
E ACCES

**PROMOÇÃO
DE LANÇAMENTO**

As 30 primeiras matrículas grátis,
incluindo material.

**Termo de Garantia
de Aprendizado
por escrito**

Telefone
9764-3428

Cursos de Aperfeiçoamento Profissional

R. Cel. Marcelino, 184 (Em frente à Eletrônica do Serginho)

O iça torrado é apreciado por muita gente do interior. Acima, a máquina especial para pegar iça, lançada em 1939, por uma revista especializada no setor rural e que pode ser feita facilmente.



rado. Creio que ainda gosto disso apenas como meio de me recordar do Taubaté do meu tempo, uma coisa que já nada tem que ver com o Taubaté de hoje.

Mas foi você incomodar dona Silvína... Para mim foi muito bom, porque me rendeu o bilhete que ela lhe mandou, com o pedido, em troca do iça, de um pensamento sobre o iça...

A sugestão me perturbou, porque nunca no mundo ninguém jamais "pensou" sobre o iça - e pelo jeito é realmente coisa impensável! Mas já que dona Silvína pede, faço

um esforço e digo que o "IÇA É O CAVIAR DA GENTE TAUBATEANA"

Como você sabe, o famosíssimo e apreciadíssimo caviar da Rússia é a ova dum peixe de nome esturjão; e que é o abdômem (vulgo bundinha) do iça senão a ova da formiga saúva?

Adeus, Beijoca. Saudades a todos daí e meus cumprimentos a dona Silvína.

a) Zé Bento (José Bento Monteiro Lobato).

Como fazer

A iça deve ser catada junto aos formigueiros, ou depois de fazerem seu vôo. Colocadas num balde com água, elas morrem. Retiram-se somente as bundinhas e leva-se ao fogo, numa frigideira, com um pouco de óleo e sal ou tempero de sal com alho. Depois de torradinhas, coloca-se farinha de mandioca. Come-se com café ou com cerveja e pinga.

Outra variação que é usada em regiões do Vale, pode ser adicionada tomates picados e cebola de cabeça, fazendo a farofa mais molhada.

CHORORÃO

Bar, Lanchonete e Churrascaria

**Abrindo espaço
para música cultural brasileira**

agenda

Shows todos
os Sábados

*A Melhor Pizza
da Região*

Queijos, salgados, bomboniere, sucos
pastel frito na hora e lingüiça da fazenda

SP 99 - Rod. dos Tamoios, km 34
Paraibuna-SP

Tel.: (12) 374-0210

Vida de cozinheiro

Durante vários anos pesquisei sobre a cultura rural da região do Vale do Paraíba. Primeiro, durante dez anos, fazendo reportagens para o jornal ValeParaiibano e depois, quatro anos para a TV Band Vale. E, é lógico, acabei parando em muitos fogões em busca da autenticidade da comida típica de nossa gente.

Conversei com velhas cozinheiras e tropeiros em quase todos os municípios, de onde retirei o que havia de mais original.

Essa busca me trouxe muitas novidades, em termos de costumes dos antigos. São receitas interessantes, esquecidas por muitos e também dicas da vida diária da cozinheira da roça.

Como sou amante de uma boa cozinha, acabei por guardar todas essas informações, que agora vou passar mensalmente pra você, em capítulos, pra colecionar.

Começo hoje com algumas receitas usando o polvilho de mandioca. Um ingrediente que sumiu de muitas cozinhas. Um pouco pela diminuição das farinhaças, mas muito pela massificação de novos produtos. Bom apetite!



Os sabores do polvilho

A tradição do uso do polvilho nas receitas, principalmente de doces, vem dos tempos dos índios, que usavam a mandioca como principal alimento. Durante a colonização do Brasil, o costume foi se transferindo para os brancos. O polvilho proporciona mais liga nas massas e também deixa sua marca saborosa nos bolos e bolinhos.

Porém, a forma rudimentar de extrair os polvilhos doces e azedo e o bicabornato, continuou até os dias de hoje. É um trabalho demorado e cansativo, pois ele é feito a partir da lavagem da mandioca ralada. O caldo leitoso é deixado secar ao sol formando um pó fino. Para o azedo é só deixar descansar na água por alguns dias.

Em muitas cidades do Vale ainda existem as

ferinheiras que retiram esses produtos para vendá-los nos mercados. Fábricas especializadas apareceram fazendo esses artigos, principalmente em Minas Gerais, onde o pão de queijo e o biscoito de polvilho ainda são feitos em qualquer residência.

Em Paraíba não temos mais a fabricação de polvilhos, mas temos as irmãs Stábiles, fazendo o tradicional Pastelzinho do Manezinho. A receita completa elas não falam, mas um dos ingredientes é o polvilho, para dar liga na massa.

Publicamos aqui, algumas receitas curiosas de bolinhos e biscoitos. Mas a criatividade pode fazer muito mais com esta iguaria que só a cozinha brasileira conhece.

CONSTRUSOL

Melhor local para compra
de seu material de construção

Financiamento próprio
em até 4 vezes ou pela
Caixa Econômica Federal

VENHA CONFERIR

Pça. Major Marcelino Paraibuna-SP

Tel.: 374-0729

construsol@terra.com.br

PRA VOCÊ GUARDAR NO SEU CADERNINHO

ROSQUINHA DE FARINHA

(frito)

Ingredientes:

4 copos de farinha de milho, 1 copo de polvilho azedo, 1 ovo, 1 pitada de sal, água fria e óleo para fritar.

Como fazer

Numa bacia grande, misture todos os ingredientes. Vá colocando água para amassar, deixando em ponto firme. Faça então roletes da grossura de um dedo e enrole, fazendo rosquinhas. Coloque óleo na fritadeira, deixe esquentar bem e frite os bolinhos. Quando fritar de um lado, vire e deixe fritar até o ponto. Tem que ficar sequinho. Atenção para o óleo que não deve cobrir as rosquinhas na hora de fritar.

BOLINHO DE CHUVA

Ingredientes

3 copos de fubá, 1/2 copo de trigo, 1/2 copo de polvilho azedo, 1 pitada de sal, 3/4 de copo de açúcar, 1 colher (chá) bicarbonato, 2 ovos e 1 copo de leite.

Como fazer

Misture os ovos, o sal, o açúcar e o bicarbonato, batendo bem. Coloque então o fubá, o trigo e o polvilho misturando tudo. Com o leite vá temperando a massa até dar ponto de fazer bolinhos com a colher. Frite em óleo quente.

ORELHA DE SACI

Ingredientes

1 copo de polvilho azedo, 2 ovos, 1 colher (chá) de sal, 1 xícara (chá) de água.

Como fazer

Numa bacia misturar todos os ingredientes e bater bem até um ponto leitoso. Colo-

que gordura numa frigideira e esquite bem. Com uma colher, pegue a massa e vá soltando na panela, fazendo um fio na gordura, indo de fora para dentro, formando um caracol. Quando amarelar, virar a placa toda e deixar secar. Coma com café morno.

BOLINHO DE MILHO NA BANHA

Ingredientes

2 pratos de farinha de milho, 1 prato raso de polvilho doce, 3 gemas de ovos, 250g de banha (tem que ser banha mesmo), 1 colher (sopa) de sal e uma pitada de erva doce.

Como fazer

Numa bacia grande, misture a farinha de milho e o polvilho. Dilua o sal em meio copo de água e coloque na massa. Depois coloque as gemas e a gordura derretida. Amasse tudo, muito bem até dar ponto. Faça bolachinhas pequenas e redondas e coloque em uma forma untada e ponha para assar em forno quente.

BISCOITO DE VENTO

Ingredientes

3 copos de polvilho azedo,

1 colher (sopa) rasa de sal, 1/2 copo de leite azedo e água quente

Como fazer

Misture o polvilho e o sal e coloque a água quente. Vá mexendo com a colher, até poder amassar com as mãos. Sove bem a massa e coloque o leite, deixando-a em ponto de fazer roletes da grossura de um dedo. Coloque em bandeja bem espaçada e leve ao forno bem quente. Obs. O ideal é usar a fomalha.

BISCOITO DE POLVILHO

Ingredientes

2 litros de polvilho azedo, 1 litro de farinha de milho, 2 ovos e 1 pitada de sal.

Como fazer

Numa bacia grande, coloque o polvilho azedo e a farinha de milho. Sove bem, e coloque os ovos e o sal. Com água fria vá acertando a massa, até ficar em ponto duro. Faça roletes da grossura de um dedo e coloque em forma untada, bem espessadas. Leve ao forno bem quente. Obs. Este tipo de biscoito tem que ser feito em forno bem quente, de preferência em fomalha, feita de cupim.

Café da Dona Maria
Quitutes Bolos e Pães
Mais de 20 variedades e acompanhamentos
Entrada
Rod. Tamoio, km 35, a 2 km da Base do Ribeirão Branco
Shis do Genésio Alvarenga
Tel.: (12) 374-0309

Caracol lanches

Queijos
Doces
Linguiças

LANCHES E REFEIÇÕES

Agora com almoço o melhor da comida caseira

Refeições: R\$ 4,50
Executivo: R\$ 3,50

Tel.: (12) 374-9239 Rod. dos Tamoio, Km 36,5 Paraibuna-SP

Lanchonete, Restaurante, Pizzaria

SANTO ANTÔNIO

Almoço Self-Service
Pizzas Diversas
Lanches em geral
Marmitex
Torresmo pururuca

Servindo
Qualidade

Pça. Canuto do Val, 230
Tel.: (12) 374-0289
Paraibuna-SP



TURISMO

Marina Ero Náutica é aprovada na represa

O desenvolvimento turístico da Represa de Paraibuna, tão falado e propagado há 25 anos, está ganhando seu mais forte aliado somente agora.

E isso nas mãos de um dos empresários que há alguns anos vem investindo na credibilidade dessa atividade no município. Um deles é Elias Rosa, proprietário

da ERO Náutica, que já mantém um barco para passeios no lago. Agora ele finaliza a primeira Marina da represa, totalmente legalizada pelos órgãos competentes. O projeto, localizado no Bairro do Macaco, próximo ao Km 50 da Rodovia dos Tamoios, acaba de ser aprovado na Secretaria do Meio Ambiente, CETESB, IBAMA, CESP, DPRN e Ma-

rinha, obedecendo a todas as normas de preservação da represa. O trabalho de estudos técnicos e assessoria foi feito pela empresa WMT Ambiental, de São José dos Campos. A empresa comandada pelo biólogo Wagner Santiago, e Engenheiros Agrônomos Marcelo Manara e Ronie Teixeira é especializada em projetos ambientais.



C.45.035

Parahybuna
Imóveis

R. Dr. João Fonseca, nº 17, Centro
Paraibuna-SP
parahybunaimov@ig.com.br

Plantão aos Sábados
até às 18 horas

TEL/FAX: (12) 374-0364 - (12) 374-0854

Fazedinha - 23 Alqueires

pastagem toda formada, casa sede, estábulo, lago, cachoeira, nascentes, município de Jacareí à 4 Km do asfalto. R\$ 200.000,00

FAZENDA 51 ALQUEIRES

bom acesso, boa topografia, pasto formado, várias nascentes, lago, casa colono, boa casa sede. R\$ 300.000,00

SÍTIO 20 ALQUEIRES

casa sede, casa colono, luz, nascentes, peg. cachoeira, pasto formado e bom local. R\$ 120.000,00

SÍTIO 20 ALQUEIRES

pasto formado, várias nascentes, curral e bom acesso. R\$ 40.000,00

SÍTIO 05 ALQUEIRES

próximo ao asfalto, nascentes, pasto formado e pouca mata. R\$ 35.000,00

CHÁCARA 5.000 M²

plana, nascente, luz, casa sede com 03 dormitórios, próximo ao asfalto. R\$ 40.000,00

CHÁCARA 6.000 M²

boa topografia, próximo ao asfalto, córrego, água, linda vista. R\$ 18.000,00. 50% de entrada e o restante em 20 vezes.

CASA COM 02 DORMITÓRIOS

sala, cozinha, banheiro, área de serviço, 01 vaga para garagem. R\$ 27.000,00. Possível utilizar FGTS.

LOCAÇÃO: SOBRADO

com 01 suite e 03 dormitórios, sala cozinha, 02 banheiros, dep. empregada, churrasqueira, área de serviço, garagem para 02 carros. R\$ 600,00

PONTO COMERCIAL - CENTRO

esquina 30 m, 02 banheiros. R\$ 250,00

Segundo Elias, essa autorização mostra sua preocupação com a natureza ao fazer um empreendimento deste tipo. Para ele, esta atitude "deve servir de exemplo para outros empresários, para que no futuro, não vejamos a Represa de Paraibuna transformada numa Guarapiranga ou Billings"

A Marina Ero Náutica, deverá estar funcionando a todo vapor no prazo de um ano. O local terá espaço para estacionamento de 250 barcos, até 26 pés. Terá serviço especializado de manutenção de barcos, assistência técnica e ponto de apoio para proprietários de chácaras a volta do lago. Contará, inclusive, com local próprio para lavagem de barcos, sem o risco de poluir as águas da represa.

Para atender melhor aos esportistas a estrutura comporá ainda de um restaurante com pratos típicos e 10 chalés, em sistema de aluguel mensal, como casa de campo. "Assim o turista terá uma verdadeira casa de campo sem ter nenhum

trabalho para mantê-la", afirma Elias.

Elias, que é um apaixonado por barcos, diz que "ter um pequeno barco ou uma lancha, não é mais esporte da elite, é qualidade de vida, pois um bom barco não custa mais do que um carro econômico".

O empreendimento de Elias oferecerá, dentro de dois anos, cerca de 30 empregos diretos e, pelo menos 30 indiretos. Segundo Wagner Santiago, um dos diretores da W M T Ambiental, "a aprovação total deste empreendimento é na prática o



Barco já faz passeios pela represa

primeiro passo para o desenvolvimento do turismo náutico da represa, reclamado há mais de 20 anos pela população"



O empresário Elias Rosa

SHOP DO MICRO

- Suporte Técnico
- Vendas de micros e peças
- Desenvolvimento de páginas para internet.
- Desenvolvimento de softwares personalizados para comércio
- e outros serviços

R. Cel. Marcelino, 184
Tel.: 9764-3428
Paraibuna-SP

DEPÓSITO LARANJEIRA

Materiais para Construção

Fabricação Própria de Blocos e Lajes

Tel.: (12) 374-0438

Rod. dos Tamoios, km 36,5
Paraibuna-SP

DOCE CASEIRO

Amélia

Doce-de-Leite
Goiabada
Pê-de-moleque

Atacado e Varejo

TEL.: (12) 9763-9354

Estr. Municipal do Lajeado, s/n
Paraibuna-SP

DEPÓSITO

Vale Verde

Materiais para construção em geral

Fábrica de blocos e Madeireira

Telefax: (12) 374-0190
Av. São José, 166 - Paraibuna-SP

FÁBRICA DE BLOCOS

Irmãos Fortunato

Blocos e Artefatos de cimento para sua construção e Sítio

Telefax: (12) 374-0190
Av. São José, 166 - Paraibuna-SP

CASA APARECIDA

Materiais Elétricos,
Materiais Hidráulicos,
Eletroeletrônicos,
Eletrodomésticos
Peças Automotivas,
Peças p/ Bicycletas em Geral
Parafusos, Pregos

Trav. Cel. Martins, 18
Tel.: (12) 374-0144

Nativas

5º DESFILE PRIMAVERA VERÃO

Aconteceu no dia 7 de Outubro no Tamoios

Beneficente para o Lar Vicentino

Passa e confirme as novas tendências da estação

Eveline
veste
Biquini
Hang Loose



Vicente
veste
Regata
Stanley
&
Bermuda
HD



Victoria
veste
Vestido
Petis Moda



Lada
veste
Blusinha
Garota da Praia
&
Short
Hang Losse



Kátia e Camila
vestem Blusa e Saia C/2

Bruno
veste
Camiseta
Natural Art
&
Bermuda
Rip Curl



Mônica e Maria Júlia
vestem Vestido C2



Fabiana
veste blusinha BeeWay
João Paulo
veste Camiseta e Bermuda Rip Curl

Daniela
veste
blusinha
Hang Loose
&
Calça
Capri
Natural Art



Camila veste Terno L2
Nalgia veste Terno Camursa C2

NASCENTES PARAIBUNA, OUTUBRO DE 2000

12

Rua Major Ubatubano, 15

Tel.: (12) 374-0029

Fazenda



Lanchonete e Restaurante

Café da Manhã

Com trinta delícias como bolos, broas, pães, frios, salgadinhos quentes, frutas variadas, queijos, doces e geléias.



Almoço e Jantar

Mais de 30 pratos entre assados, cozidos e frios, inclusive a leitoa assada inteirinha, prato típico da região.

Lanches na Chapa

São 10 tipos, com acompanhamentos servidos no pão ou no prato



Cavalos e Charretes

Passelos à cavalo e charrete gratuito e ainda leite puro ao pé da vaca, caldo de cana e produtos de milho verde.



Todo primeiro Sábado do mês tem show de viola caipira

Rodovia dos Tamoios, km 43 Tel. (012) 374-0510

CONSULTÓRIO VETERINÁRIO



Dra. Alessandra C. Silva
CRMV 8944 - SP

CONSULTAS

VACINAS

CIRURGIAS

BANHO & TOSA

**CONSULTAS
EM DOMICÍLIO**

**SISTEMA
LEVA E TRAZ**

PET SHOP

TEL.: (12) 374-0001

Rua do Rosário, 226 - Centro
doctordog@ig.com.br



REGIÃO ROSÁRIO

No dia 2 de novembro é hora de reverenciar nossos entes queridos que já se foram. Como todos, o cemitério de Paraibuna recebe muitos familiares, tornando a entrada do local, um encontro de velhos conhecidos.

Além desse reverenciamento, nosso cemitério tem ainda outra

atração que já virou folclore nacional. A frase do portão, que todos conhecem, já foi personagem de dois filmes. Noites de Iemanjá, na década de 60 e agora o filme documentário do cineasta Mazagão.

A frase foi colocada por um padre, no começo deste século, com o objetivo

Padaria Pão Perfeito Paraibuna

Pão quente
a toda hora

Pão de batata
especial

Doces típicos



Auto Posto Paraibuna

Combustível
com qualidade BR

Lavagem
e troca de Óleo

Tel.: 374-0202

Pça. Marcelino A. de Moura (Rodoviária)

ROBSON FARIA

Consultor
de Informática
Manutenção
Assessoria
Tel. (12) 374-0018

ANUNCIE
AQUI
POR APENAS
R\$12,00
POR MÊS

de lembrar aos católicos que os mortos precisam sempre serem reverenciados vom rezas. Com o tempo a frase colocada no portão, acabou ganhando outra interpretação. Folclórica, é claro, se tornou uma marca da cidade, citada por muitos que por aqui passaram ou passam.

"Nós que aqui estamos, por voz esperamos" quase foi retirada do local, sendo até tampada com madeira, mas o bom senso acabou vencendo e ela continuou lá.

A partir da década de 50, começou sua difusão. Com o asfaltamento da estrada para Caraguatatuba, o movimento de turistas aumentou significativamente. E que um dos pontos de parada era nos bares que existiam em frente ao cemitério.

No início da década de 60, um acidente com dois aviões encheu o cemitério de vítimas. Com elas veio a imprensa que deparou com a frase e divulgou-a para todo o Brasil.

Recentemente o cineasta Marcelo Masagão bati-

A HISTÓRIA

A frase do portão do cemitério de Paraibuna foi inspirada, na realidade, em outra frase que é comum nos cemitérios de Portugal.

**"NÓS OSSOS
QUE AQUI ESTAMOS
POR
VOSSOS
OSSOS
ESPERAMOS"**

zou seu documentário, que mostra imagens de morte, com a frase. O filme participou do Festival de Cinema de Gramado, onde foi premiado. Colocou no filme o imagens do cemitério e do portão, encerrando sua obra. A inspiração do cemitério, veio de suas passadas por Paraibuna, onde tem parentes na família Camargo.

Em suas entrevistas ele nunca contava onde tinha tirado a frase, mas acabou falando no programa do Jô Soares, no SBT.

PAPELARIA BEIRA RIO

Papelaria - Artigos Religiosos
Pescaria - Flores Artificiais
Plastificação - Xerox
Costura - Presentes em geral

Pça. Marcelino A de Moura
- Rodoviária -
Tel.: (12) 374-0171
Paraibuna-SP

DEPÓSITO FONSECA



Madeira
e Telhas

Todo tipo de madeira
para sua construção

Av. Cel. Nabor N Santos, 291
Tel.: (12) 374-1051

PRIS VÍDEO PRODUÇÕES

Fotos e Filmagens

Casamento, aniversário,
batizado, formatura
e outros eventos

TELEFONES

(12) 374 0776 E 374 0801

Av. Cel. Nabor N. Santos, 300

Drogaria Nossa Senhora do Rosário



Preservando a sua saúde

WALTER
Farmacêutico

Rua do Rosário, 124

Tel.: (12) 374-0893

CENTRO MÉDICO 1º DE MAIO

Atendemos todas
as especialidades

Consulta
com hora marcada

Particulares e Conveniados

CONSULTAS

A PARTIR DE R\$ 30,00

Tel.: (12) 387-4305

Pça. 1º de Maio, 122
Novo Horizonte

São José dos Campos - SP



LABOPAC
Patologia Clínica

Laboratório
de Análises Clínicas

Diversos Convênios
entre os quais

CESP - Sul América
Coop. Laticínios
Cooper Saúde - Samesp
SabesPrev - Cabesp
Econômus - Petrobras
Eniocrer

TEL.: (12) 374-0731

R. do Rosário, 264 - Centro
Paraibuna-SP

TEL.: (12) 322-0090

Av. Adhemar de Barros, 1309
Vila Ady Anna - SJCampos-SP

PARAIBUNA Auto Peças

Peças e Acessórios

Todas as Marcas

Pagamento em até 90 dias
com cheque

R. Benedito Mário Calazans, 21
Tel.: (12) 374-0611