

# AGRO\*MOURA



**PRODUTOS AGROPECUÁRIOS EM GERAL**

**TUDO PARA SEU SÍTIO**

**Tel: (12) 374-0533**

**Av. São José, 137 - Paraibuna-SP**

## DEPÓSITO VALE VERDE

**A Melhor Opção p/ sua Construção**



*Há 12 anos servindo  
com Qualidade  
e Honestidade  
a População de Paraibuna  
e Região*

**MADEIREIRA**

**Areia, Pedra, Ferro, Cimento, Cal, Telhas, Esquadrias Madeira e Ferro,  
Hidráulica, Artefatos de Cimento, Pisos e Revestimentos.**

**O Melhor Bloco da Região**

**Av. São José, 166 - Centro - Paraibuna - SP**

**Telefax: (12) 374-0190**

# LANCHONETE E RESTAURANTE

# FAZENDÃO



TEL: (12) 374-0589 FAX: (12) 374-0287



**“Qualidade, higiene e pronto atendimento,  
aliados à hospitalidade,  
amizade e respeito ao consumidor,  
são também temperos usados  
por nossa cozinha.”**

Rodovia dos Tamoios, km 45

fazenda@fazendao.com

Paraibuna-SP

## Escuna já funciona na represa

Já está em funcionamento na Represa de Paraibuna a primeira Escuna, para passeios pelo lago. A embarcação é uma iniciativa do empresário Edvar Veloso, proprietário do empreendimento Porto Escuna, localizado na Fazenda Rio Pardo, próximo ao Km 60 da Rodovia dos Tamoios. O local, que fica a beira do lago da represa, levou três anos para ser construído, incluindo aí a escuna especial, toda feita a mão em estaleiro do Litoral Norte. A infra-estrutura conta com equipamentos completos para atendimento ao turista. O restaurante está pronto para atender grupos, servindo pratos de comida típica, peixes e frutos do mar. Um projeto bem elaborado aproveitou toda a natureza de Mata Atlântica do local. Trilhas selvagens fazem a delícia dos



esportistas, além de passeios a cavalo, para quem preferir e play-ground rústico para o entretenimento das crianças. Para quem gosta de pescaria, o empreendimento tem local com seva automatizada, no lago da represa. Os pescadores pagam uma pequena taxa e se divertem o dia todo, levando tudo o que conseguirem pescar.

Mas a melhor diversão do Porto Escuna é mesmo a escuna. Uma embarcação com 12 metros de comprimento e espaço para 22 pessoas passearem com toda a segurança pelo lago. Segundo Edvar, os tipos de roteiros serão elaborados conforme a clientela. Em princípio os passeios terão mais ou menos 4 horas, com uma volta pelo lago. Mas poderá se estender até o dia todo, dependendo dos clientes. Para grupo, o passeio mínimo deverá custar

R\$10,00 por pessoa e os passeios maiores a combinar.

Para Edvar, o objetivo é tornar o passeio de escuna mais uma boa opção turística para quem está hospedado na região ou até mesmo quem vem passar apenas um dia em Paraibuna.

A entrada da Fazenda Rio Pardo, fica no Km 60 da Tamoios, à esquerda, 100 metros após o Posto da Polícia Rodoviária do Alto da Serra. Informações pelo tel (12) 9763-6748.

Edvar prepara almoço no restaurante



### PSICÓLOGA

Patrícia Camargo  
Miranda Fauser  
CRP 03143-1

Atendimento a  
crianças, adolescentes  
e adultos.

Convênio: Cooper  
CoopSaúde e Nipomed

Clinica Sta. Clara  
R. Cel. N. Nogueira Santos, 258  
Tel.: (12) 374 0440 - 374 0990

PARAIBUNA, MAIO DE 2001

NASCENTOS

## O Seu Pernoite com Conforto e Sossego



Suites espaçosas e Confortáveis  
Ambiente Silencioso  
Linda Vista da Cidade e Rio Paraibuna

Pousada  
Mirante



Av. São José, 53 - casa 1 - Centro  
roffa@ig.com.br Paraibuna

TELEFAX: (12) 374 00 18  
TELEFONE: (12) 9701 96 02

# fogão joão do rural

## Livro registra 200 receitas antigas

O livro "Sabores do Tempo dos Tropeiros", ganha segunda edição, revista e ampliada para 200 receitas.

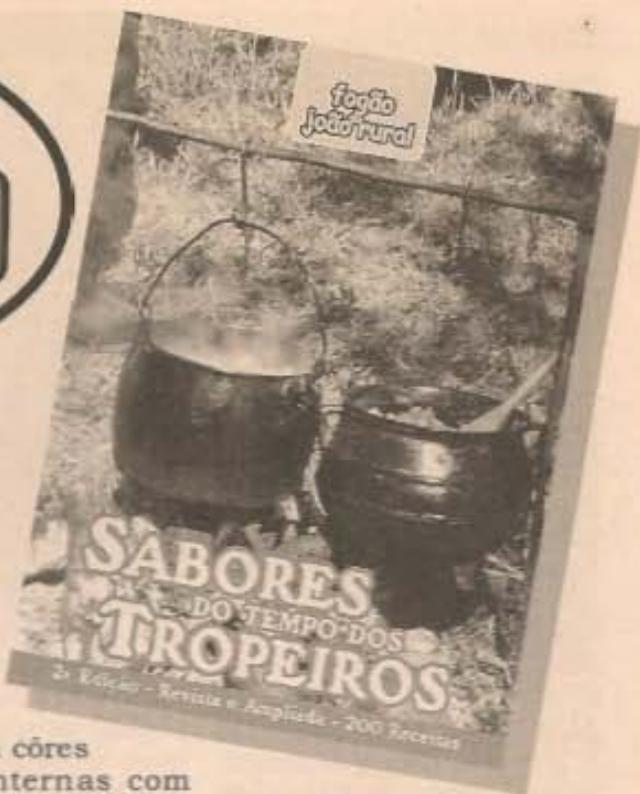
O trabalho que foi pesquisado durante vários anos na região do Vale do Paraíba, teve dois lançamentos no mês passado. O primeiro foi na Fazenda da Comadre, nos dias 28 e 29 de abril e o segundo foi no Restaurante Fazendão, dias 30 de abril e 1 de maio. Nos dois locais, quem compareceu, pode apreciar o fogado preparado no panelão, conforme a antiga receita que pesquisamos em Paraibuna. Pesquisa esta que foi incluída nesta segunda edição.

O livro "Sabores do Tempo dos Tropeiros", teve o lançamento da primeira edição em agosto de 1999, em Silveiras. A nova edição do livro tem 72 páginas, com 200 receitas (100 a mais do que na primeira edição), mas respeitando a

autenticidade de cada uma delas. Impresso com capa em cores e páginas internas com arte especial, o livro está dividido em dez assuntos: Temperos, Tira-Gosto, Arroz, Feijão, Mistura, Carne de Vaca, Carne de Porco, Frango e Cia, Café e Cia e Doces. A importância de cada tema é destacado em texto e fotos.

Pelo trabalho sério, du-

rante anos pesquisando essas receitas, é que não consideramos este livro, como "mais um de receitas". A publicação se tornou um registro histórico desses pratos, pois se preocupa com a autenticidade de cada uma.



Tropeiros de Silveiras, inspiraram livro

**DOCE CASEIRO**

**Amélia**

Doce-de-Leite  
Goiabada  
Pé-de-moleque  
Atacado e Varejo

TEL.: (12) 9763-9354  
Estr. Municipal do Lajeado, s/n  
Paraibuna-SP

Casa de Carnes  
**São Sebastião**  
Bovinos, Suínos  
Frangos, Linguiças

Completa  
linha de carnes  
para churrasco

Tel.: 374-0312  
Largo do Mercado, 75  
Paraibuna-SP

**BADARÓ  
ARTES**

Pintura de Placas, Faixas  
Banners, Adesivos  
e Letreiros em Geral

Tel.: 374-0996/ 9765-8038  
Av. São José, 355

FOGÃO

## Turistas levam cultura regional

Turistas que desceram para o Litoral Norte, no feriado prolongado do Dia do Trabalho, tomaram conhecimento do nosso prato mais tradicional: o fogado.

No sábado e domingo estivemos com um fogão montado pela Fazenda da Comadre, especialmente para o preparo da receita. Muitos turistas ficaram impressionados com o sabor do prato que não conheciam, aprovando de imediato, como mais uma opção para quando passarem por Paraibuna.

Ganhou destaque a pesquisa feita por nós, principalmente para aqueles que assistiram o programa Globo Rural ou pararam para ler os painéis ilustrativos colocados na entrada do restaurante.



João e Leda experimentam o fogado em seu restaurante.

Um aspecto a destacar, foi o interesse dos turistas, procurando saber mais informações sobre o prato e até mesmo detalhes da receita.

No Restaurante Fazendão, o movimento foi mesmo neste dia 1º de maio, quando o local superlotou de turistas que voltavam do Litoral Norte. Mais uma vez pudemos acompanhar a aceitação do prato, principalmente pelo fato histórico, mostrado na entrada do restaurante. Durante o almoço,

muitos dos frequentadores experimentavam o prato e acabaram levando o livro com a receita.

Para os proprietários dos dois restaurantes, a iniciativa trouxe resultados, pois além do lado comercial, fez-se uma excelente divulgação de Paraibuna.

A próxima roda de fogado e noite de autógrafos, acontece no dia 19 de maio, durante o Encontro Esquentando a Festa, que acontece no Largo do Mercado.

**JOAQUIM** Casa  
de Carne  
**CAMARGO**

Carnes Frescas

Leitão Lingüiça

Frango recheado  
pronto para assar

Pça. Rodoviária, 63  
Tel.: 374-0478

**Caracol**  
lanches

Agora com almoço  
o melhor  
da comida caseira

Refeições: R\$ 4,50

Executivo: R\$ 3,50

Tel.: (12) 374-9239

**LANCHES  
E  
REFEIÇÕES**  
Café no Bule  
Self-Service  
a R\$ 3,50 p/pessoa  
Bolos - Queijos - Pães  
Biscoito - frutas

Mais de 20 variedades

Rod. dos Tambois, Km 36,5 Paraibuna-SP

PARAIBUNA, MAIO DE 2001

NASCENTES

**paraibuna**  
**TERRA DO FOGADO**

FESTA DE SANTO ANTÔNIO

DE 1 A 17  
DE JUNHO  
NA COZINHA  
CAIPIRA

## Sopas e caldos para o frio

### CALDO DE CARNE

**Ingredientes**- 1 kg de ponta de agulha, 1/2 kg de ossos, 1 amarrado de cheiro verde, 1 colher (sopa) de sal com alho, 1 folha de louro.

**Como fazer**- Lave a carne e os ossos e deixe na água por uma hora, para sair todo o sangue. Coloque 3 litros de água no fogo e quando ferver, coloque a carne, os ossos, o amarrado de cheiro verde, o sal e o louro. Tape e deixe cozinhar em fogo brando, até derreter a carne. Retire, passe em peneirinha fina e guarde o caldo. Aproveite a carne para fazer farofa ou um guisado com batata.

### SOPA DOURADA

**Ingredientes**- 1 pedaço de abóbora madura, 1 colher (sopa) de fubá, 1 colher (sopa) de manteiga, caldo de carne.

**Como fazer**- Corte os peda-

ços de abóbora e coloque no caldo de carne para cozinhar. Deixe derreter a abóbora e se algum pedaço ficar inteiro, passe na peneira. Na hora de servir, coloque o fubá e a manteiga e mexa bem.

### SOPA DE FUBÁ TORRADO

**Ingredientes**- 1 pires de fubá, 1 xícara (chá) de água fria, 5 xícaras (chá) de caldo de carne preparado.

**Como fazer** - Torre o fubá até ficar bem soltinho e amarelinho. Desmanche na água fria e coloque no caldo de carne. Deixe ferver um pouco e coloque sal a gosto.

### SOPA SUCULENTA

**Ingredientes** - Caldo de carne, 6 gemas de ovo, 1 colher de manteiga.

**Como fazer**- Esquente o caldo. Desmanche num prato, em separado, as gemas, com uma concha de caldo. Junte esta mistura ao caldo, mexendo sempre, que deve continuar no fogo. Acrescente a manteiga e deixe engrossar para servir.

### SOPA DE PÃO

**Ingredientes**- Fatias de pão amanhecido, cortadas bem fina, 6 conchas de caldo de carne, 3 conchas de



Lanchonete, Restaurante, Pizzaria

**SANTO ANTÔNIO**

Almoço Self-Service

Pizzas Diversas

Lanches em geral

Marmitex

**Servindo  
Qualidade**

Pça. Canuto do Val, 230

Tel.: (12) 374-0289

Paraibuna-SP

Padaria

**Pão Perfeito**

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)

caldo de feijão.

**Como fazer-** Esquente o caldo de carne, misture o caldo de feijão. Coloque as fatias de pão no fundo de uma sopeira e despeje o caldo por cima. Adicione a manteiga, mexa bem e sirva.

#### **SOPA TALHADINHA**

**Ingredientes** - 1 litro de caldo de carne, 1 pires de farinha de mandioca, ovos.

**Como fazer-** Ferva o caldo de carne. Desmanche a farinha de mandioca em um pouco de água fria e adicione no caldo. Deixe ferver até engrossar. Na hora de comer, desmanche dois ovos num prato e coloque a sopa, continuando a mexer até ficar bem talhadinha.

#### **MINGAU DE CARÁ**

**Ingredientes-** 1 cará grande, 1 concha de gordura, 2 tomates sem pele e sem sementes, sal com alho, cebola 1 amarrado de cheiro verde.

**Como fazer-** Descasque o cará e vá batendo com a faca, forçando de lado para que se vá quebrando em forma de torrões. Nunca corte o cará. Coloque os pedaços numa panela com água e cozinhe em fogo brando. Frite o sal com alho a cebola e o cheiro verde. Misture o cará, mexa bem e deixe ferver.

#### **MINGAU DE CARURU**

**Ingredientes-** 1 maço de caruru, 2 colheres (sopa) de azeite doce, 1 colher de manteiga, 1 cebola batida, sal com alho, 1 pires de fubá mimoso.

**Como fazer-** Limpe o caruru, retirando as folhas. Passe numa leve fervura e escorra. Frite no azeite o sal com alho, a cebola e a pimenta e coloque água a gosto. Deixe ferver e coloque o caruru. Desmanche o fubá num pouquinho de água fria e adicione ao mingau, deixando ferver mais um pouco.

#### **MINGAU**

##### **DE MILHO VERDE**

**Ingredientes-** 12 espigas de milho verde, brotos de cambuquira, 1/2 colher (sopa) de sal com alho, 2 colheres (sopa) de óleo cheiro verde e pimenta ardida.

**Como fazer-** Rale as espigas de milho, passe numa peneira bem fina e reserve. Frite o sal com alho, o cheiro verde e a pimenta e adicione a cambuquira, devidamente limpa. Estando bem refogado, junte o leite do milho, acerte o sal e deixe ferver, até engrossar.

##### **SOPA DESPROPÓSITO**

**Ingredientes-** 6 ovos, 1 colher (sopa) de salsa picadinha, cebolinha verde, coentro, 1/2 colher (sopa) de sal com alho, 3 colheres (sopa) de farinha de milho, passada em peneira, 2 colher (sopa) de banha, 1 colher (sopa) de manteiga, dois tomates depelados, 1 colher de sal com alho, 2 ovos, 1 amarrado de cheiro verde, 1 pires de fubá.

**Como fazer** - Faça um omelete usando a banha, 4 ovos, a salsa picada, a ce-

bola, o coentro, o sal com alho e 3 colheres de farinha de milho. Retire e corte em pedaços. Faça o caldo com o resto dos ingredientes, deixando os dois ovos para quando ferver. Retire o cheiro verde e coloque a farinha de milho para engrossar. Adicione então os pedacinhos de omelete e sirva quente.

##### **SOPA DE MANDIOCA**

**Ingredientes** - 1 kg de mandioca, 1/2 colher de sal com alho, 1 colher (sopa) de óleo, cebolinha, pimenta, salsinha.

**Como fazer** - Descasque e corte a mandioca, tendo o cuidado de retirar o fiapo. Cozinhe com um pouco de sal e depois corte em pedacinhos pequenos. Numa panela, ponha o óleo, frite o sal com alho e refogue a mandioca. Coloque 1 litro de água e deixe cozinhar até derreter. Por último coloque um molho de cebolinha, pimenta e salsinha.

##### **ENSOPADO DE CARÁ**

**Ingredientes-** 1 kg de cará, 1/2 kg de ta carne (paleta) de vaca, 2 colheres (sopa) de gordura, cheiro verde, 2 tomates, cebola picadinha e sal com alho.

**Como fazer-** Limpe a carne, corte em pedacinhos e lave bem, pra sair o sangue. Refogue com os temperos todos e junte água, para formar o molho. Quando estiver quase pronta, junte o cará descascado e picado em pedaços grandes, deixando cozinhar sem desmanchar o cará. No final coloque mais um pouco de cheiro verde.

OBs. pode ser usado inhame ou taioba.

### Escritório **São Lucas**

Mabide Câmara Vaz dos Santos  
Téc. Contabilidade  
CRC 123.055/0-6 SP

Tel: 374-0530

Telefax: 374-1068

R. Cel. Nabor Nogueira Santos, 321  
Centro - Paraibuna

### BAR **ZERO GRAU**

**Salgadinhos**

**Porções Especiais  
de Costela**

**Bebidas em Geral**

Av. Lincoln Feliciano da Silva, 12

Tel: 9768-1333

## EDIÇÃO DE ANIVERSÁRIO

*Faça sua mensagem  
na edição histórica*

RESERVAS ATÉ O DIA 20 DE MAIO

Tel.: 9701 9602 - José Vicente Faria

## Feira terá tema caipira

Este ano a Feira de Turismo será instalada no Largo do Mercado, onde um galpão típico vai ser construído pela Prefeitura Municipal. O evento que está se tornando tradicional na cidade, terá este ano, mais característica da cultura típica, para ressaltar nossa cultura caipira.

Dentro deste espírito, é que diversas reuniões foram realizadas, sob o comando da Seção de Turismo e do Comtur, objetivando organizar e melhorar o evento. Para o Chefe da Seção de Turismo, Vitor Miranda, o Vitão, "o objetivo da feira continua o mesmo dos anos anteriores. O que estamos procurando, é organizar e buscar a participação de mais pequenos empresários, para aumentar o número de participantes do município".

Rodolfo Cesar, Presidente do Comtur, destaca que a realização da Feira é uma das atividades importantes do município, dentro do contexto de fortalecimento do turismo cultural da cidade.

Para Bernardo, da ONG Paraúna, "o sucesso do evento, a cada ano que



Feira terá decoração típica, onde uma das atrações serão os doces.

passa, está mesmo em nossas coisas típicas. Por isso, quanto mais gente participar, melhor. O evento que está assumindo o slogan "Paraibuna Chão Caipira" terá um galpão montado na rua em frente o Correio, com estilo típico, isto é, com madeira, bambus e cobertura de sapé. A parte interna será toda decorada com materiais dos participantes que, contarão, inclusive, com fogão a lenha, para realçar mais o lado típico da cidade.

Dentre os participantes estão produtores de queijo, linguiça, café torrado, pinga, doces, bolos, café caipira, pastelzinho, paçoca e o artesanato que terá um espaço para expor os produtos dos artistas paraibunenses.

A Feira terá abertura no dia 8 de junho, a noite e funcionará até o dia 17, abrindo as portas as 9h e encerrando a meia-noite.



**Colabore  
com o  
Lar Vicentino  
de Paraibuna**

**FAÇA SUA DOAÇÃO**

**Pesqueiro Mandizeiro**

**SISTEMA PAGUE-PESQUE**  
Lanch - Play-Ground - Camping

Estacionamento fechado  
Pesca livre no Rio Paraíba  
Churrasqueiras - Piscinas

**R\$ 3,00** pessoa/dia  
Criança até 7 anos não paga

Tamoios - km 38,5  
Estr. Cesp -135 - B. Rio Claro  
Tel.: (12) 374-0466

**TELEMENSAGENS  
GABRIELA**

**Sua mãe ficará muito  
feliz com uma  
mensagem sua.**

**Com certeza!**

**E nós,**

**da Telemensagens  
Gabriela, fazemos isso  
pra você.**

**Ligue para nós!**

**TELEFONE  
374-0477**

# CHORORÃO

LANCHONETE E PIZZARIA

Abrindo espaço  
para música cultural brasileira

agenda  
Shows todos  
os Sábados



A Melhor Pizza  
da Região

Queijos, salgados, bomboniere,  
sucos e lingüiça da fazenda

Tel.: (12) 374-0210

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

# PORTAL DA PRAÇA



FOGADO  
QUIRERA  
FRANGO CAIPIRA  
LEITÃO A PURURUCA  
E OUTROS PRATOS

Delícias  
da comida típica  
servidas no fogão  
a lenha.  
Todos os dias  
da semana.

UM DOS MAIS  
TRADICIONAIS DA CIDADE  
VINTE ANOS DE BONS SERVIÇOS

Único do interior  
indicado pelo Guia  
Francês Routard Brasil



PORTAL DA PRAÇA  
Largo da Matriz, 7 - Tel. (12) 374-0659  
portaldapraça@aol.com

## BICICLETARIA DOMARCOS

- VENDAS DE BICICLETAS -  
PEÇAS, ACESSÓRIOS, CONsertos EM GERAL  
MARCOS

POSTO DE VENDA DO

CONSÓRCIO NACIONAL  
**HONDA**

Entrega garantida pela Honda.

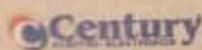
Tel.: (12) 374-0028

Rua Cel. Nabor Nogueira Santos, 177 - Centro domarcos@ig.com.br

## PARABOX

Antenas Parabólicas  
e TV por Assinatura

Confira  
Promoções Mensais



Tel.: 374-0925

9763-2121

R. Cel. Martins, 151

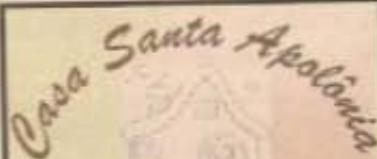
PARAIBUNA, MAIO DE 2001

NASCENTES



Doma Racional  
Curso para iniciantes  
Alojamento de animais  
Compra e Venda de Animais  
Promoção de Eventos

Rdv.Tamoios, km 40- Paraibuna  
Tel.: (12) 374-0860 / 374-0201  
(12) 9764-4256



Modas, Acessórios e Presentes

Representante exclusiva  
da grife feminina One Up

Enxoval para bebê

Decoração e Artigos  
em Patwork

R. Major Ubatubano, 140  
Ao lado da ADEC  
Tel.: (12) 374 08 59

DRA.  
GILMA CAMARGO  
CIRURGIÁ DENTISTA



Ortodontia  
Clínica Geral  
Adultos e Crianças

Aparelhos fixo  
e Removível

CONVENIOS: CESP, Cooper,  
Clinimed e Coopersaúde

TEL.: (12) 374 0201

R. Major Ubatubano, 140  
- Ao lado da ADEC -

**UM BANHO DE NATUREZA**

# Pousada Alto da Serra



## Tranquilidade e conforto no coração da Mata Atlântica

Respirar ar puro, estar em contato com a natureza, com a fauna e a flora nativas da Mata Atlântica, descansar com conforto, divertir-se com a família e amigos, tratar de negócios ou participar de eventos, encontros e treinamentos. Hospedar-se na Pousada Alto da Serra é fazer parte de tudo isso. É estar em meio a uma das mais belas regiões do país, com muita tranquilidade e satisfação. São apartamentos com tv, frigobar, telefone e lareira, restaurante, piscinas aquecidas, sauna finlandesa, sala de jogos, passeios a cavalo, pedalinhos, caiaques e trilhas, além de uma completa sala de conferências.

**Venha conhecer este paraíso ecológico**

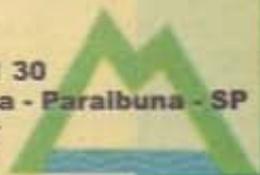
**Informações e reservas:**

**0800 - 55 - 9505**

Pousada (12) 422 51 30

Rod. Tamoios, km67 - Alto da Serra - Paraibuna - SP

[www.pas.com.br](http://www.pas.com.br)



# N NAVES

indústria e comércio

**PORTÕES AUTOMÁTICOS E MANUAIS**



**2 ANOS  
DE GARANTIA**



Projeto Fabricação e Montagem  
Cobertura e Fechamento  
Galpões, Quadras Poliesportivas,  
Coberturas e Policarbonato

**Parcelamos em até 12 X**

**ATENDEMOS TODO O VALE E LITORAL**

**TeleFax: (0xx12) 374 1100**

Av. Dr. Carlo Guimarães (Beira Rio), 250  
Centro Paraibuna-SP

# HORTIFRUT E MERCEARIA



## ONDINA

**Produtos selecionados  
nos melhores produtores**

Verduras e frutas frescas  
doces, mel queijos  
Produtos naturais

**Mercearia  
em geral**

Tel.: (12) 374-0906 9724-0632  
Pça. Marcelino Amâncio de Moura, 54

PARAIBUNA, MAIO DE 2001

MASCOTES

## Feras da viola caipira em Paraibuna

Já está confirmada a presença em Paraibuna, de Renato Andrade, considerado pela crítica e pelos músicos como o melhor tocador de viola caipira do Brasil. Ele fará o show de encerramento do 1º Festival de Viola Caipira de Paraibuna, idealizado pela Revista Nascentes, e um grupo de amantes da viola caipira. A Comissão Organizadora está formada por Luiz Carlos Athayde, Julinho Neme, João Rural, Régis Bonilha, Caio e Fábio José. Para que o festival tenha qualidade musical, estão no comando os músicos, Ronaldo Santos e Beto Quadros. Os dois prepararam o regulamento oficial do concurso, farão a direção musical das apresentações e coordenarão a gravação do CD dos finalistas.

Para a realização, os organizadores estão contando com o apoio da Prefeitura Municipal, Comtur, Seção de Turismo, Fundação Cultural "Benedicto Siqueira e Silva", Festeiros de Santo Antonio, TV Vanguarda, Depósito Martelo, Mercadinho Paraibuna e Serginho Som.

O evento terá quatro tipos de ação, sendo a prin-

cipal, o concurso para cantores e instrumentistas. No início de junho acontece um curso para iniciantes em viola caipira e performances de viola, em restaurantes localizados na Rodovia dos Tamoios. Acontecerão, também, apresentações de violeiros da cidade e convidados da região, sempre com destaque para a viola caipira.

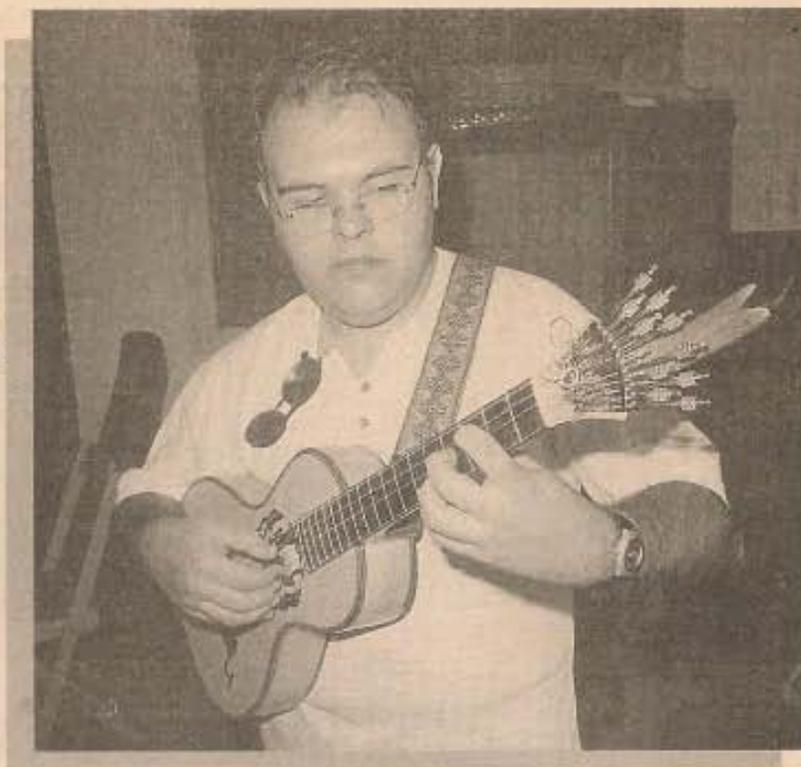
Em alguns dias, a serem programados, acontecerá demonstrações do Luttier Régis Bonilha, mostrando os detalhes da fabricação de viola caipira. Régis, que tem apenas 27 anos, já está sendo considerado um dos melhores fabricantes deste instrumento, além de tocá-lo muito bem. Régis já terminou a fabricação de duas violas especiais para premiar os primeiros coloca-

Régis Bonilha toca viola caipira, com cravelha de viola braguesa, de sua fabricação. Esta viola será um dos prêmios do Festival.

dos do Festival. Uma das violas é feita, inclusive, com cravelha de viola braguesa, de Portugal.

Para quem quer concorrer com uma composição própria, pode retirar o regulamento na Fundação Cultural "Benedicto Siqueira e Silva". O regulamento foi feito especialmente para o evento, onde a preocupação maior é priorizar as composições feitas para viola caipira. Os músicos poderão participar com obras com vocal ou instrumental.

Mesmo antes do lançamento oficial, os organizadores já contam com a participação de diversos músicos para cantar gratuitamente nos dias do Festival.



### VIDRAÇARIA MOLINA



Molduras  
Espelhos  
Colocação  
Recolocação  
de Vidros  
em geral

Tel.: (12) 374-0741  
R. Dr. Oscar Thompson, 87

## CASCAREIA

AREIA LAVADA DE CAÇAPAVA

Fabricação de Blocos de 10, 15 e 20

Av. Antonio Feliciano da Silva  
Em frente a Vila Camargo  
Tel.: (12) 3740985 / 97619745 / 97632870

# 1º FESTIVAL DE VIOLA CAIPIRA

## PARAIBUNA-SP

### 1 A 17 DE JUNHO/2001

CATEGORIAS  
VOCAL  
E INSTRUMENTAL

SHOWS  
DE VIOLA

OFICINA  
DE LUTHIER

RODAS  
DE VIOLA

**EM JUNHO**  
Festa  
de Sto. Antônio  
de 1 a 17  
Aniversário  
de Paraibuna  
Dia 13  
Feira de Turismo  
de 8 a 17

Realização:

REVISTA  
**NASCENTES**

PREFEITURA DE PARAIBUNA

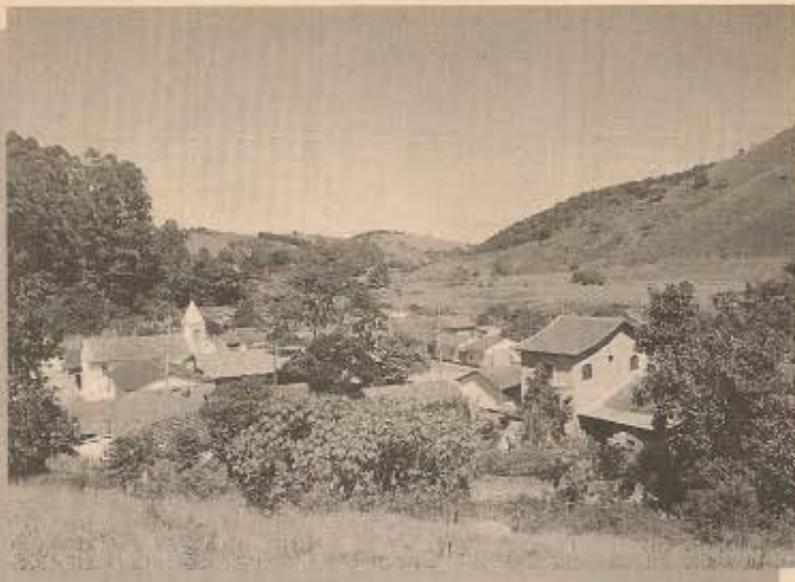
PARAIBUNA, MAIO DE 2001

NASCENTES

27

# Um mês de muitas festas

Este mês está cheio de festas em Paraibuna. Teremos quatro festas importantes. A de Santa Cruz, no Bragança, Nossa Senhora de Fátima, no Bairro Morro Azul e Vila de Fátima, Santa Rita no Bairro Bela Vista e do Divino Espírito Santo, no Espírito Santo. A programação começa dias 4 a 6 de maio, com a Festa de Santa Cruz, no Bragança. Durante a semana acontecem rezas e no sábado, além das rezas, partida de futebol, quermesse e forró. No domingo, dia 6, tem missa sertaneja, levantamento do mastro, apresentação da dança de Moçambique, leilão de prendas e o tradicional fogado, preparado pelo Luizinho. Os festeiros deste ano são José Lúcio e Valderéz, Cleusa Faria e José Edson e Valéria. Como sempre, a festa estará contando com o apoio



Moradores do Bairro do Bragança ainda conservam suas tradições religiosas e culturais.

da família Siqueira.

O Bairro do Bragança é um dos mais antigos do município. Isso porque era por ali que passava a antiga trilha de tropeiros, e depois de carros-de-bois que se dirigiam para Caçapava, via Jambeiro.

No final de semana seguinte, dias 12 e 13 de maio será a vez da Festa de Nossa Senhora de Fátima, na Vila de Fátima, sob o comando de vários festeiros. No dia 12, acontecerão show de violeiros e quermesse. Dia 13 tem desfile de cavaleiros, show com Rio Acima, quermesse, almoço servindo queirera com frango e a



tarde, Procissão de Nossa Senhora de Fátima e encerramento com Missa Festiva.

Nos dias 18 a 20 de maio, o Bairro Bela Vista, na entrada da cidade, faz a festa em homenagem a Santa Rita, padroeira do bairro. A programação terá show de viola, quermesse e as atividades religiosas.

PARAIBUNA, MAIO DE 2001

NASCENTES

**CASA MACEDO**

**COUNTRY PESCA & CIA.**

**Rações para Cães e Gatos**

Av. Cel. N. N. Santos, 95  
Tel.: (12) 374 0663

**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

**APIÁRIO FLORADA DA SERRA**

José Nogueira

Mel e própolis de Paraibuna analisados pela UNITAU - Universidade de Taubaté -

Rua Dr. João Batista Brasiliano, 121 - Centro  
Fone: (12) 374-0653 - 9764-2924 Paraibuna-SP



O andor da procissão daquele ano.



A festeira Fia, confere os doces feitos para a festa.

## Festa do Divino completa 25 anos

No último final de semana o Bairro do Espírito Santo superlota de gente, para uma das mais tradicionais festas de bairro, de Paraibuna. A programação que vai a semana toda, termina no sábado e domingo, com apresentações musicais, forró, grupos de folclore, missa festiva e a tradicional procissão com o Mastro e a Bandeira do Divino.

É interessante lembrar o começo desta festa, quando ela voltou para o Bairro do Espírito Santo, em



Otávio, tentou tocar jongo.

1977. Até então, a festa era realizada na cidade. Foi neste ano que os festeiros Agenor Nunes e Fia Martins resolveram levá-la para o bairro. Com o apoio de algumas pessoas da cidade, foi criada a alternativa de fazer doces para oferecer aos visitantes. Durante toda a semana os moradores do bairro se juntaram com algumas mulheres levadas da cidade, usando a Veraneio do Déia, que apoiou o evento.

No final de semana o bairro se encheu de gente, com a volta das rezas, quermesse, fogueira, forró, roda de jongo, em volta da fogueira e majestosa procissão, com rei e rainha. A idéia deu certo e este ano a tradição completa 25 anos, de sucesso religioso e folclórico.

A programação terá novena a partir do dia 18 de maio, com mutirão para fazer doces, nos dias 21 a 23 de maio. Dia 26, sábado, terá final do jogo de truco, jantar

com tutu com torresmo, bingo, fogueira e show com a Banda Terra Country.

No domingo, dia da festa, terá futebol, missa solene com violeiros e procissão do Divino. Às 9h15, saída da Bandeira do Divino, do Bar Ovomaltine, com acompanhamento das Cmitivas de Cavaleiros.

Depois da chegada no bairro, distribuição do afogado, que acontecerá somente para pessoas com pratos. Em seguida apresentação de cavalos adestrados, leilão de gado, brincadeiras, moçambique e quermesse.



PARAIBUNA, MAIO DE 2001

NOSSAS

**Drogaria  
Nossa Senhora  
do Rosário**



**Preservando a sua saúde**

**WALTER**  
Farmacêutico

Rua do Rosário, 124

Tel.: (12) 374-0893

**Foto  
Paraibuna**

Fotos para casamento,  
aniversário, formatura  
e outros eventos.

Fotos 3X4 e para passaporte  
na hora

R. Maj. Ubatubano, 167  
Tel.: (12) 374-0777

29