



colhido no
campo
escolhido *na*
feira

PRADO — CORUMBAU — GUMURUXATIBA — GUARATIBA

CARTILHA

DA

SUSTENTABILIDADE



FESTIVALPRADO



FESTIVALPRADO.COM.BR

SEJAM BEM-VINDOS

ao 19º Festival Gastronômico Sustentável
e Cultural de Prado – Edição 2025!

Este ano, o Festival Gastronômico e Cultural de Prado, que acontecerá de 09 a 19 de outubro de 2025, promete uma verdadeira celebração da gastronomia, cultura e sustentabilidade.

O tema “Colhido no Campo, Escolhido na Feira” celebra a força da agricultura familiar e a criatividade dos nossos chefs, englobando Prado, Guaratiba, Cumuruxatiba e Corumbau, e convida todos a embarcarem em uma jornada de sabores autênticos e práticas conscientes.



NOSSO COMPROMISSO COM A SUSTENTABILIDADE

Os pratos do 19º Festival Gastronômico e Cultural de Prado foram preparados com ingredientes produzidos pela agricultura familiar de Prado e região, conforme regulamento oficial. Essa escolha reforça o compromisso do evento com a valorização da produção local, a sustentabilidade e o fortalecimento da economia regional. Ao destacar os produtos frescos e artesanais provenientes da agricultura familiar, o festival proporciona uma experiência gastronômica autêntica, que reflete a essência da culinária local e o cuidado com o meio ambiente. Cada prato será elaborado com ingredientes selecionados diretamente dos produtores da região, como frutas, verduras, temperos, bebidas naturais, e produtos artesanais, garantindo qualidade e sabor inigualáveis.

O uso dos ingredientes não só fortalece a cadeia produtiva local, mas também promove o consumo sustentável, com alimentos de baixo impacto ambiental.

Ao consumir os produtos da agricultura familiar de Prado que estarão expostos na Praça da Matriz durante o Festival, você não só apoia a economia local, mas também promove uma alimentação mais saudável e sustentável.



DO PRATO À HORTA

Compostagem no Festival Gastronômico e Cultural de Prado

O Festival Gastronômico e Cultural de Prado 2025, em parceria com a Secretaria Municipal de Meio Ambiente e o Projeto Junta Verde, apresenta a ação “Do Prato à Horta”, um plano de gestão de resíduos, com recomendações voltadas à redução do desperdício de alimentos e à separação dos resíduos sólidos e orgânicos, com o objetivo de integrar boas práticas ambientais ao festival.

Daremos ênfase à compostagem, como forma de complementar e fortalecer essas diretrizes,

oferecendo uma possibilidade concreta e educativa de reaproveitamento dos resíduos orgânicos.

Durante os dias de festival, os resíduos orgânicos gerados nas cozinhas participantes — como cascas, talos e restos de alimentos — serão coletados, separados e encaminhados para a estação de compostagem. Esse processo resulta em adubo natural, destinado a hortas comunitárias, escolas e projetos ambientais do município.



DO PRATO À HORTA

Resultados esperados

- Destinação de resíduos orgânicos gerados pelas cozinhas para compostagem.
- Redução significativa do descarte de resíduos sem destinação correta.
- Engajamento direto de 61 empreendimentos e profissionais que atuam em suas cozinhas.
- Sensibilização com público visitante.
- Produção de composto para uso em iniciativas socioambientais.
- Fortalecimento da política pública de destinação de resíduos sólidos e orgânicos e eventos com responsabilidade ambiental.

Mais do que uma solução prática e educativa, a ação envolve as empresas participantes, organização, visitantes e poder público em um esforço conjunto por um futuro mais sustentável.

“Do Prato à Horta” simboliza o ciclo completo: o alimento que chega ao prato retorna para a terra, gerando vida novamente e promovendo benefícios ambientais, sociais e educativos para toda a comunidade.



O QUE É COMPOSTAGEM

Você sabe o que é compostagem?

Compostagem é o **processo natural de decomposição de materiais orgânicos**, como folhas, restos de frutas e legumes, borra de café, cascas de ovos e sobras de alimentos. Esses resíduos se transformam em um material escuro, semelhante à terra, chamado composto. Esse composto é rico em nutrientes e pode ser usado para melhorar a qualidade do solo, substituindo fertilizantes químicos.

Existem diferentes técnicas e formatos que podem ser usados para compostagem, a depender do tipo de resíduo produzido, a capacidade de estoque dos resíduos e suporte do local e/ou ambiente onde serão implantadas as estações de compostagem. O processo de compostagem gera ao final, redução de volume dos resíduos orgânicos, que se transformam em um material de cor escura, com textura homogênea e cheiro de terra, chamado de composto orgânico, que pode ser utilizado diretamente no solo, em jardins, vasos de plantas ornamentais, hortas e pomares, auxiliando inclusive a recuperação de áreas degradadas. A depender do modelo/técnica utilizada para compostagem podemos obter outros subprodutos como o biofertilizante (conhecido popularmente como chorume) e o húmus de minhoca (produto da minhocultura/ vermicompostagem/ gongocompostagem).



POR QUE FAZER COMPOSTAGEM:

- **Melhora o solo do seu jardim ou cultivo em horta ou pomar:** Compostar enriquece a terra e ajuda suas plantas a crescerem mais saudáveis.
- **Reduz a quantidade de resíduos os lixões/ aterros sanitários:** Transforma resíduos orgânicos em um recurso útil, adubo, diminuindo o impacto ambiental.
- **Economiza dinheiro e protege o meio ambiente:** Você produz seu próprio adubo orgânico, sem precisar comprar fertilizantes industriais, protegendo o solo que permanece “vivo”, a saúde dos alimentos e de quem os produz e consome.
- **Protege rios e nascentes:** ao reduzir o uso de produtos químicos (fertilizante químico/industrial), evita-se que eles contaminem cursos de água.

Itens que podem e que não devem ir a compostagem

- Tipos de resíduos orgânicos que podem ser direcionados para compostagem:
- Coleta nas cozinhas e estandes gastronômicos: cascas e aparas de frutas, legumes e verduras, talos, folhas, sementes, polpas, sobras de alimentos crus ou cozidos, restos de alimentos não servidos, alimentos estragados ou impróprios para consumo, borras de café com seus filtros de papel, sachês de chá, cascas de ovos, ossos em pequena quantidade, guardanapos e canudos de papel usados (pouca gordura e feitos 100% de papel, sem plástico) e outros materiais biodegradáveis, como bioplásticos, quando previamente avaliados.

Itens que podem ir sem problemas para a composteira – na proporção 2:1 (secos:úmidos)

Materiais Secos/ Castanhos – Carbono:

- Feno de Capim
- Feno Velho
- Papelão
- Folhas Secas Picadas
- Serragem
- Madeira Picada (não envernizada)
- Jornal Picado
- Embalagem Papelão Ovos
- Papel Embrulho
- Toalhas Papel (sem muita gordura)
- Palha de Arroz
- Rolos de Papel higiênico/toalha
- Cinzas de Madeira
- Grama Seca
- Papel Fragmentado
- Tecido 100% Lã ou Algodão (Pedacinhos)

Materiais Verdes/Úmidos – Nitrogênio:

- Aparas Vegetais
- Cascas e restos de frutas*
- Cascas e restos de legumes e vegetais**
- Folhas Verdes
- Aparas de Capim
- Algas Marinhas
- Podas de Arbustos
- Saquinhos de Chá
- Feno
- Borra de Café
- Esterco de Herbívoros (boi e cavalo)
- Plantas de Jardim
- Ramos de Flores
- Pelos e Cabelos
- Água sem cloro – aquário/represa (fresca)

Para sistemas pequenos / domésticos:

- Evitar alho, cebola e frutas cítricas em grande quantidade – acidificam o sistema; Preferencialmente resíduos crus, mas os cozidos, com pouco tempero/gordura também podem ser colocados depois de tratado/processados: ralados, congelados, particionados em pequenas porções para facilitar a ação dos microrganismos

Itens para ir com moderação para composteira

* Dependem do tamanho do sistema – não recomendados para sistemas pequenos/ domésticos

Devem ser tratados/ processados antes de serem levados para compostagem: ralados, congelados e particionados para serem colocados em porções menores no sistema:

- Pão e Massas (Cozidas ou Cruas)
- Alimentos cozidos (sal,tempero, óleo
- Pequenos ossos ou espinhas de peixes
- Laticínios – queijos e iogurtes



Itens a serem evitados na compostagem convencional/doméstica

(existem sistemas de compostagem específicos para esses materiais)

- Fezes de animais domésticos
- Óleo e outros materiais muito gordurosos
- Ossos grandes
- Grandes pedaços de carne crua ou cozida
- Resíduos sólidos em geral (vidro, plástico, metal etc.)
- Papel higiênico usado
- Papel, jornais com muita tinta de impressão ou laminados/plastificados

DICAS VERDES:

- Para resíduos cozidos: congele-os e coloque-os aos poucos.
- Evite frutas e borra de café, chá, etc. com resíduos de açúcar – pode atrair muitas formigas.
- Revolva a composteira periodicamente.
- Avalie a temperatura e umidade: monitore e maneje – inserindo mais material seco ou úmido/ água conforme necessidade.
- A qualidade e a diversidade dos resíduos influencia na qualidade do composto/adubo produzido.

PROJETO JUNTA VERDE



PROJETO JUNTA VERDE

O Projeto Junta Verde nasceu para recuperar áreas de Restinga, Manguezal, Muçununga e Floresta no Extremo Sul da Bahia. A meta é restaurar 200 hectares de natureza, conectando fragmentos de mata e trazendo de volta espécies nativas. Esse trabalho é feito junto com as comunidades locais, que participam desde a coleta de sementes, produção de mudas em viveiros comunitários até o plantio. Além de recuperar a natureza, o Projeto também apoia a produção sustentável de alimentos e produtos da sociobiodiversidade, ajudando a melhorar a qualidade de vida e a segurança alimentar.

O Junta Verde não para no plantio: promove também educação socioambiental em escolas e espaços comunitários, forma coletivos e fortalecendo o território – sua cultura, natureza e pertencimento.

DIGA NÃO AOS CANUDOS PLÁSTICOS

Entre as boas práticas incentivadas pelo Festival, está a redução do uso de canudos plásticos descartáveis, inclusive daqueles chamados de “biodegradáveis”.

Esses canudos, quando descartados incorretamente, acabam nos mares, rios e praias, colocando em risco a vida marinha e poluindo o ambiente. Um único canudo pode levar mais de 500 anos para se decompor.

Sugestão de boas práticas

Os estabelecimentos participantes são convidados a repensar o uso desse item e, sempre que possível, adotar alternativas sustentáveis, como:

Canudos de papel, inox, bambu, coco ou comestíveis, ou não oferecer canudo, a menos que o cliente solicite.

Essas escolhas simples ajudam a reduzir resíduos e a preservar as belezas naturais de Prado, Cumuruxatiba, Guaratiba e Corumbau.

Compromisso com o futuro

Ao optar por alternativas mais sustentáveis, cada participante contribui para a proteção do meio ambiente e inspira atitudes responsáveis.

Juntos, damos mais um passo rumo a um festival mais limpo, consciente e conectado com o planeta.

Você sabia?

Mais de 20 municípios brasileiros já proíbem o uso de canudos plásticos descartáveis.

O Festival de Prado incentiva práticas semelhantes, apoiando um futuro mais sustentável!



Cuidados com embalagens e aproveitamento de alimentos

O fornecimento e comercialização de alimentos e bebidas nas imediações de ambientes naturais produz resíduos durante o seu preparo e após o consumo. Para a gestão e descarte sustentável é necessário cuidado e responsabilidade de quem produz e comercializa.

- **Elimine o uso das embalagens plásticas** de uso único que seu negócio utiliza normalmente na venda dos produtos alimentícios (exemplo: copos descartáveis, canudos), demandando de seus fornecedores disponibilização de embalagens reutilizáveis, ou de papel e papelão; Escolha fornecedores de insumos biodegradáveis ou reutilizáveis como copos, garrafas, pratos, vasilhames e bandejas.
- **Cuide dos resíduos produzidos**, utilizando lixeiras apropriadas, orientando os clientes a não deixar o lixo na areia, mar ou matas; Dentro do possível adote a separação dos resíduos em orgânicos e inorgânicos, metais e vidros. Identifique e forme parceria com algum órgão público ou cooperativa de materiais que possam ser reciclados.
- **Dê preferência a fornecedores e produtos que utilizem embalagens biodegradáveis** ou retornáveis e que não utilizem nutrindo melhor; embalagens plásticas convencionais e, quando estas forem insubstituíveis, dê a devida atenção ao descarte, reciclagem e reuso.
- **Aproveite ao máximo os alimentos**, utilizando as partes não convencionais como folhas, talos e cascas em preparos de algumas receitas, evitando assim, o desperdício e se nutrindo melhor.
- **Flexibilize o tamanho das porções**, oferecendo a opção de “meia porção” para evitar desperdício;
- Quando o alimento for produzido no local do consumo, **destine de forma adequada as sobras que não podem ser reaproveitadas** para sistemas de compostagem, adubação, produção de biogás ou para a alimentação de animais de criação.

Produção e consumo de alimentos de origem animal e vegetal

Uma vez que toda produção alimentícia tem base no manejo de recursos naturais, é fundamental a sustentabilidade na sua obtenção e consumo. Algumas espécies de animais e plantas da nossa biodiversidade encontram-se sob risco de extinção e, por esse motivo, têm seu consumo impedido ou regulado por lei. **Respeite a sazonalidade e os ciclos naturais** dos alimentos adquiridos variando o seu cardápio de acordo com a estação do ano e o que a natureza pode produzir na época.

- **Dê prioridade** a receitas da região para difusão da cultura local.
- **Busque fornecedores locais** e que utilizem práticas sustentáveis de produção (exemplo: orgânicos, agroecológicos ou pescado sustentável).
- Não adquira espécies animais e vegetais de atividade extrativista em **períodos de defeso** ou ameaçadas de extinção.
- **Oriente os clientes** a nunca adquirirem alimentos no período de defeso ou ameaçados de extinção e porque isso é importante.
- **Mantenha parceiros comerciais** que também sigam essas orientações e sejam igualmente comprometidos com a proteção da biodiversidade.
- **Tenha o espírito de ecogastronomia, co-agricultor ou coprodutor** estimulando os agricultores familiares, assentados da reforma agrária, indígenas e quilombolas a produzirem para o consumo do seu negócio através de um preço justo e contrato de parceria.
- **Utilize pequenos espaços para plantio de hortas** com vegetais de ciclo curto e temperos para uso no seu empreendimento e como unidade demonstrativa a seus clientes.
- Adquira **mudas de espécies alimentícias nativas** ou adaptadas em viveiros da região e convide os seus clientes a participar de um plantio nas proximidades.
- **Destine sobras e insumos** ainda no prazo de validade para organismos de promoção da alimentação e nutrição adequadas, respeitada a legislação vigente.

Uso Racional da Água nos Serviços que Forneçam Alimentos

Atualmente vivemos uma crise hídrica mundial e dois grandes impactos causados pelo turismo são o aumento do consumo de água e o elevado desperdício, principalmente em período de alta temporada. Medidas simples, como as apresentadas abaixo, são estratégias importantes no uso racional da água.

- **Verifique frequentemente vazamentos em cano**, mangueiras de irrigação, tubulações e torneiras, fazendo manutenções preventivas e corretivas.
- **Faça o uso de redutores** em tubulações e torneiras.
- **Realize a conscientização de funcionários e clientes** para que estejam atentos ao uso racional da água, incentivando os a participar das boas práticas.
- **Adote estratégias** para a captação e armazenamento de água da chuva.
- Em atividades embarcadas e estabelecimentos localizados em praias e rios, **informe o cliente sobre o uso racional da água** e os motivos de adotar novas práticas.
- **Faça a correta destinação do esgoto** para a rede pública, fossas ecológicas ou biodigestores.

INFORMAÇÕES SOBRE A ORIGEM DOS ALIMENTOS E PRÁTICAS AGRÍCOLAS RESPONSÁVEIS

É importante conhecer a origem dos alimentos que consumimos e apoiar práticas agrícolas responsáveis. No Festival Gastronômico, muitos fornecedores e estabelecimentos participantes se esforçam para oferecer produtos sustentáveis apoiando a economia da região e reduzindo a pegada de carbono. Pergunte aos estabelecimentos sobre seus esforços para reduzir o impacto ambiental, como práticas de agricultura orgânica, uso responsável de recursos hídricos e energia renovável.

Uma Edição Cheia de Sabores e Consciência

Com 61 empresas locais, quase 100 pratos em 6 categorias e atrações como a Cozinha Show, Feira da Agricultura Familiar e Economia Criativa, Manifestação Cultural, Feira da Economia Solidária, entre outras atrações para todas as idades e públicos, este festival é um convite para saborear, aprender e contribuir para um mundo mais sustentável. Além disso, nosso evento homenageia as iniciativas sustentáveis dos estabelecimentos, reforçando a importância de cada ação em prol do meio ambiente. **Venha viver essa experiência única na 19ª Festival Gastronômico e Cultural de Prado** e celebre conosco essa experiência “Colhido no Campo, Escolhido na Feira”, entre o sabor e a responsabilidade. Prado te espera para uma jornada de sabores autênticos e práticas conscientes! Siga nossas redes sociais @festivalprado e fique por dentro das novidades.

Cada ação conta! Sua participação ajuda a tornar o nosso festival mais sustentável e responsável.

Compartilhe suas práticas sustentáveis usando a hashtag **#FestivalSustentávelPrado** e ajude a inspirar mais pessoas



PRADO — CORUMBAU CUMURUXATIBA — GUARATIBA

Realização:



Correalização:



Apoio:



Patrocínio:

