

RIO
CRIATIVO



ARTE

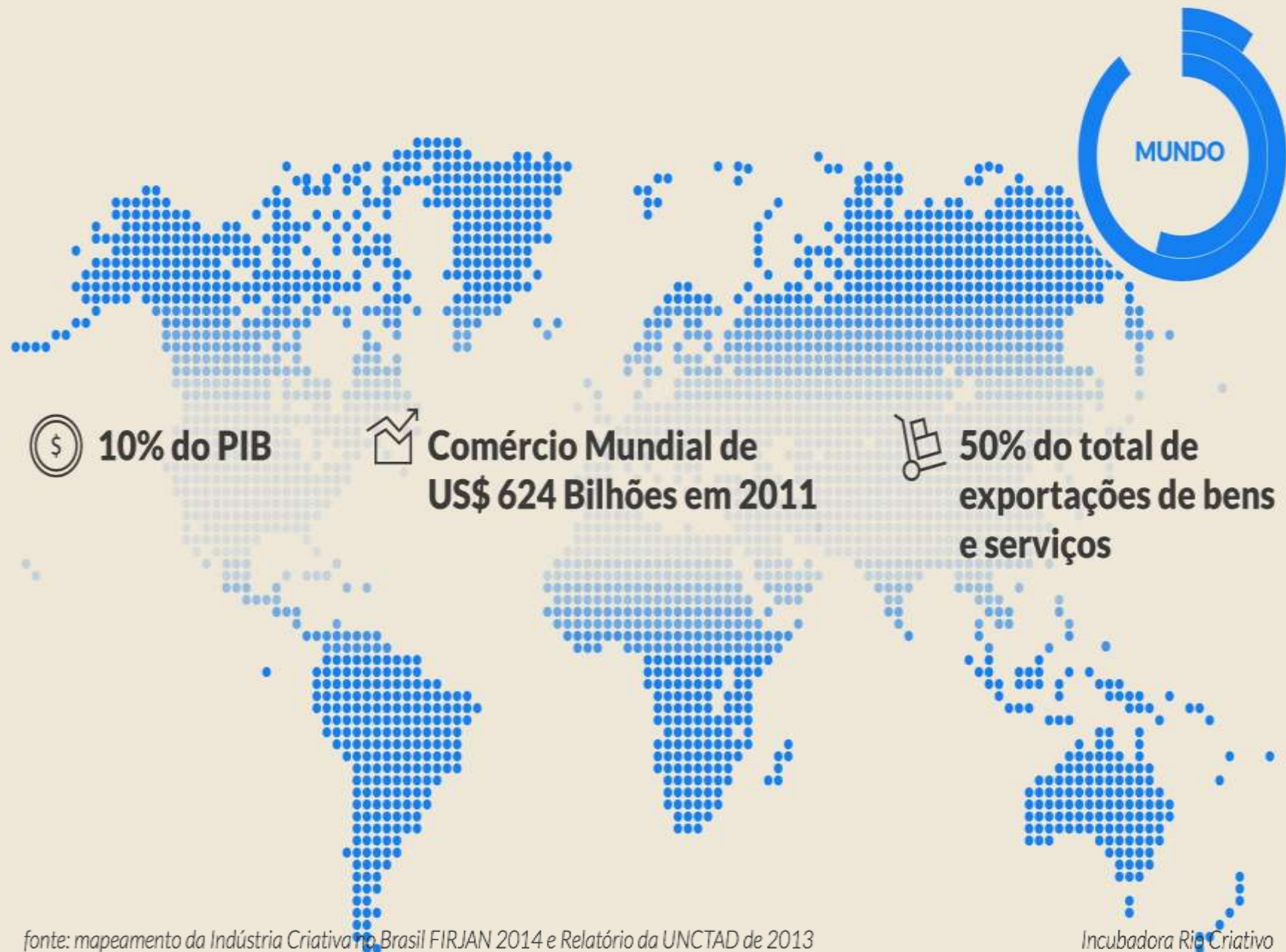
MÚSICA
ARTES CÊNICAS
ARTES VISUAIS
CINEMA
ANIMAÇÃO
CULTURA
POPULAR
LITERATURA
ARTESANATO

PLATAFORMAS

TV E RÁDIO
INDUSTRIA
AUDIOVISUAL
GAMES
MERCADO
EDITORIAL
ESPETÁCULOS

SERVIÇOS

MODA E DESIGN
ARQUITETURA
PUBLICIDADE
SOFTWARE
GASTRONOMIA
EVENTOS
TURISMO
CULTURAL



fonte: mapeamento da Indústria Criativa no Brasil FIRJAN 2014 e Relatório da UNCTAD de 2013

Incubadora Rio Criativo



2,6% do PIB
126 bilhões em 2013

Remuneração média
de R\$ 5.400

Outros setores
R\$ 2.100

 **Em 10 anos o**
PIB cresceu 70%

 **Crescimento de 90%**
dos postos de trabalho
em 10 anos





**Maior polo da
Economia Criativa do Brasil**

**3.8 do PIB
R\$ 20,6 bilhões**



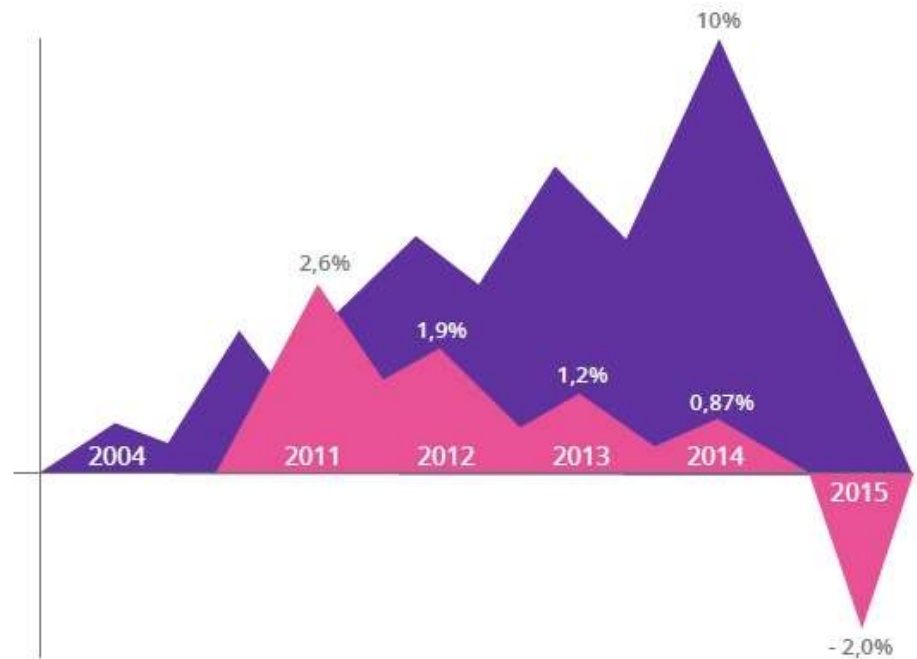
**Estado que melhor paga
o criativo, média de R\$ 8.700**

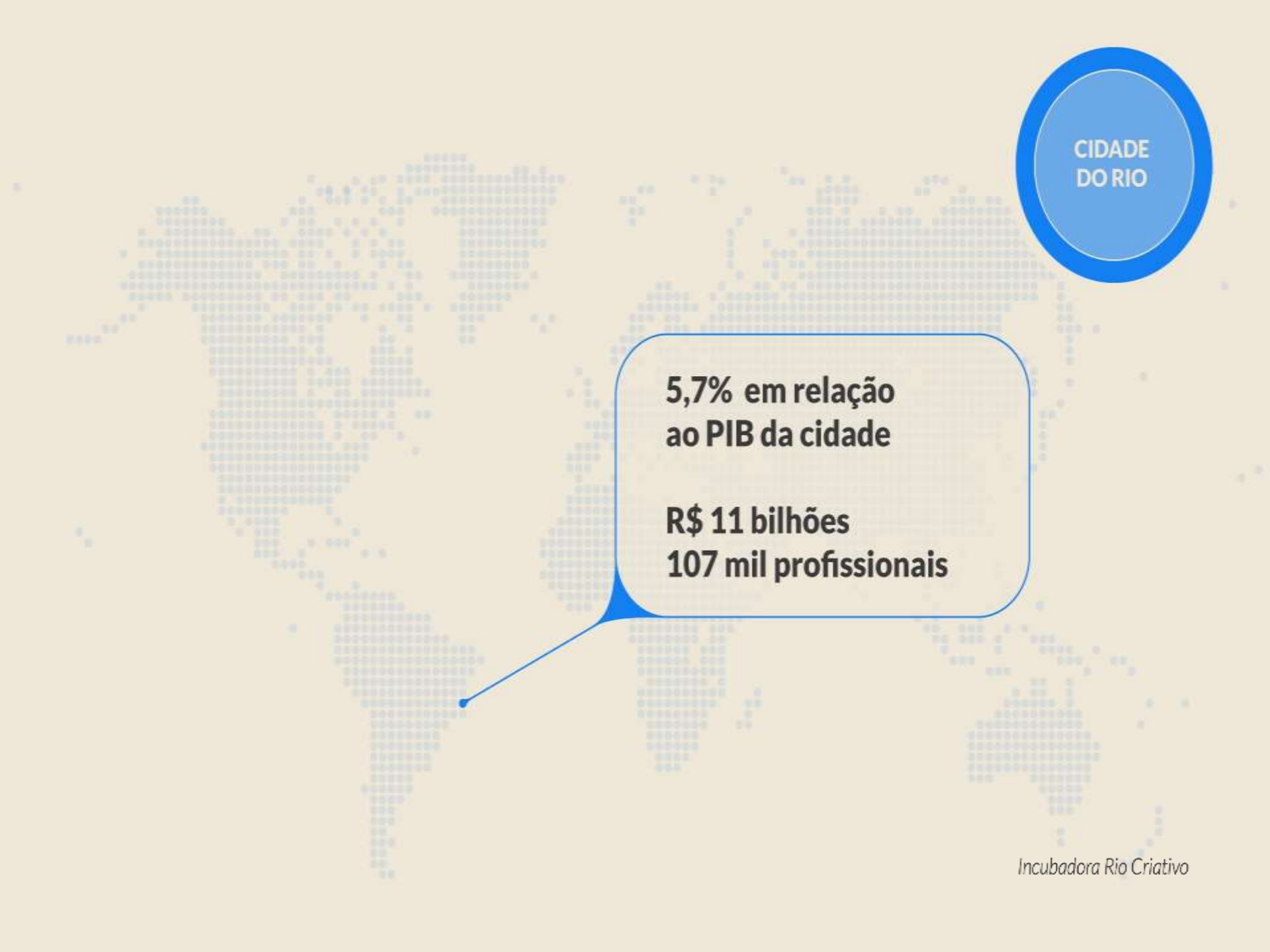
Crescimento de 10% no
PIB da Economia Criativa
em 10 anos no Brasil.

Fonte: Firjan 2014

Taxa de variação anual do
crescimento do PIB no
estado do Rio de Janeiro.

Fonte: IBGE



A faint, pixelated world map in light blue serves as the background for the slide.

**CIDADE
DO RIO**

**5,7% em relação
ao PIB da cidade**

**R\$ 11 bilhões
107 mil profissionais**



RIO ALÉM DO PETRÓLEO

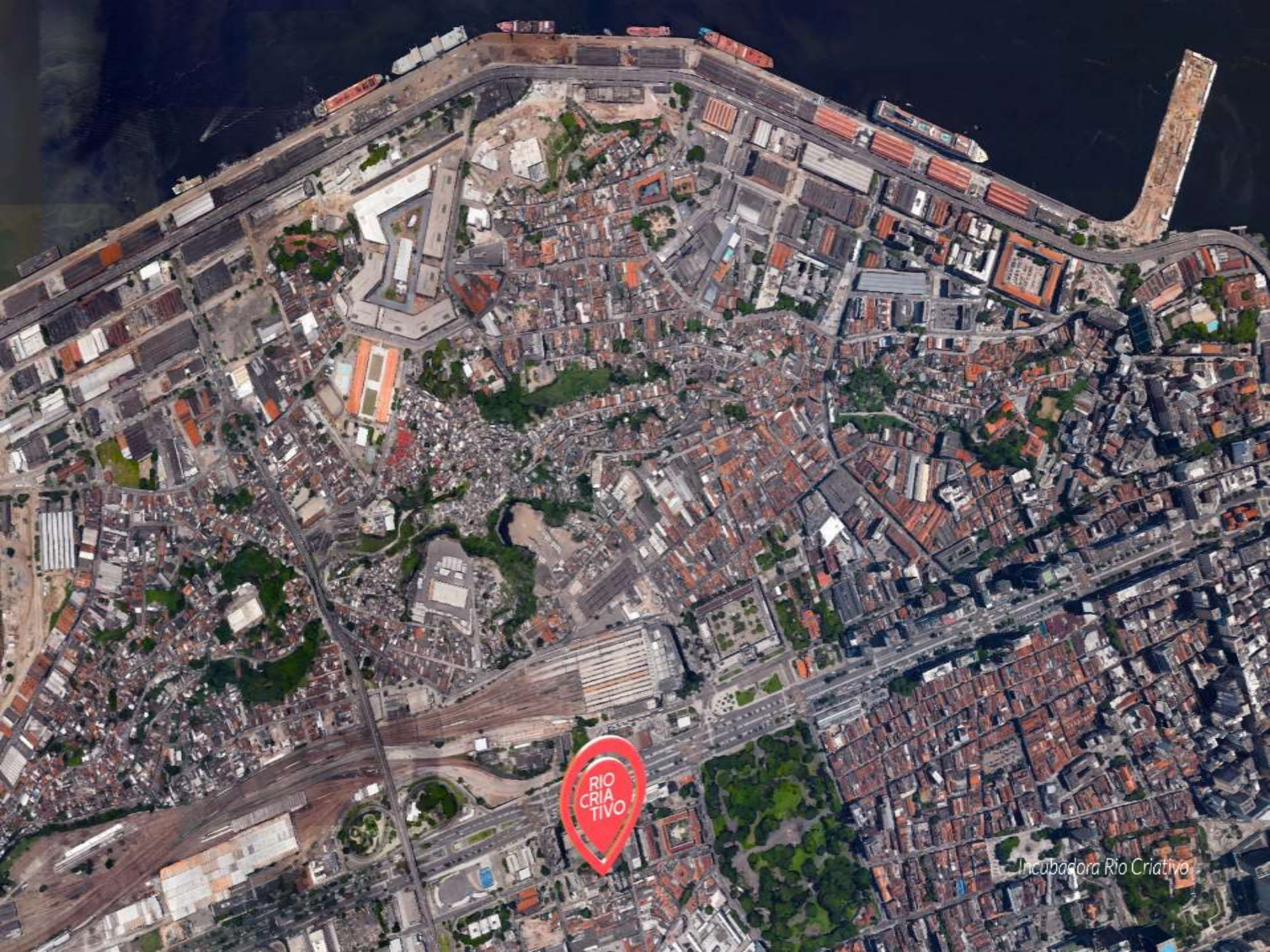
Economia criativa,
a nova economia.

Incubadora Rio Criativo

Primeira incubadora de economia criativa do Brasil

Citada pela ONU como uma das experiências mundiais mais importantes nesse campo





RIO
CRIATIVO

Incubadora Rio Criativo



Incubadora Rio Criativo



Biblioteca
Parque
ESTADUAL



Lounge - espaço de
convivência e eventos

8°

Salas de reunião, Balcão de
crédito, Escritório de direito
e auditório

7°

Coworking e sala de
treinamento

6°

Empresas incubadas

5°

Incubadora Rio Criativo



INCUBADORA DE AGENTES

Mapeamento e sensibilização

**5.000 ATENDIDOS POR
ANO DE 92 CIDADES**

MARATONAS E CARAVANAS

25.000 ATENDIDOS 2008-2015



Incubadora Rio Criativo

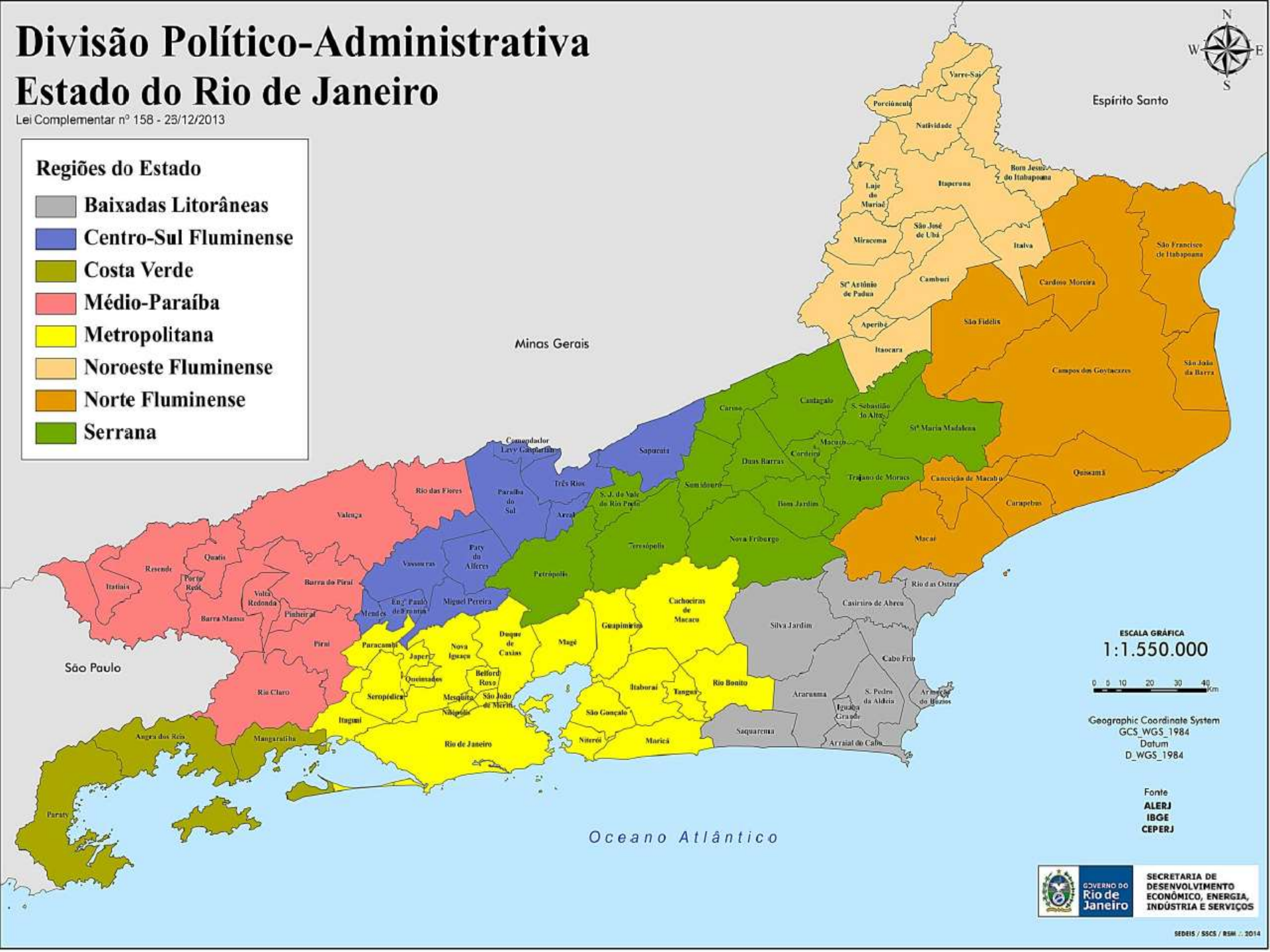
Divisão Político-Administrativa

Estado do Rio de Janeiro

Lei Complementar nº 158 - 23/12/2013

Regiões do Estado

- Baixadas Litorâneas
- Centro-Sul Fluminense
- Costa Verde
- Médio-Paraíba
- Metropolitana
- Noroeste Fluminense
- Norte Fluminense
- Serrana

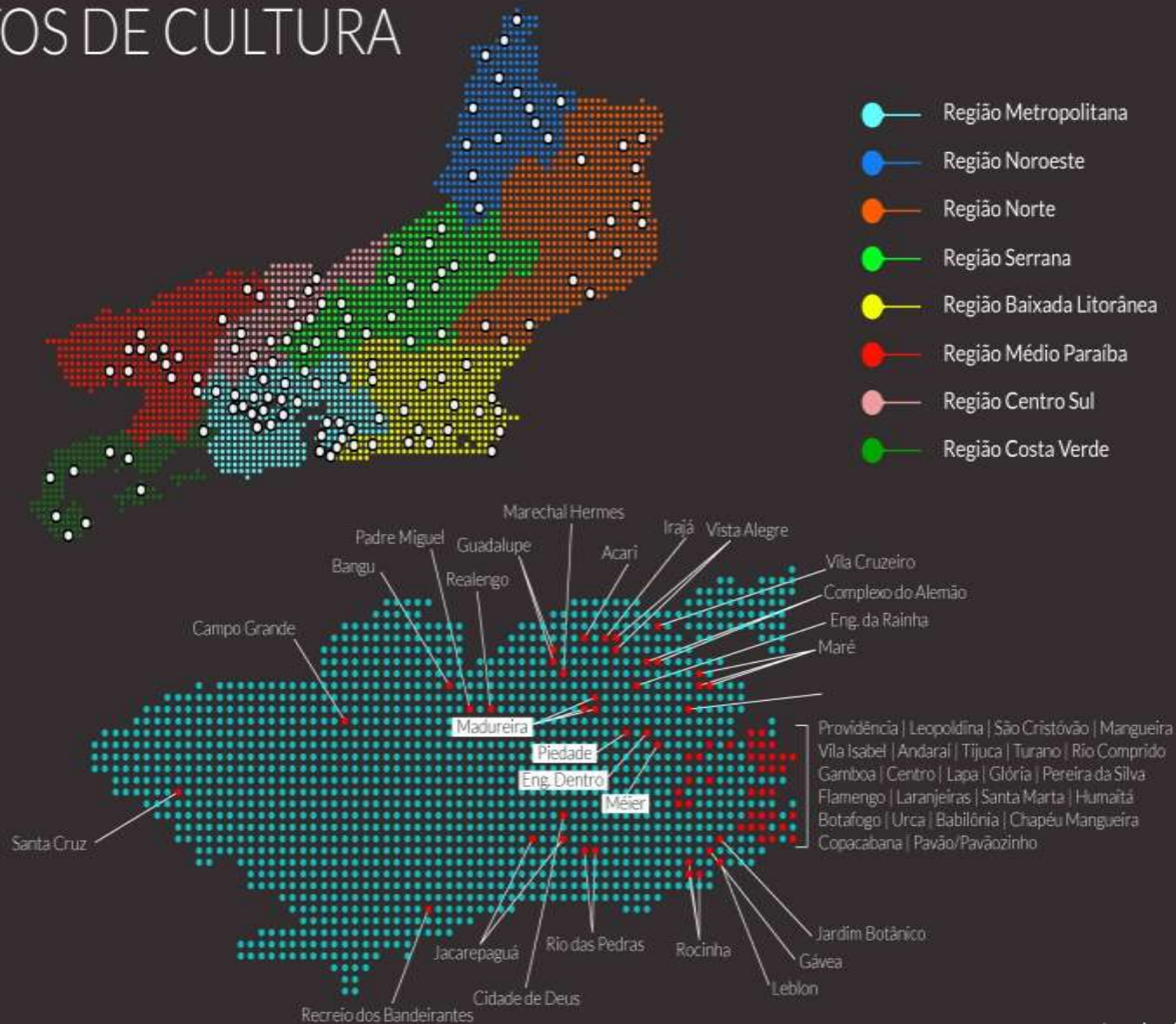


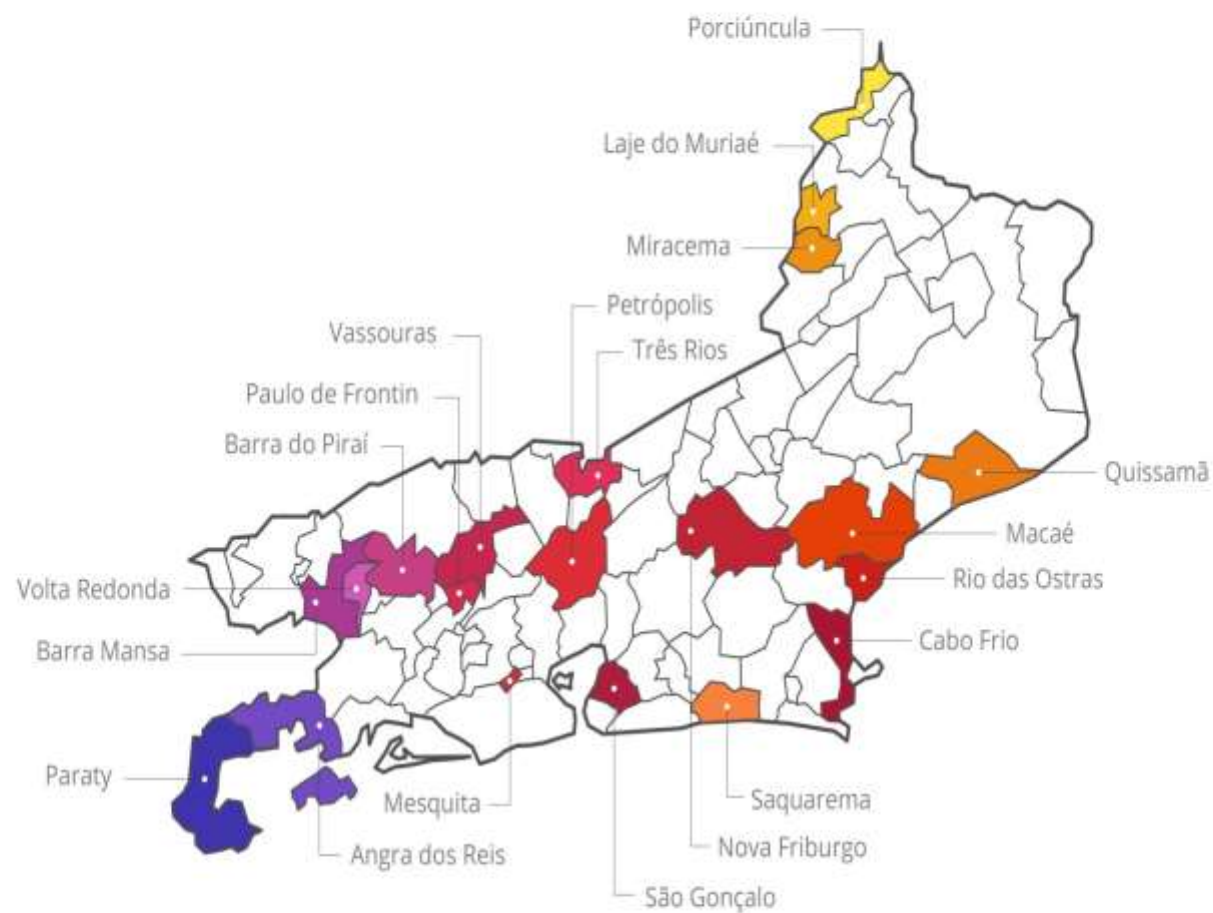
ESCALA GRÁFICA
1:1.550.000
0 5 10 20 30 40 km

Geographic Coordinate System
GCS_WGS_1984
Datum
D_WGS_1984

Fonte
ALERJ
IBGE
CEPERJ

PONTOS DE CULTURA





Caravanas no interior do estado do Rio de Janeiro.

25.000 atendidos de 2008 a 2016.



OFICINAS

CONSULTORIAS

RODADAS DE NEGÓCIOS

FORMAÇÃO DE REDES

**INTERAÇÃO ENTRE SETORES
E INSTITUIÇÕES**

TEMAS DAS OFICINAS
E CONSULTORIAS

FERRAMENTAS DE GESTÃO

**CAPTAÇÃO DE RECURSOS
E INVESTIMENTOS**

ELABORAÇÃO DE PROJETOS

BRANDING

MARKETING

MOBILIZAÇÃO DIGITAL

PREPARAÇÃO PARA PITCHING

PLANEJAMENTO

PRESTAÇÃO DE CONTAS

ASSESSORIA JURÍDICA E CONTÁBIL

INCUBADORA DE EMPRESAS

16 EMPRESAS

CICLOS DE 1 ANO E MEIO

(investimento - 60 mil por empresa - consultorias e serviços)

ACOMPANHAMENTO PERMANENTE

ESCRITÓRIOS PRIVATIVOS

A photograph of a modern coworking space with large windows and people working at desks. A network diagram overlay of white dots and lines is superimposed on the image. The text 'COWORKING' is written in large, bold, white capital letters across the middle of the image.

COWORKING

• ESPAÇO DE TRABALHO COMPARTILHADO

40 EMPREENDEDORES POR **6** MESES

Incubadora Rio Criativo

RESULTADOS DA 1ª GERAÇÃO DE EMPRESAS INCUBADAS

FATURAMENTO SALTOU DE
R\$1 MILHÃO PARA **R\$10 MILHÕES**

R\$
10 MILHÕES

R\$
1 MILHÃO

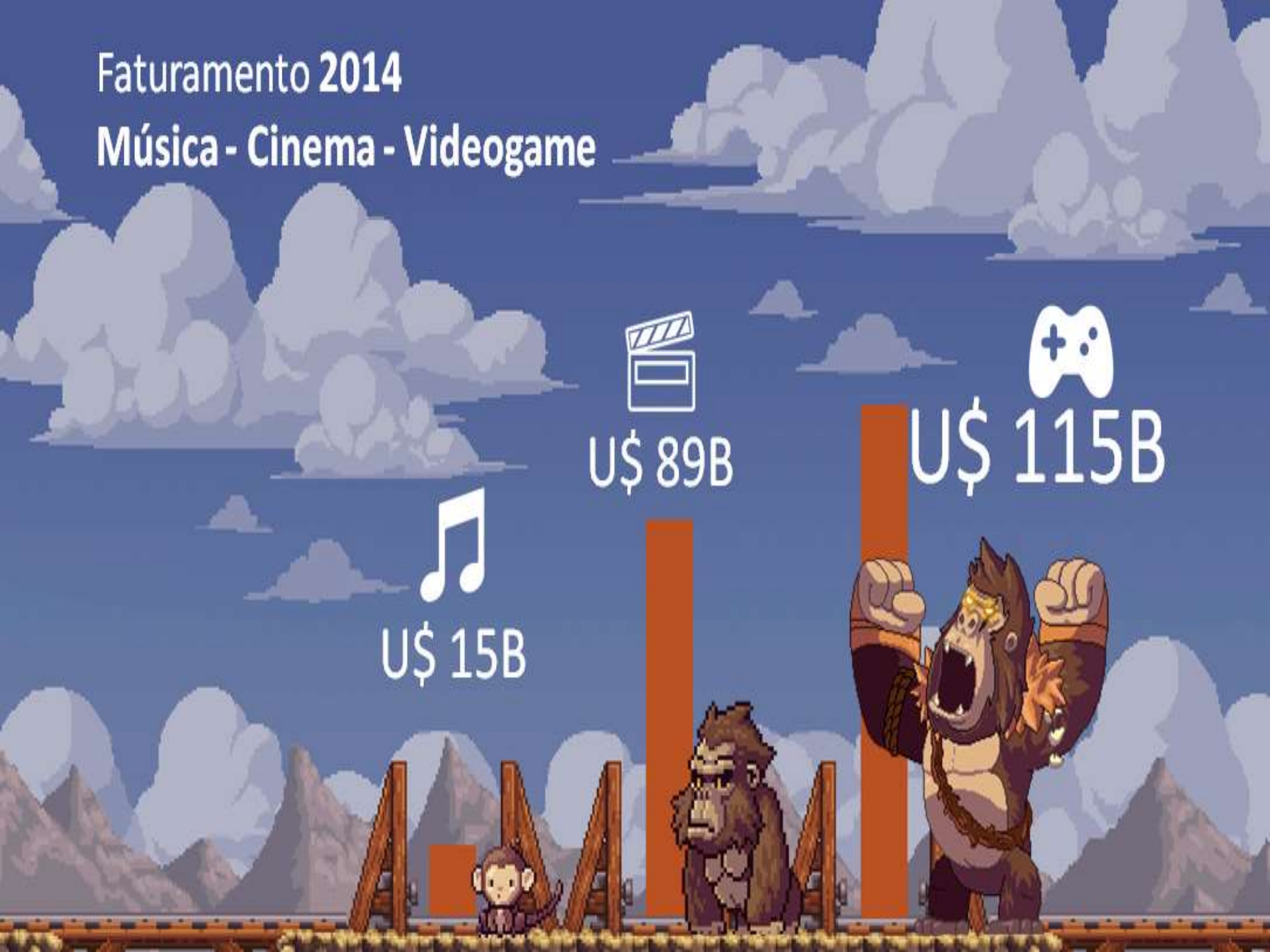
Faturamento 2014

Música - Cinema - Videogame


U\$ 15B


U\$ 89B


U\$ 115B



GAME EXPERIENCE AND ROCK IN RIO
JUN 2017 - CONFIDENTIAL



GAME
XP

MAIN ENTRANCE

ARENA 1
TWITCH GAMES ARENA

ARENA 2
EXPO ARENA

ARENA 3
NOT USING

MARIO EXPERIENCE

ANGRY BIRDS

ASSASSINS CREED









ACTUAL PROJECT



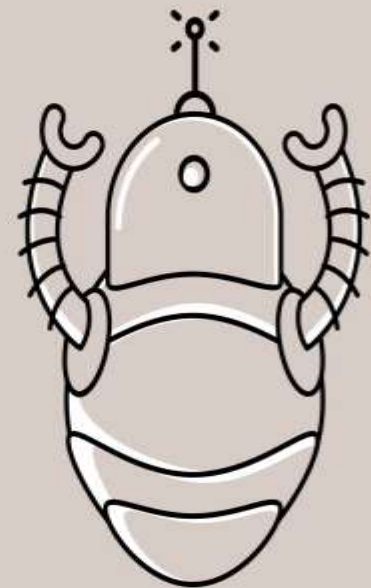
ACTUAL PRESENTER SIZE

LAB RIO CRIATIVO

Parceria Minicom, SECTI e Faperj

**CRIAÇÃO, PRODUÇÃO
E PÓS-PRODUÇÃO DE
CONTEÚDOS DIGITAIS**

PROTOTIPAÇÃO DE IDEIAS E PRODUTOS



Incubadora Rio Criativo

ESTÚDIOS DE GAMES • EDIÇÃO • ANIMAÇÃO 2D E 3D

AUDIO E MOTION-CAPTURE • RENDER FARM

CERTIFICAÇÃO DE CONTEÚDOS E APPS PARA MOBILE

SHOWROOM DE CONTENT



CIDADES CRIATIVAS

6 CIDADES

4 REGIÕES

COSTA VERDE - BAIXADA LITORÂNEA - SERRANA - MÉDIO PARAÍBA

Incubadora Rio Criativo

CIDADES CRIATIVAS

TURISMO CULTURAL

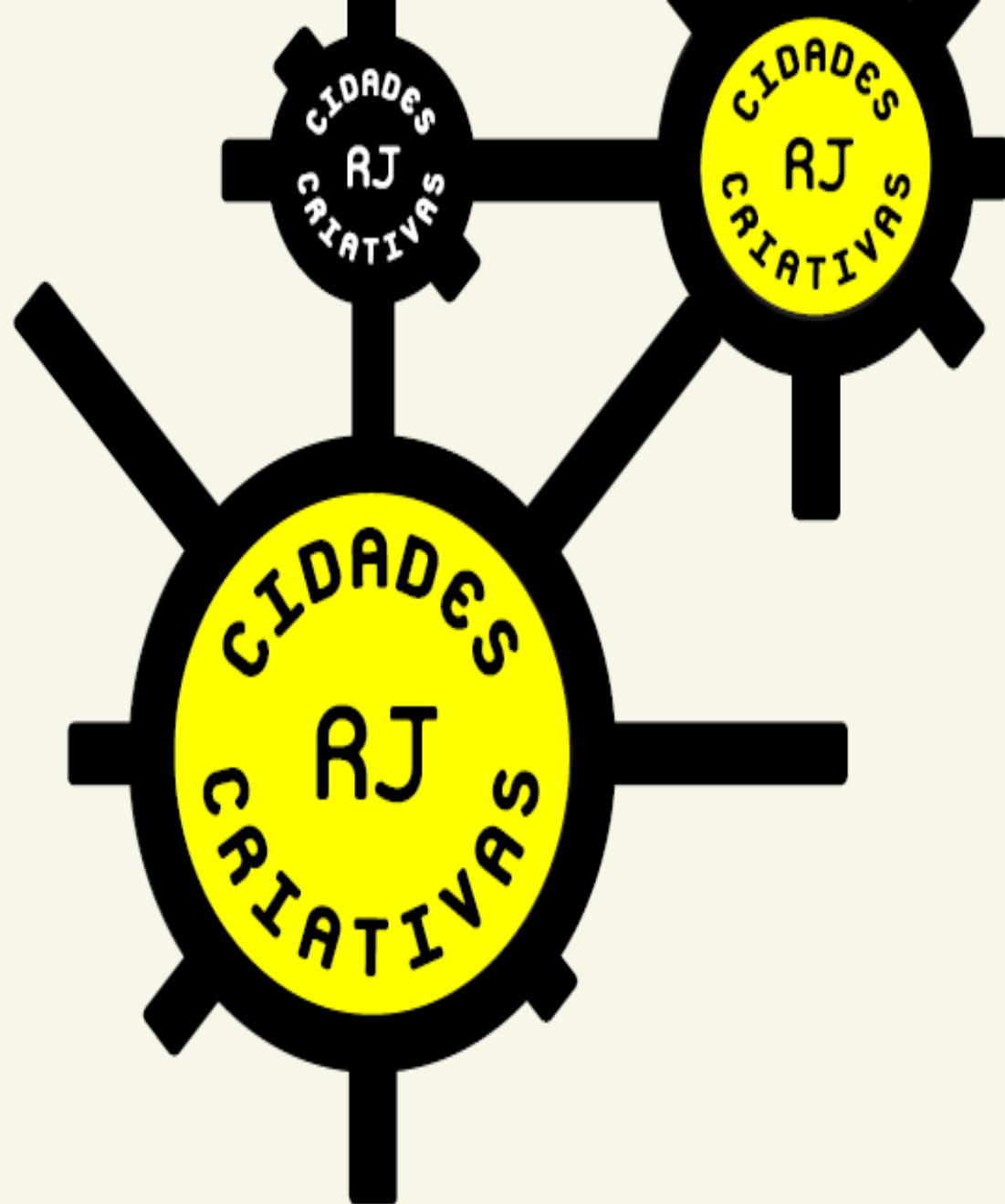
AUMENTAR O NÚMERO DE TURISTAS

REPOSICIONAR A MARCA DA CIDADE

IMPLEMENTAR NOVA ESTRATÉGIA DE DIVULGAÇÃO

**CRIAR MAPA DIGITAL DE PRODUTOS E SERVIÇOS
CULTURAIS GEORREFERENCIADO**

Incubadora Rio Criativo







IL
MERCATINO

VINOTECA
DELICATESSEN
CAFÉ MOLIDO
Y EN GRANO





CIDADES CRIATIVAS

EMPREENDEDORISMO E INOVAÇÃO

MAPEAR E INCUBAR 10 EMPREENDIMENTOS
INOVADORES DE CADA CIDADE

FORTALECER ARRANJOS PRODUTIVOS
E REDES LOCAIS

TOTAL: 180 EMPREENDIMENTOS INCUBADOS

Incubadora Rio Criativo

PARATY

PARATY CIDADE CRIATIVA DA GASTRONOMIA







Paraty distingue-se de outros lugares pelas relações humanas estabelecidas em seu território, suas idas e vindas entre floresta, mar e cidade, seu calçamento histórico, diversidade étnica, festas e celebrações, boa parte delas de cunho religioso.

A cidade vem crescendo como centro turístico e este setor da economia constitui seu eixo dinâmico de desenvolvimento e sustentabilidade.

Assim, se a cultura constitui importante ingrediente para o desenvolvimento, a diversidade é vista como o fermento da cultura.

Uma das áreas na qual a diversidade se une à criatividade é a gastronomia.





"A cidade de Paraty tem a mata, o mar e a arquitetura como grandes atrativos, e tem também três outras grandes riquezas que são as culturas, negra, branca e indígena, a rica cultura caiçara. E esta identidade se mostra nas manifestações populares, religiosas, na arquitetura e fortemente na culinária."

Príncipe Dom João de Orleans e Bragança

A GASTRONOMIA DE PARATY: UM PATRIMÔNIO CULTURAL

O termo "caiçara" deriva do tupi, dado aos cercados utilizados para pescar. Com o tempo passou a designar os moradores do litoral nos estados do Paraná, São Paulo e Rio. Os caiçaras utilizam-se dos recursos naturais sem ferir a riqueza do seu meio. Seus costumes mesclam elementos indígenas, africanos e europeus. Até a década de 1920, dedicavam-se à pequena agricultura e caça. Com o desenvolvimento da pesca comercial no litoral, passaram às atividades marítimas.

A culinária paratiense tipicamente caiçara é uma mistura de iguarias indígenas, portuguesas e algumas de uso africano, confirmando o tripé de culturas sobre o qual o Brasil se assenta.

A culinária indígena legou pratos como o **Azul Marinho**, peixe enrolado em folha de banana e assado na fogueira que até hoje são preparados pelos moradores da ilha do Araújo. Tainhas e camarões, que têm na baía de Paraty seu habitat natural,

se reproduzem em grande quantidade em alguns meses do ano, quando é então necessário secar os peixes e suas ovas para conservar o alimento. Acima de tudo, os indígenas transmitiram a ciência de como utilizar a mandioca e a produção de farinha, que são as bases das iguarias oferecidas durante as rezas de santo. As bebidas ou chás eram feitos de ervas nativas e o aluá, um refresco feito com a casca do abacaxi.

Uma das festas mais importantes da comunidade caiçara em Paraty se passa na ilha do Araújo. O **Festival do Camarão** foi criado em 1997 com o objetivo de angariar fundos para a festa de São Pedro e comemorar a abertura da pesca do camarão após três meses do defeso da pesca. Toda comunidade participa, desde a pesca, a preparação dos pratos até a coleta do lixo reciclado e a limpeza do espaço. Os pratos tradicionais do festival são o camarão com mamão verde, ao alho e óleo, e o **Camarão Casadinho**.

PRATOS TÍPICOS



Camarão Casadinho

Utilizar camarões grandes. Lavar os camarões e corta-los ao meio. Fazer uma farofa com alho picadinho, cheiro verde e camarão sete barbas. Temperar a gosto com sal e pimenta do reino. Colocar um pouco da farofa por cima da metade do camarão apertando um pouco. Cobrir com a outra metade, apertar e colocar alguns palitos para fechar as duas metades.

Camarão com taioba e cachaça

O camarão é marinado no alho e na cachaça local. Salteado no alho e óleo com taioba rasgada e refogada. A banana bacubita é cortada em rodela finas e fritada até ficar dourada. O arroz acompanha o prato.

Peixe à quilombola

A posta de peixe é grelhada, servida com palmito cortado em fatias finas passadas na manteiga. A farofa que acompanha é feita na manteiga, com alho, pedaços de banana da terra e camarão sete barbas.

Peixe azul marinho

Ferva a banana São Tome sem casca. Depois de 30 minutos junte o peixe em postas, o cheiro verde e cozinhe por mais 15 minutos em fogo brando.



Pé de moleque

Derreta a rapadura em uma panela mexendo bem até dar ponto de bala. Coloque o gengibre ralado e mexa devagar. Apague o fogo deixando esfriar. Coloque a farinha de mandioca aos poucos. Quando endurecer nas bordas da panela, espalhar na pedra de mármore e cortar em forma de losangular. Pode-se colocar o amendoim torrado e descascado.

Manué de bacia

Coloque em uma bacia o trigo, o melado, os ovos batidos em neve, a manteiga, o cravo e o fermento. Mexa aos poucos com uma colher de pau batendo um pouco com a face externa da colher. Asse em um tabuleiro untado em forno médio.





ECONOMIA DA GASTRONOMIA



Pesca

Depois do turismo, a pesca é a terceira fonte de renda do município de Paraty, sendo responsável por 60% do total da pesca na região e o primeiro produtor de **camarão branco** do Estado do Rio de Janeiro.

Diversas artes de pesca são encontradas na região. Destacam-se as embarcações de arrasto, destinadas à captura dos camarões sete-barbas, branco e rosa. Ainda, as tradicionais canoas caiçaras, que atuam principalmente com redes de emalhe.

Em 2011, foi criado o auxílio defeso. Trata-se de um programa de subsídios aos pescadores que exercem sua atividade de forma artesanal e, assim, passa a respeitar o período de reprodução do camarão. Em 2016, o programa beneficiava 204 pescadores.

Em 2013 iniciou-se o monitoramento de desembarques pesqueiros por meio do convênio firmado entre a Universidade do Estado do Rio de Janeiro (UERJ) e a Prefeitura municipal de Paraty. Ainda, são parceiros do projeto a Fundação Instituto de Pesca do Estado do Rio de Janeiro (FIPERJ), que possui metodologia de coleta e processamento de dados aprovados pelo Ministério da Pesca e Aquicultura (MPA) e a Colônia de Pescadores de Paraty.

A construção do **Mercado de Peixe** no cais pesqueiro da Ilha das Cobras visa qualificar e reforçar o papel do principal ponto de desembarque na cidade. Com obra já iniciada, pretende-se facilitar o desembarque, o condicionamento e a venda dos pescados numa área próxima ao Centro Histórico, onde se concentra a maioria dos restaurantes do município.



CIRCUITOS
GASTRONÓMICOS

OBRIGADO

Marcos André Carvalho
marcosdex@gmail.com

