

RUA SERRA DA BOCAINA

Decreto nº 3592 de 04-03-1970, Artigo 1º, Inciso 12

Formada pela rua 11 do Novo Jardim São José

Início na rua Afonso Pena

Término na rua Cristovão Bonini

Novo Jardim São José

Obs.: Decreto assinado pelo Prefeito Municipal Dr. Orestes Quércia.

SERRA DA BOCAINA

A Serra da Bocaina é um ramo da Serra da Mantiqueira, localizando-se dentro do município de Guaratinguetá, no Estado de São Paulo. A Serra da Bocaina assinala parte do limite entre as faixas sul-oriental do Estado de São Paulo e sul-ocidental do Estado de Minas Gerais. O turismo permite a visita a diversos locais da Serra que possui inúmeros atrativos, cuja administração por uma empresa particular, oferece um sem número de passeios, permitindo-se, inclusive, a pesca. A Serra da Bocaina, à altura dos 1.300 metros, possui um imenso lago com mais de dois quilômetros de extensão e 200 metros de largura, formado pelo rio Paca Grande e enorme quantidade de trutas, além de refletir em suas águas geladas as montanhas e florestas que o circundam, oferecendo um espetáculo de rara beleza. A pouca distância do lago situa-se a cachoeira dos Pilões, utilizada para banhos nas manhãs ensolaradas, com as quedas de cerca de 400 metros de altura. Outro espetáculo atraente são as garças e marrecos que buscam refúgio nas árvores e galhos secos espalhados pelo rio Paca Grande. Encontram-se ali diversas fazendas de criação de gado e a vista panorâmica de toda a região é outro aspecto da beleza do local. Da Serra da Bocaina, através do município de São José do Barreiro, é fácil o acesso ao Parque Nacional da Bocaina, situado nas proximidades, cujo passeio é recomendado pelas belezas a serem vistas. O acesso mais fácil à Serra da Bocaina é pela cidade de Bananal, no Estado de São Paulo, localizada à cerca de 35 quilômetros da Via Dutra.

**DECRETO N.º 3592, DE 4 DE MARÇO DE 1970****Dá denominação a vias públicas da cidade de Campinas.**

O Prefeito Municipal de Campinas, usando das atribuições que lhe confere o item XIX do artigo 3.º do Decreto-Lei Complementar n.º 9, de 31 de dezembro de 1969 (Lei Orgânica dos Municípios),

DECRETA:

Artigo 1.º — Ficam denominadas:

- 1 — GODOFREDO BATISTA CARVALHO, a rua 1 da Vila Castelo Branco, com início na rua C e término na rua 39, do mesmo loteamento;
- 2 — PEDRO ANTUNES VASCONCELOS, a rua 6 da Vila Castelo Branco, com início na rua C e término na rua 20, do mesmo loteamento;
- 3 — Dona AUGUSTA PARREIRA BELINTENI, a rua 15 da Vila Castelo Branco, com início na avenida 1 e término na rua Profa. Sophia Valter Salgado, do mesmo loteamento;
- 4 — Dr. CORIOLANO ROBERTO ALVES, a rua 3 do Jardim Eulina, com início na rua 7 e término na rua 27, do mesmo loteamento;
- 5 — POPELIO MORANDI, a rua 8 do Jardim Aurélio e rua 16 da Vila Froost de Souza, com início na Avenida Brigadeiro Rafael Tobias de Aguiar e término na rua Euzébio Antônio Leite;
- 6 — MARIA ALVES CAMPAGNONE, a rua 13 do Jardim Alfrêdo, com início na rua H e término na rua Antônio Rodrigues de Carvalho, do mesmo loteamento;
- 7 — SERRA DOS ITATINS, a rua 2 do Novo Jardim São José, com início na rua Lino Guedes e término na rua 3, do mesmo loteamento;
- 8 — SERRA DA MANTIQUEIRA, a rua 3 do Novo Jardim São José, com início na rua Bauru e término na praça situada na confluência da rua Lino Guedes e avenida Antônio Carlos Sales Júnior e ruas 3 e 4 do mesmo loteamento;
- 9 — SERRA DO MAR, a rua 4 do Novo Jardim São José, com início na rua Bauru e término na praça situada na confluência da rua Lino Guedes e avenida Antônio Carlos Sales Júnior e ruas 3 e 4 do mesmo loteamento;
- 10 — SERRA DOS ÓRGÃOS, a rua 5 do Novo Jardim São José, com início na rua Capistrano de Abreu e término na rua 4, do mesmo loteamento;
- 11 — SERRA DO PIAUÍ, a rua 8 do Novo Jardim São José, com início na rua Capistrano de Abreu e término na rua Cristóvão Bonini;
- 12 — SERRA DA BOCAINA, a rua 11 do Novo Jardim São José, com início na rua Afonso Pena e término na rua Cristóvão Bonini;
- 13 — SERRA DO MIRANTE, a rua 13 do Novo Jardim São José, com início na rua Bauru e término na rua Afonso Pena;
- 14 — Dona BENEDITA FRANCO GOMES, a rua 2 da Vila Esmeralda, com início na rua Alexandre Von Humboldt e término na rua Cônego Pedro Ponthomme;
- 15 — Profa. ILZA ROCHA SECCHI GURGEL, a rua 8 da Vila Aurocan, com início na rua 7 do mesmo loteamento e término junto ao Leito da Estação de Ferro-Sorocabana.

Artigo 2.º — Este decreto entrará em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

Campinas, 4 de março de 1970.

DR. ORESTES QUÉRCIA

PREFEITO DE CAMPINAS

Eng.º **OZAIR RIZZO**

SECRETÁRIO DE OBRAS E SERVIÇOS PÚBLICOS

DR. JÚLIO MARIANO JÚNIOR

SECRETÁRIO DOS NEGÓCIOS JURÍDICOS

Publicado no Serviço de Expediente do Gabinete do Prefeito, na mesma data.

GERALDO CESAR BASSOLI CEZARE
CHEFE DO GABINETE

CAMPINAS, DOMINGO, 22 DE MAIO DE 1983

Um programa para pescadores e turistas

Serra da Bocaina: Lago, paz e trutas

Luiz Marcos Fernandes — AJB

A Serra da Bocaina possui inúmeros atrativos, mas o principal sem dúvida são as trutas do Rio Paca Grande, que a uma altitude de 1.300 metros formam um imenso lago com cerca de dois quilômetros de extensão e 200 metros de largura e que nos dias de sol, reflete em suas águas geladas as montanhas e florestas que o circundam.

As garças e marrecos, que buscam refúgio nas inúmeras árvores e galhos secos espalhados pelo rio, são um espetáculo à parte. Da mesma forma, a cachoeira dos Pilões, situada a 300 metros dali, é utilizada para banhos nas manhãs ensolaradas de domingo e já de longe se podem avistar suas quedas-d'água com cerca de 400 metros de altura.

Parte desta região é administrada pela empresa Acqua SA. Há no local uma criação de trutas que chega a 480 mil peixes utilizados para consumo e reprodução. Este processo é feito por inseminação artificial realizado no período da procriação (em junho e julho) e pode ser assistido pelos turistas.

O processo em si é bastante interessante. O mecanismo de inseminação das ovas leva cinco minutos e é feito manualmente através da fricção da barriga da fêmea. Nos primeiros 20 dias de nascimento, os filhotes são depositados em pequenas encubadoras cheias de água e se alimentam de uma bolsa embrionária presa a eles. Quando acaba o alimento eles vêm à tona e então recebem uma ração especial. O processo de aclimação à luz do dia leva dois meses e depois disso são colocados num dos 72 tanques de criação, um dos quais especialmente selecionado para o processo de reprodução.

Para os turistas e pescadores vale lembrar que no local a Acqua aluga todo o material de pesca por Cr\$ 1 mil, e fornece uma licença sem a qual é proibida qual-

quer atividade pesqueira. Quem tiver o material pagá apenas o peixe que pode ser pescado no lago ou, para os "azarados", diretamente num dos tanques.

Há uma tabela por quilo, que cobra preços diversos. As trutas pescadas no lago saem Cr\$ 2.300 o quilo, as pescadas no tanque saem a Cr\$ 2.500, enquanto as congeladas saem a Cr\$ 2.600. Além de pesada, a truta é limpa e embalada em sacos plásticos por funcionários da empresa.

Nos fins de semana a empresa mantém um restaurante em funcionamento onde se pode saborear uma deliciosa truta por Cr\$ 3 mil, bebidas à parte. A cerveja sai a Cr\$ 250 e o refrigerante a Cr\$ 150. Segundo d. Maria, responsável pelo controle da pesca e reprodução, o local funciona diariamente das 7h às 18 e quem quiser pescar fora deste horário deve comunicar à recepção o dia e a hora.

Para se transportar o produto, que pode ficar fora da geladeira por 4 horas, há pequenas embalagens em isopor vendidas lá mesmo.

Aos domingos é grande o número de pescadores e turistas que visitam o local e, dependendo do tamanho do peixe, sempre é válida uma fotografia para "recordação". Muitos têm esperança de ter a mesma sorte de um pescador paulista que no ano passado, conseguiu pescar ali um raro exemplar de cinco quilos e meio, talvez a maior truta já pescada em águas brasileiras. O exemplar, depois de empalhado, foi doado ao Hotel Parque da Bocaina que o mantém em exposição.

Para quem não quiser ir até a Bocaina para conseguir uma truta, vale lembrar que a empresa Oestreich SA (tel. 223.1375) é responsável pela distribuição do produto para firmas do Rio e de São Paulo. No Rio algumas casas



que o revendem são o Lidador (rua da Assembléia), a Dibraco (rua Humaitá, 150), o Freeway (na Barra), o La Gourmandise (no Barra Shopping), o Boulevard (em Vila Isabel) e a Casa Vill's (na rua Antonio Vieira, no Leme). Os preços variam, mas a média sai a Cr\$ 3.200 mil o quilo.

Atrativos

Outro atrativo que merece ser visto é a Fazenda do Fado, que a exemplo de outras fazendas da região, mantém criação de gado normando e uma floresta de pinheiros situada a 50 minutos do lago. As vistas panorâmicas de toda a região constituem um espetáculo à parte, principalmente se o tempo estiver bom e claro.

Uma pequena venda é o único tipo de comércio no local. Ali se podem perder alguns momentos para uma conversa com João do Prego, morador da região desde outubro de 1944.

— Quando cheguei aqui tinha até onça e eu mesmo vi matar uma. Mas, apesar dos tempos difíceis, valia a pena o sacrifício dos primeiros anos.

Sobre o apelido, diz que “é coisa de escola quando garoto” e em seu bom humor, afirma que ninguém o conhece por seu verdadeiro nome, João da Silva.

Quem dispuser de mais tempo, uma boa sugestão é fazer um passeio até o Parque Nacional da Bocaina, acesso pelo município vizinho de São José do Barreiro, a 46 km de Bananal. A subida para o Parque é feita em estrada de terra, mas o sacrifício vale a pena.

As compras podem começar pelo famoso queijo de minas da Bocaina, encontrado em algumas vendas de Bananal ou em algumas fazendas na estrada que vai para o Bocaina Parque Hotel. Também em Bananal vale a pena conhecer os artigos em crochê de barbante feitos de forma artesanal. Casacos, tapetes, colchas e almofadões podem ser encontrados a preços módicos.

Hospedagem

Para quem pretende hospedar-se na Serra, a única opção é o Bocaina Parque Hotel, situado a 26 km de Bananal pela SP-247, a uma altitude de 1.300 metros. Com seu estilo rústico e um jardim onde se destacam os pinheiros e um pequeno lago, o estabelecimento dispõe de 16 apartamentos distribuídos em oito *cottages* (um tipo de bangalô).

As acomodações, apesar de não disporem de muito conforto, são amplas e em cada apartamento além do quarto de casal, há uma sala e banheiro. Dos 16 apartamentos há quatro inclusive, que são duplex e dão para acomodar famílias maiores. Todos os apartamentos dispõem de serviço de interfone e alguns têm frigobar.

Na sede, situada a 600 metros dos apartamentos, funciona o restaurante cujo principal atrati-

vo são os pratos de trutas, já incluídos no preço da diária. Vale lembrar que o queijo, as frutas, a manteiga e o leite assim como as geléias, servidas no café da manhã são todos caseiros. Da mesma forma que os doces e o café colhido na região e moído na hora.

Na parte de lazer há um salão de jogos onde funcionam sete mesas de sinuca, quatro de sinuquinhas. Ao lado fica o bar e num outro ambiente ficam as mesas de pingue-pongue, totô e carreado. O vôlei e o futebol têm campos improvisados uma vez que os definitivos ainda estão em obras. Toda a parte de lazer, inclusive os passeios a cavalo, também está incluída na diária.

Como cortesia a direção do hotel pode eventualmente, organizar passeios às fazendas vizinhas da região, assim como nas noites mais frias o hóspede pode solicitar um chocolate quente com torradas, o que no inverno se torna um hábito, uma vez que a temperatura nesta época durante a noite pode cair até dois graus nos dias mais frios. Normalmente ela oscila entre 12 e 24 graus durante o mês de maio, mas há aquecedores elétricos para os mais “frio-rentos”.

O hotel não aceita hóspedes sem reservas, que podem ser feitas no Rio pelos telefones 262.4730 e 262.2930. A tabela de preços das diárias para casal sai a Cr\$ 20 mil para os apartamentos simples e Cr\$ 25 mil para os duplex. Crianças até dois anos não pagam e de dois a 12 anos pagam uma taxa de Cr\$ 7 mil. Durante a semana estes preços têm um desconto de 20%.

Para os que desejam apenas passar o dia no local, o hotel fornece refeições sendo que o prato de truta sai a Cr\$ 3.500 e com carnes, a Cr\$ 2.500. Como opção, em Bananal há o Hotel Fazenda Boa Vista (tel. 230 — Bananal) e o Hotel Castor (tel. 229 — Bananal).

Acesso

A melhor alternativa é seguir pela Via Dutra até o km 270, na altura de Barra Mansa. Vencidos estes 125 km deve-se tomar a RJ-155 (que vai para Angra dos Reis), seguindo até o km 15, onde à direita fica a estrada que vai para Bananal, e que no Estado do Rio é a RJ-139 e depois de passar a divisa com São Paulo passa a ser a SP-66. Da Dutra até Bananal são 35 km.

A subida da serra da Bocaina é pela SP-247 e a melhor forma de localizá-la é obtendo informações com os moradores de Bananal, uma vez que não há placas indicativas. Os primeiros 11 km são em estrada de terra, e vale lembrar que o acesso se torna mais difícil em dias de chuva e quando feito durante a noite. A estrada está em condições razoáveis e o principal cuidado dos motoristas deve ser com as pedras soltas pelo caminho.

