

FORMULÁRIO 4

ALIMENTAÇÃO TÍPICA (GASTRONOMIA TÍPICA)



MUNICÍPIO: Agrolândia

Denominação do Prato Típico: Espetinho de peixe

Origem Étnica- Cultural

Histórico do Prato Típico: Em 2001, Sônia M. Betta, fez alguns testes com filé de tilápia cultivada em sua propriedade. Preparou lasanhas e pastéis com a tilápia desfiada, com um delicioso resultado. Com o filé em cubos e temperado, ela preparou espetinhos (em palitos de dente) e empanou-os e estes foram confeccionados inspirando-se no camarão no palito. Como o resultado foi aclamado, continuou a ser confeccionado e servido a visitas que a família recebia em sua propriedade. Visualizando o conhecimento adquirido no ramo da piscicultura e a experiência no atendimento as pessoas, a família Schaade inaugura um negócio: O Pesque Pague Nascer do Sol, que recebe clientes de toda Santa Catarina, de outros estados e também de vários países. São clientes em busca de um lugar agradável , em contato com a natureza e uma ótima e deliciosa alimentação.

Ingredientes do Prato: Filé de tilápia em cubos, temperos desidratados, sal, limão, cebola, louro, alfavaca; empanado com água e farinha de rosca.

Dias, Horários, e locais de atendimento ao público: Atendimento no pesque pague nascer do sol: terça, sexta e sábado à noite; domingos até as 17:00 horas.

Responsável pela Receita/Comercialização: a família Schaade

Local e Endereço de Comercialização: Pesque Pague nascer do Sol, Estrada Geral Rio Bonito

Possui Alvará de Funcionamento/Comercialização?

Observações Gerais sobre o Prato Típico/Curiosidades:

Nome e Assinatura do Agente Cultural: Simone Schaffer

Data de Preenchimento do Formulário: 13/09/2006