

FORMULÁRIO 4

ALIMENTAÇÃO TÍPICA (GASTRONOMIA TÍPICA)



MUNICÍPIO: Agrolândia

Denominação do Prato Típico: Leitão no rolete

Origem Étnica-Cultural: Germânica

Histórico do Prato Típico: Uma criação da ASUIA (Associação de Suinocultores de Agrolândia), que tem como finalidade de promover e divulgar o produto SUINO LIGTH, produzido pelos suinocultores de Agrolândia.

Ingredientes Prato Original:

1 leitão de 22 Kg, sal, pimenta moída, alho, cebola, limão, e tempero verde, assado no forno.

Ingredientes Prato Adaptado:

1 leitão de 22 Kg, recheado com especiarias (carne moída, calabresa, ovo, milho verde,, queijo, tomate, pimentão, cebola), assado no rolete.

Responsável pela Receita/Comercialização: Arnildo Neckel

Local e Endereço de Comercialização:

Alameda Trombudo Alto, 195, Centro.

Possui Alvará de Funcionamento/Comercialização?

Dias, Horários e Locais de Atendimento ao Público: Somente no dia da festa, que acontece sempre todos os anos no segundo domingo do mês de setembro.

Observações Gerais sobre o Prato Típico/Curiosidades:

Das tradições germânicas, eram pratos feitos apenas de cortes do suíno, como o pernil, paleta, lombo, costelinha. Na ASUIA, surgiu a idéia de assar o animal por inteiro, dando assim um toque especial no sabor da carne.

Nome e Assinatura do Agente Cultural: Simone Schaffer

Data de Preenchimento do Formulário: 04/04/2006