

FORMULÁRIO 6

PRODUTO TÍPICO COLONIAL **(GASTRONOMIA TÍPICA)**



MUNICÍPIO: AGRONÔMICA

Denominação do Produto Típico Colonial: Pamonha

Origem Étnica-Cultural: Africana

Histórico do Produto Típico Colonial:

Acredita-se que a pamonha foi trazida para o Brasil pelos escravos africanos e se espalhou nas áreas onde viviam, como passar do tempo passou a fazer parte da comida brasileira, principalmente nas festas juninas. Esta receita chegou até o nosso município por várias famílias pois o cultivo do milho que é a base da receita, sempre esteve fortemente presente na nossa agricultura. Na nossa cultura o nome pamonha é assim chamada por ser uma receita de elaboração demorada desde cortar a palha do milho verde, preparar para embalar, ralar o milho, temperar (doce ou salgado), colocar na palha, amarrar e colocar na panela com água já fervendo e esperar cozinhar. Tudo isso requer tempo e paciência.

Elementos Base para a Fabricação do Produto Típico Colonial: milho verde

Ingredientes Receita Original: Milho verde, sal ou açúcar.

Ingredientes Receita Adaptada: leite de coco, canela, manteiga, temperos verdes etc.

Responsável pela Receita/Comercialização: não tem

Local e Endereço de Comercialização: não tem

Possui Alvará de Funcionamento/Comercialização?

Dias, Horários e Locais de Atendimento ao Público:

Observações Gerais sobre o Produto Típico Colonial/Curiosidades:

Nome e Assinatura do Agente Cultural: Bernardete Furlani Rosa

Data de Preenchimento do Formulário: Agronômica, 22 de junho de 2006.
