

## **FORMULÁRIO 6**

### **PRODUTO TÍPICO COLONIAL (GASTRONOMIA TÍPICA)**



**MUNICÍPIO:** AGRÔNOMICA

**Denominação do Produto Típico Colonial:** POLENTA

**Origem Étnica-Cultural:** Imigrantes italianos.

**Histórico do Produto Típico Colonial:**

O nome *polenta* é de origem latina “polen” que significa flor da farinha. Feita do grão de milho triturado a polenta é um alimento mais antigo que o pão, já descoberto pelos egípcios antes de Cristo o uso dos grãos. Os romanos aperfeiçoaram adicionando molhos entre outros. Os italianos foram que aderiram no seu cardápio este alimento, foram seus descendentes que o trouxeram até nós. No início da colonização em nosso município o milho era um dos alimentos básico do dia-a-dia, era socado em pilões até virar farinha, após cozido em caldeirão ou parolo (como era chamado o recipiente onde era cozido ) em fogão a lenha aproximadamente por uma hora para que assim ficasse com uma consistência macia e fosse servida com leite, queijo, ovo frito, lingüiça etc. Logo foram se instalando as tafonas que trituravam o milho entre pedras usado para o pão e o mais grosso para a polenta. As primeiras tafonas eram manuais, eram duas pedras paralelas onde apenas uma gira e moer os grãos. Mais tarde usa-se água dos rios para mover as rodas que substituem a força humana. As pessoas andavam vários quilômetros a pé, montadas em cavalos ou em carroças levando o milho para moagem às vezes com certa quantidade de milho por não dispor de dinheiro, pois eram tempos difíceis. A primeira tafona movida á água foi a do sr. Max Mayer no Morro do Reutter que atendia toda a redondeza.

**Elementos Base para a Fabricação do Produto Típico Colonial:** fubá.

**Ingredientes Receita Original:** sal (pode ser acrescentada farinha de mandioca).

**Ingredientes Receita Adaptada:** frita, assada, etc.

**Responsável pela Receita/Comercialização:** não tem

**Local e Endereço de Comercialização:** não tem

**Observações Gerais sobre o Produto Típico Colonial/Curiosidades:**

Alimentação passada de geração para geração.

**Nome e Assinatura do Agente Cultural:** Bernardete Furlani Rosa

**Data de Preenchimento do Formulário:** Agrônômica, 22 de junho de 2006.

---