

FORMULÁRIO 4

ALIMENTAÇÃO TÍPICA



MUNICÍPIO: AGRONÔMICA

Denominação do Prato Típico: Licores

Origem Étnica-Cultural: Imigrantes europeus.

Histórico do Prato Típico:

Uma bebida antiga descoberta por monges e alquimistas por acaso em suas experiências e muito apreciada, de fabricação caseira os licores podiam ser encontrados em muitas casas de colonizadores principalmente italianos. Por ser de fácil preparo e tendo a cachaça como elemento básico da receita, os sabores obtinham eram de frutas, ervas e etc. A receita mais interessante que encontramos foi do BONICAN, um licor de várias ervas, trazida pela família Catoni, descendente de italianos. A Senhora Carmen Catoni elabora até hoje esta receita herdada de sua sogra que utilizava este licor também como remédio, pois a variedade de ervas que tem na sua composição são excelentes para uma boa digestão ou qualquer problema de estômago, fígado ou intestino, proveniente de uma má digestão. Temos muitos sabores e receitas trazidas até nós por trocas entre amigos e cursos oferecidos pelo CETRAG, senhoras agricultoras e demais interessados.

Ingredientes Prato Original: água fervida, açúcar, cachaça, ervas, frutas e flores.

Ingredientes Prato Adaptado: Hoje podemos fazer com extratos, essências artificiais.

Responsável pela Receita/Comercialização: Agroartes

Local e Endereço de Comercialização: BR 470, trevo de acesso ao município.

Possui Alvará de Funcionamento/Comercialização? Sim.

Dias, Horários e Locais de Atendimento ao Público: De segunda á sexta, no período vespertino.

Observações Gerais sobre o Prato Típico/Curiosidades:

É o costume dos colonizadores servirem o licor para as visitas como cortesia. Outra curiosidade é que muito licores são obtidos por meio de infusão/macerado, e existe receitas que incluem leite, cremes, etc.

Nome e Assinatura do Agente Cultural: Bernardete Furlani Rosa

Data de Preenchimento do Formulário: Agronômica, 28 de junho de 2006.