

FORMULÁRIO 4

ALIMENTAÇÃO TÍPICA **(GASTRONOMIA TÍPICA)**



MUNICÍPIO: AGRONÔMICA

Denominação do Prato Típico: LINGUIÇA

Origem Étnica-Cultural: Européia

Histórico do Prato Típico: Elaborado normalmente com carne moída de bovinos e suínos, chamada mista quando mistura-se ambas as carnes e pura quando é apenas de carne bovina, temperadas com sal, pimenta, alho..., esta mistura marmorizada era embutida no intestino dos animais abatidos (popularmente conhecido como “tripa”) que era muito bem lavado, permanecendo por horas no suco de limão, lavado novamente, retirava-se o excesso de água e a carne era colocada (ensacada) com o auxílio de um funil. Eram amarradas em semicírculos e penduradas em uma vara elevada para defumar, geralmente acima dos antigos fogões a lenha. Esta era uma das maneiras utilizadas para conservar a carne por mais tempo, antes de se dispor de geladeiras ou freezer.

Ingredientes Prato Original:carne e sal.

Ingredientes Prato Adaptado: temperos diversificados.

Responsável pela Receita/Comercialização:

Local e Endereço de Comercialização: Mercado Vô Leandro

Possui Alvará de Funcionamento/Comercialização? Sim.

Dias, Horários e Locais de Atendimento ao Público: Horário comercial

Observações Gerais sobre o Prato Típico/Curiosidades: A carne era moída através de máquina de moer carne manual que possuía um funil especial para ensaca-la. Para facilitar sua fabricação foi desenvolvida uma embalagem própria e industrializada para embuti-las.

Nome e Assinatura do Agente Cultural: Bernardete Furlani Rosa

Data de Preenchimento do Formulário: Agronômica, 30/06/2006
