

FORMULÁRIO 6

PRODUTO TÍPICO COLONIAL **(GASTRONOMIA TÍPICA)**



MUNICÍPIO: AGRONÔMICA

Denominação do Produto Típico Colonial: Melado

Origem Étnica-Cultural: Imigrantes europeus.

Histórico do Produto Típico Colonial:

Derivado da cana-de-açúcar, o melado é o processo que antecede o açúcar, após a cana ser espremida na moenda transformada em caldo (conhecido por muitos como guarapa), é levada para o tacho para ferver, o calor vai fazer caldo evaporar e o açúcar contido nela se concentrar cada vez mais. Um pouco antes do ponto de se transformar em açúcar, é então retirado do calor, despejando o caldo grosso em um prato untado, a medida que vai esfriando, retira-se do prato e começa o processo de elaborar a puxa-puxa, esticando e juntando em um vai-e-vem até endurecer, esticar e colocar na mesa deixando esfriar, cortá-lo em pedaços e se saborear como balas de melado.

A rapadura também obtida com a fervura do melado deixando a ponto de fio, coloca-se amendoim torrado e é então despejado em um prato untado, deixando esfriar um pouco e cortar em pedaços ou já se coloca em pedaços individuais ficando assim em forma oval.

Obs.: Estas receitas foram descobertas através do processo de elaboração de açúcar nos engenhos. O mais antigo engenho de açúcar que tivemos notícias foi do Senhor Leopoldo Cunha, a mais de 80 anos aqui no centro. No interior do município teve muitos desses

PROJETO RESGATE DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO ALTO VALE DO ITAJAÍ

engenhos, moendas de madeira movida pela força de animais (bois e cavalos) cochos de madeira que era um tronco de árvore cavado com incho e formão em tachos enormes, assim se fabricava o açúcar para o consumo da família durante o ano (açúcar escuro como era chamado)

Ainda temos engenho de açúcar funcionando, mas já não são de troncos de árvores, mas o sabor do melado é o mesmo. Nestes engenhos é feito os mousses de laranja e tangerina

Elementos Base para a Fabricação do Produto Típico Colonial: cana de açúcar

Ingredientes Receita Original: cana de açúcar

Ingredientes Receita Adaptada: Frutas(mousses), amendoim, côco, 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:

Hoje os derivados de melado são apreciados por não serem produtos industrializados e sim naturais.

Nome e Assinatura do Agente Cultural: Bernardete Furlani Rosa

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