

## **FORMULÁRIO 4**

### **ALIMENTAÇÃO TÍPICA**



#### **MUNICÍPIO: AGRONÔMICA**

**Denominação do Prato Típico:** Rosca de Polvilho

**Origem Étnica-Cultural:** Imigrantes europeus

#### **Histórico do Prato Típico:**

Elaborada com polvilho azedo proveniente da mandioca um tubérculo nativa do Brasil, descoberta pelos índios que usavam de varias formas como na sua alimentação crua, feita a farinha num processo totalmente rústico.

Com a chegada dos imigrantes europeus, começaram a aparecer os engenhos onde se fabricava a farinha e o polvilho manualmente, depois utilizando engenhos movidos com roda d'água foi produzido em maior escala. Através destes relatos percebemos que este alimento está presente nas nossas mesas há muito tempo e com isto o descobrimento muitas receitas.

A rosca por exemplo, assada em forno a lenha é uma delas. Hoje assamos no forno elétrico continua sendo saborosa e apreciada na nossa culinária cultural.

**Ingredientes Prato Original:** polvilho, sal, água

**Ingredientes Prato Adaptado:** gordura animal ou vegetal, ovos, etc.

**Responsável pela Receita/Comercialização:** Encontramos nas padarias e mercados locais.

**Local e Endereço de Comercialização:** Encontramos nas padarias e mercados locais.

**Possui Alvará de Funcionamento/Comercialização?**

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

#### **Observações Gerais sobre o Prato Típico/Curiosidades:**

O polvilho para rosca deve ser secado ao sol para assim o calor do mesmo não eliminar a propriedade da bactéria que se encontra no polvilho que faz com que ele cresça.

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

---

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

---