

**FORMULÁRIO 4**  
**ALIMENTAÇÃO TÍPICA**  
**(GASTRONOMIA TÍPICA)**



**MUNICÍPIO:** Atalanta

**Denominação do Prato Típico:** Marreco Recheado com Repolho Roxo.

**Origem Étnica-Cultural:** Alemã

**Histórico do Prato Típico:**

O marreco recheado com repolho roxo é um prato típico alemão, que foi trazido para Atalanta pelos imigrantes. Até pouco tempo não se ouvia mais falar nesse prato, até que uma família de alemães resolveu resgatar a tradição alemã e começou a criar marreco e servir refeições típicas alemãs aonde o prato principal é o marreco recheado com repolho roxo.

A receita do prato foi passado de geração em geração.

**Ingredientes Prato Original:**

Marreco assado, e o recheio que se faz com carne moída, temperos, e miúdos do marreco.

**Ingredientes Prato Adaptado:**

O prato é consumido com o repolho roxo.

**Responsável pela Receita/Comercialização:** O prato pode ser consumido em uma das propriedades que estão inseridas no projeto Acolhida da Colônia – Kuchen Haus Conservas Agroecológicas, que é a propriedade que resgatou o costume de se comer Marreco Recheado com Repolho Roxo.

**Local e Endereço de Comercialização:**

Os almoços são servidos somente com reservas.

Fone: (47) 3535-0229 – Falar com Jaqueline ou Edinho ou no e-mail – [acolhida.atalanta@yahoo.com.br](mailto:acolhida.atalanta@yahoo.com.br), ou

Fone: (47) 3535-0063 – Falar com Carmelita Hobus.

**Possui Alvará de Funcionamento/Comercialização?** Sim

**Dias, Horários e Locais de Atendimento ao Público:**

Segunda a Sexta: 13:00 as 17:00 Domingos: 9:00 as 12:00

14:00 as 18:00

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

**Nome e Assinatura do Agente Cultural:** Jaqueline Pesenti

**Data de Preenchimento do Formulário:** 04/05/2006



MINISTÉRIO DA JUSTIÇA  
SECRETARIA DE  
DIREITO ECONÔMICO  
CONSELHO FEDERAL  
GESTOR DO FUNDO DE  
DEFESA DE DIREITOS  
DIFUSOS - CFDD

# PROJETO RESGATE DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO ALTO VALE DO ITAJAÍ



ASSOCIAÇÃO DOS MUNICÍPIOS  
DO ALTO VALE DO ITAJAÍ