

FORMULÁRIO 4
ALIMENTAÇÃO TÍPICA
(GASTRONOMIA TÍPICA)



MUNICÍPIO: Atalanta

Denominação do Prato Típico: Polenta

Origem Étnica-Cultural: Italiana

Histórico do Prato Típico:

Prato de origem Italiana, trazido pelos imigrantes para o município de Atalanta. Muitas vezes só tinham esse alimento para comer. Geralmente os imigrantes Italianos já comiam a polenta no café da manhã, tinha que ser um café reforçado pois o trabalho na lavoura era bastante pesado. Enquanto o “nono” cuidava da lavoura a “nona” cuidava dos afazeres domésticos.

Na maioria das vezes consumiam a polenta com radicha, ou a polenta frita, polenta com leite, entre outros.

Ingredientes Prato Original:

Polenta feita com farinha de milho dentro de um caldeirão no fogão a lenha.

Ingredientes Prato Adaptado:

A polenta pode ser degustada com leite, ou com salada de radicha e muitos fazem a polenta de milho.

Responsável pela Receita/Comercialização: A tradicional polenta feita no caldeira do fogão a lenha, pode ser consumida em uma das propriedades que estão inseridas no projeto “Acolhida na Colônia”.

Local e Endereço de Comercialização:

A venda do produto e o almoço são sob encomenda.

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

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: 10/05/2006



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