

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



**MUNICÍPIO:** Atalanta

**Denominação do Prato Típico:** Cucas

**Origem Étnica-Cultural:** Alemã

**Histórico do Prato Típico:**

A cuca é feita pela Sr<sup>a</sup> Carmelita Hobus, que já é conhecida por muitos como a “mulher das cucas”. Usa a receita que sua avó usava em 1953. Começou fazendo bolos, biscoitos e depois as famosas e deliciosas cucas.

**Ingredientes Prato Original:**

Trigo, ovos, manteiga, açúcar, sal, leite e fermento.

**Ingredientes Prato Adaptado:**

A massa é sempre a mesma o que muda é a cobertura. Ex: Nata, morango, laranja, abacaxi, amendoim, etc.

**Responsável pela Receita/Comercialização:** Receita: Frida Sebold e hoje Carmelita Hobus.

**Local e Endereço de Comercialização:**

Estrada Geral Santo Antonio – Nº 497 (Possui sinalização);

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

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

Vendas sob encomenda – Todos os dias da semana – Fone: (47) 3535-0063

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

Aprendeu a fazer a cuca com a avó.

“As pessoas estão cansadas de comer produtos industrializados, querem produtos caseiros” diz a Sr<sup>a</sup> Carmelita Hobus.

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

**Data de Preenchimento do Formulário:** 10/03/2006



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