

BEBIDA TÍPICA (GASTRONOMIA TÍPICA)



MUNICÍPIO: AURORA

Denominação do Prato Típico: Cachaça de melado

Origem Étnica-Cultural: Italiano

Histórico do Prato Típico: Feitos por antepassados desta família era muito utilizado pelos habitantes, por se ter o hábito de tomar um “trago” antes das refeições.

Ingredientes Prato Original: Água, melado.

Ingredientes Prato Adaptado: algumas pessoas utilizam o fermento de pão, para que fermente mais rápido.

Responsável pela Receita/Comercialização: Pedro Zancanaro

Local e Endereço de Comercialização: Margem esquerda (chamada de tifa dos italianos)

Dias, Horários e Locais de Atendimento ao Público: Produzido artesanalmente

Observações Gerais sobre o Prato Típico/Curiosidades: Em tonéis coloca-se o melado, com água e fermento de pão, deixa-se fermentar por 48 (quarenta e horas) para após destilar.

Nome e Assinatura do Agente Cultural: Zuleica May Matias

Data de Preenchimento do Formulário: 03/06