

ALIMENTAÇÃO TÍPICA



MUNICÍPIO: JOSÉ BOITEUX

Denominação do Prato Típico: Melado de Cana

Origem Étnica-Cultural: Brasileira

Histórico do Prato Típico: É um prato muito antigo, que com sua fabricação e comercialização ajudou no sustento de muitas famílias, não somente aqui de nossa cidade mas em todo o Brasil. Além de muito saudável e natural possui um sabor delicioso e pode dele ser feito o tão conhecido açúcar mascavo que acaba substituindo aquele comercializado branco.

Ingredientes Prato Original: cana de açúcar e cinco horas de cozimento, aproximadamente, se mantiver o fogo sempre na mesma temperatura.

Ingredientes Prato Adaptado: mesmo do original

Responsável pela Receita/Comercialização: Valdir da Cunha

Local e Endereço de Comercialização: Seu Valdir comercializa o melado em sua residência, em Alto Caminho Caçador, interior do município de José Boiteux.

Possui Alvará de Funcionamento/Comercialização? Não

Dias, Horários e Locais de Atendimento ao Público: Em sua casa, no endereço acima citado, todos os dias da semana, seu Valdir não possui telefone em sua residência.

Observações Gerais sobre o Prato Típico/Curiosidades: Seu Valdir nos contou, que aprendeu a fazer o melado de cana com seu avô, quando ainda era criança. Com seu pai anos mais tarde também. Sua família a nos passados, tirava o sustento com a venda do melado. Nos dias de hoje já não é mais possível sobreviver apenas com esta renda, pois o consumo é bem menor que a 20, 30 anos atrás. Para fazer o melado seu Valdir conta com um forno, um taxo de material, (cimento), e um de cobre. Para se obter 3 latas de melado é necessário 18 latas de garapa, que é o suco extraído da cana para a fabricação do melado.

Nome e Assinatura do Agente Cultural: Nádia Regina Tottene

Data de Preenchimento do Formulário: 07/07/2006