

FORMULÁRIO 4

ALIMENTAÇÃO TÍPICA **(GASTRONOMIA TÍPICA)**



MUNICÍPIO: Mirim Doce

Denominação do Prato Típico: Polenta

Origem Étnica-Cultural: Italiana

Histórico do Prato Típico: Este prato típico da culinária italiana era preparado pelas famílias de imigrantes não porque fazia parte da culinária de seu país de origem, e sim por ser uma alternativa barata e nutritiva, utilizando o milho que era cultivado pelos imigrantes. Os acompanhamentos à polenta eram o queijo, o salame, salada de radiche, couve ou repolho refogado. A polenta que sobrava era utilizada no café da manhã “sapecada” na chapa do fogão a lenha, substituindo o pão. A polenta era um prato popular, nutritivo e de custo baixo, motivo este da sua larga utilização pela colônia italiana na sua grande maioria agricultores de poucos recursos financeiros.

Ingredientes Prato Original: Farinha de milho, água e sal.

Ingredientes Prato Adaptado: Não há adaptações à receita original, somente nos acompanhamentos.

Responsável pela Receita/Comercialização: Arnolda Odorizzi

Local e Endereço de Comercialização: Não é comercializada.

Possui Alvará de Funcionamento/Comercialização?

Dias, Horários e Locais de Atendimento ao Público:

Observações Gerais sobre o Prato Típico/Curiosidades: A polenta era, e ainda é em algumas casas, preparada em panelas de ferro, com formato arredondado, chamado parolo. O tempo de cozimento era de pelo menos uma hora no fogão a lenha, mexendo sempre, até formar uma casca nas laterais do parolo. Após pronta a polenta era despejada em uma taboa redonda onde era servida. Para o corte, utilizava-se um barbantinho. Com o passar do tempo certos costumes foram sendo deixados de lado, como o corte com barbante e o tempo de cozimento.

Nome e Assinatura do Agente Cultural: JAIME ODORIZZI

Data de Preenchimento do Formulário: 04/09/2006