

FORMULÁRIO 6

PRODUTO TÍPICO COLONIAL **(GASTRONOMIA TÍPICA)**



MUNICÍPIO: Mirim Doce

Denominação do Produto Típico Colonial: Vinho

Origem Étnica-Cultural: Italiana

Histórico do Produto Típico Colonial: A uva é colhida quando 100% madura, selecionando e separando uvas podres ou danificadas. Há uma máquina para triturar as uvas separando grãos dos cachos. Os grãos triturados são depositados em pipas (tanques) de madeira juntamente com a quantidade de açúcar necessários para a fermentação, geralmente não mais que cinco dias. Após este período o líquido é colocado em garrafões para terminar a fermentação por um período que varia de 60 a 90 dias. Somente após este período é que o vinho está pronto para comercialização. É importante ressaltar que não são usados corante nem conservantes na fabricação do vinho.

Elementos Base para a Fabricação do Produto Típico Colonial: Uva e açúcar

Ingredientes Receita Original: Uva selecionada e açúcar cristal

Ingredientes Receita Adaptada: A receita continua a mesma, sem adaptações

Responsável pela Receita/Comercialização: Arcângelo Odorizzi

Local e Endereço de Comercialização: Residência da família Odorizzi, sito a Estrada Geral Morro do caeté – Mirim Doce. Agendar com antecedência pelo fone (47) 3565 0002

Possui Alvará de Funcionamento/Comercialização? Não

Dias, Horários e Locais de Atendimento ao Público: Todos os dias agendando antecipadamente por telefone.

Observações Gerais sobre o Produto Típico Colonial/Curiosidades: O vinho é uma bebida bastante característica da cultura italiana. Assim sendo, os imigrantes trouxeram consigo a arte da fabricação desta bebida. O senhor Arcanjo produz vinho desta forma em Mirim Doce a mais de trinta anos.

Nome e Assinatura do Agente Cultural: JAIME ODORIZZI

Data de Preenchimento do Formulário: 28/08/2006