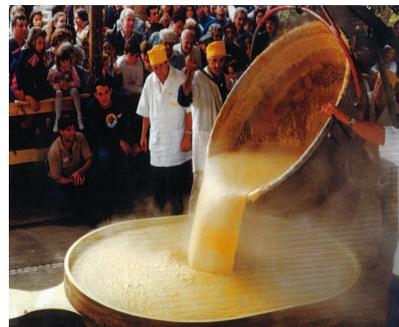


FORMULÁRIO 5

PRATOS TÍPICOS **(GASTRONOMIA TÍPICA)**



MUNICÍPIO: Rio do Oeste

Denominação do Prato Típico: Polenta

Origem Étnica-Cultural: ITALIANA

Histórico do Prato Típico:

O milho é um alimento rico em hidratos de carbono, gorduras, proteínas, pequena quantidade de ferro, fósforo, cálcio e vitaminas; é diurético e excelente na normalização do metabolismo muscular.

É originário da América do Norte, provavelmente do México. Colombo, pré avaliando o valor nutritivo do alimento, levou-o à Europa já no regresso de sua primeira viagem.

Mesmo antes de Colombo, já os fenícios, gregos e turcos conheciam certos métodos de preparar uma massa com pólem, que mais tarde passou a ser considerada o manjar de boa parte da realeza Européia e Ocidental. De simples milho verde cozido, passou a fazer parte da culinária internacional.

A Itália, considerada a cozinha do mundo, soube aperfeiçoar este prato adaptando-o às mais variadas formas comestíveis. No século passado, nossos imigrantes Trentinos trouxeram em sua bagagem, além da religiosidade, as tradições típicas e entre elas a comida predileta – a POLENTA- ao lado da macarronada.

Os colonizadores souberam manter esta tradição. E é por isso que Rio do Oeste realiza a Festa Estadual da Polenta.

Ingredientes Prato Original: água, sal e farinha de milho (fubá)

Ingredientes Prato Adaptado: continua igual ao original

Responsável pela Receita/Comercialização: É um prato comum nas refeições diárias nas residências dos moradores da cidade de Rio do Oeste. E a receita é simples: basta colocar um recipiente com água e sal (à gosto) no fogo e esperar para que levante a fervura. Assim que a água começar a ferver, ir acrescentando o fubá até formar um angu. Mexer durante uns 30 minutos e servir acompanhada com molhos, omeletes ou refogado de legumes ou verduras.

Local e Endereço de Comercialização: é servida em todos os restaurantes da cidade

Possui Alvará de Funcionamento/Comercialização: todos os restaurantes que comercializam a POLENTA possuem o alvará de Funcionamento.

Dias, Horários e Locais de Atendimento ao Público: Horário Comercial; os restaurantes da cidade atendem diariamente das 8 as 21h.

Observações Gerais sobre o Prato Típico/Curiosidades: A polenta é um prato tão apreciado em nossa cidade que resolveu-se promover, a cada dois anos a Festa Estadual da Polenta. Uma das principais atrações da festa é o tombo da Maior Polenta do Mundo. Esta polenta é feita, pelos polenteiros, durante a programação da festa e servida durante as refeições acompanhada de vários outros pratos típicos da região. Criou-se inclusive todo um mecanismo especial para realizar o tombo da polenta.

Nome e Assinatura do Agente Cultural: JUDITE MOSER PISETTA

Data de Preenchimento do Formulário: RIO DO OESTE, 09/03/2006