

## **FORMULÁRIO 5**

### **PRATOS TÍPICOS** **(GASTRONOMIA TÍPICA)**



**MUNICÍPIO:** Rio do Oeste

**Denominação do Prato Típico:** ROSCA DE POLVILHO

**Origem Étnica-Cultural:** ALEMÃ

**Histórico do Prato Típico:**

Ao chegar ao Brasil, os europeus precisaram adaptar sua culinária aos produtos da colônia. Assim, o milho e a mandioca passaram a substituir a farinha de trigo, que naquela época não era produzida no Brasil. Várias iguarias apetitosas começaram a surgir. Entre elas a rosca de polvilho azedo. Muito apreciada por todos os habitantes da região, a rosca é feita à base de leite e polvilho azedo.

**Ingredientes Prato Original:** Leite azedo (coalhada), gordura, polvilho azedo, água e sal.

**Ingredientes Prato Adaptado:** continua igual ao original

**Responsável pela Receita/Comercialização:** Apesar de ser produzida em padarias, a rosca tradicional produzida quase que artesanalmente, é a mais apreciada, porém não há produção destinada ao comércio. Quem nos forneceu a receita foi a Sra. Luzia Kesting.

**Local e Endereço de Comercialização:** A responsável pela receita reside na localidade de Cabeça D'Anta, interior do Município de Rio do Oeste.

**Possui Alvará de Funcionamento/Comercialização:** Não possui alvará, pois não há comercialização.

**Dias, Horários e Locais de Atendimento ao Público:** Não há atendimento ao público.

**Observações Gerais sobre o Prato Típico/Curiosidades:**

**Nome e Assinatura do Agente Cultural:** JUDITE MOSER PISETTA

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