



PRODUTO TÍPICO COLONIAL (GASTRONOMIA TÍPICA)

MUNICÍPIO: Taió

Denominação do Produto Típico Colonial: MELADO

Origem Étnica-Cultural: ALEMÃ

Histórico do Produto Típico Colonial: O melado é feito pelo senhor Nilton Spredemann, a tradição de fazer o melado vem de seu pai. Sr. Nilton iniciou a fabricação na sua própria residência a 12 anos atrás, e até hoje continua fazendo o melado. Ele não comercializa. Faz por gostar, e vende para vizinhos e pessoas que vão até sua casa.

Elementos Base para a Fabricação do Produto Típico Colonial: cana de açúcar, engenho, tacho para ferver o melado

Ingredientes Receita Original: apenas o líquido, ou caldo de cana

Responsável pela Receita/Comercialização: Nilton Spredemann

Local e Endereço de Comercialização: Ribeirão Pinheiro.

Possui Alvará de Funcionamento/Comercialização? Não

Dias, Horários e Locais de Atendimento ao Público: a qualquer hora

Observações Gerais sobre o Produto Típico Colonial/Curiosidades: O líquido, a cana de açúcar vai para o tacho, a medida são 18 latas. Fica fervendo em média 5 horas, no final com a evaporação sobram apenas 3 latas de melado pronto.

Nome e Assinatura do Agente Cultural: TATIANE KURTH

Data de Preenchimento do Formulário: MARÇO 2006