

## **FORMULÁRIO 4**

### **ALIMENTAÇÃO TÍPICA** **(GASTRONOMIA TÍPICA)**



**Município:** Vitor Meireles

**Denominação do Produto:** Rapadura de melação de cana com amendoim

**Origem Étnica – Cultural:** italiana

**Histórico do Produto Típico Colonial:** Esse tipo de rapadura foi introduzido na cultura italiana por ser uma fonte de energia muito rica em carboidratos, amidos, açúcares.

**Elementos Base para a Fabricação do Produto Colonial:** Melação de cana, amendoim, nata, gengibre, canela, raspas de laranja e açúcar branco e leite.

**Ingredientes Receita Original:** 4 k/g de amendoim torrado ou cru, 2k/g de nata, 5k/g de açúcar branco, 10 k/g de melação de cana ou açúcar mascavo, 50g de gengibre raspada, 5 pedaços de canela, raspas de casca de laranja seca a gosto.

**Ingredientes Receita Adaptada:** com amendoim moído, com nozes, etc.

**Responsável pela Receita/comercialização:** Ieda Fusinato e o Senhor Aldolino Fusinato.

**Local e Endereço de Comercialização:** Estrada Geral Sabugueiro- Nas residências.

**Possui Alvará de Funcionamento? Comercialização?** Não

**Dias, Horários e Locais de Atendimento ao Público:** dias da semana e na própria residência.

**Observações Gerais sobre o Produto Típico Colonial/Curiosidades:** É mais comum no mês de junho e julho. Período de inverno. É gostoso comer acompanhado com quentão, café, chocolate quente e alguns preferem deliciar com cerveja. Quando é confeccionado a rapadura, ainda quente, é distribuído em pratos rasos para que a rapadura fique com o formato arredondado de aspecto uniforme para ser comercializado.

**Nome e Assinatura do Agente Cultural:**

**Data de Preenchimento do Formulário:**