

### **BEBIDA TÍPICA**



#### ***MUNICÍPIO: JOSÉ BOITEUX***

**Denominação do Prato Típico:** Cachaça

**Origem Étnica-Cultural:** Tipicamente e puramente de origem Brasileira

**Histórico do Prato Típico:** Iniciou sua fabricação sem intenção de comercializá-la, mas devido a qualidade e a procura, fabrica até os dias de hoje. É um produto muito procurado principalmente por pessoas que residem nos municípios vizinhos e conhecem.

**Ingredientes Prato Original:** Cana de açúcar mais fermento de pão para fermentar a cana de açúcar

**Ingredientes Prato Adaptado:** Cana de açúcar mais fermento de pão para fermentar a cana de açúcar.

**Responsável pela Receita/Comercialização:** O senhor Airton Lunelli

**Local e Endereço de Comercialização:** O fabricante, o senhor Airton possui o alambique em sua propriedade na localidade de Caminho Caçador, interior de José Boiteux

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

**Dias, Horários e Locais de Atendimento ao Público:** Em sua propriedade qualquer dia da semana.

**Observações Gerais sobre o Prato Típico/Curiosidades:** Quando iniciou sua produção, não acertava o ponto, então foi até a cidade de Luis Alves conversar com produtores e fabricantes de cachaça onde descobriu que o problema estava quando ele moía a cana e o líquido passava por uma mangueira até chegar no tonel, pois, ele moía a cana na roça, e essa mangueira ficava exposta ao sol e esse era o problema, o líquido não podia pegar sol, pois esquentava e azedava. Para as pessoas que tiverem interesse em saber mais sobre o processo de fabricação artesanal da cachaça, basta procurar seu Airton em sua propriedade que com certeza será muito bem recebido.

**Nome e Assinatura do Agente Cultural:** Nádia Regina Tottene

**Data de Preenchimento do Formulário:** 01/03/2006