

CULINÁRIA REGIONAL CURITIBANOS



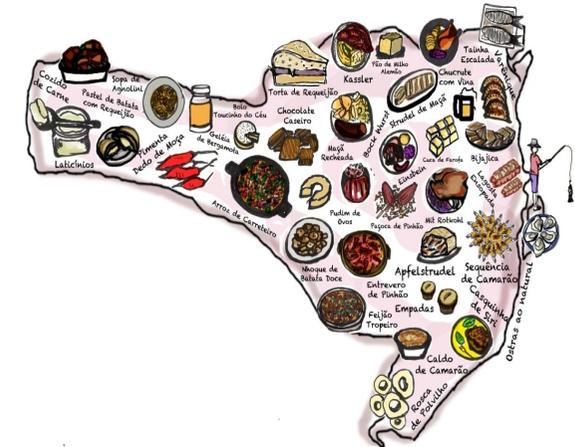
Devido à sua colonização por tropeiros, Curitiba desenvolveu uma culinária peculiar, baseada principalmente nos costumes alimentares de seus fundadores. Dada a característica itinerante dos tropeiros, os pratos típicos da região são aqueles cuja elaboração, não exige uma infra-estrutura elaborada.



Em Curitiba e região, a agricultura familiar é destaque quando nos referimos a culinária local. Todos os produtos são produzidos com ingredientes que eles mesmo cultivam, as geleias, os sucos, pães e doces. Com isso obtemos melhor qualidade dos produtos e sabores naturais. A agricultura familiar vem ganhando espaço quando nos referimos a saúde, pois seus produtos são produzidos de forma agroecológica, visando assim saúde e melhor qualidade de vida.



CULINÁRIA REGIONAL: UMA OPÇÃO DE RENDA ALTERNATIVA RESGATANDO A CULTURA E OS SABORES DA TERRA



**UNIVERSIDADE FEDERAL
DE SANTA CATARINA**
Campus Curitiba

CULINÁRIA REGIONAL



No estado de Santa Catarina temos uma grande diversidade gastronômica, esta se obtéve através do colonizadores.

Entre os mais variados sabores, podemos dar destaque a culinária portuguesa, italiana, Alemanha, ucraniana e a diversos temperos oriundos da cultura indígena.

Cada região de Santa Catarina se caracteriza pelas suas culturas e sabores, na nossa região a culinária ganha maior destaque na comida italiana, ucraniana e germânica. Lembrando ainda que quando nos referimos aos doces, esses são irresistíveis.



A culinária italiana se destaca com a sopa de agnolone, os tortéis e queijos.



A ucraniana possui pasteis de batata e requeijão (pirogue), torta de requeijão.



Enquanto a germânica se caracteriza pelas chuleta de porco (Kassler), joelho de porco (Eisben), chucrute com vina e marreco com repolho roxo.



Agroecologia CRC7509

Karoline Günther
Maria Helena Carvalho Bastos
Renan Rodrigues Fernandes
Tatiane Forchezatto