

ASSOCIAÇÃO VITORIENSE DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E CULTURA - AVEC  
CENTRO UNIVERSITÁRIO FACOL – UNIFACOL  
CURSO DE TURISMO - BACHARELADO

LUIZ ALBERTO BEZERRA

**A DOCE GASTRONOMIA: UM ESTUDO SOBRE O BOLO DE ROLO COMO  
PATRIMÔNIO IMATERIAL E FATOR DE CONSTRUÇÃO DA IDENTIDADE  
CULTURAL**

VITÓRIA DE SANTO ANTÃO-PE  
2022

LUIZ ALBERTO BEZERRA

**A DOCE GASTRONOMIA: UM ESTUDO SOBRE O BOLO DE ROLO COMO  
PATRIMÔNIO IMATERIAL E FATOR DE CONSTRUÇÃO DA IDENTIDADE  
CULTURAL**

Trabalho de conclusão de curso  
apresentado ao Centro universitário Facol  
-UNIFACOL como requisito básico para a  
conclusão do curso de Bacharelado  
Turismo.

Área de concentração: Turismo e  
Gastronomia

Orientador: Ms. Flávio Nunes de Araújo  
Maia

B574d

Bezerra, Luiz Alberto, 1979 –

A doce gastronomia: um estudo sobre o bolo de rolo como patrimônio imaterial e fator de construção da identidade. / Luiz Alberto Bezerra -- Vitória de Santo Antão, PE: O Autor, 2022.  
48 f. 29 cm.

Orientador: Prof. Flávio Nunes de Araújo Maia

Monografia (Bacharel em Turismo) - UNIFACOL –  
Centro Universitário FACOL, Vitória de Santo Antão, PE, 2022.

Resumo em português e inglês

Inclui Referências

1. Bolo de rolo. 2. Doces. 3. Gastronomia. 4. Patrimônio. 5.  
Pernambuco. I. Maia, Flávio Nunes de Araújo. II. Título.

CDD 641.815.068



ASSOCIAÇÃO VITORIENSE DE EDUCAÇÃO CIÊNCIA E CULTURA – AVEC  
CENTRO UNIVERSITÁRIO FACOL - UNIFACOL  
COORDENAÇÃO DE TCC DO CURSO DE TURISMO COM ÊNFASE EM GASTRONOMIA  
TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO ATA DE DEFESA



Nome do Acadêmico: Luiz Alberto Bezerra

Título do Trabalho de Conclusão de Curso: A DOCE GASTRONOMIA: UM ESTUDO SOBRE O BOLO DE ROLO COMO PATRIMÔNIO IMATERIAL E FATOR DE CONSTRUÇÃO DA IDENTIDADE CULTURAL

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado ao Curso de Turismo do Centro Universitário Facol - UNIFACOL, como requisito parcial para a obtenção do título de Bacharelado em Turismo.

Área de Concentração: Turismo e gastronomia

Orientador: Ms. Flávio Nunes de Araújo Maia.

A Banca Examinadora composta pelos professores abaixo, sob a Presidência do primeiro, submeteu o candidato à análise da Monografia em nível de graduação julgou nos seguintes termos:

Professor: Ms. Nathalia Cristina Álvares Raimundo

Julgamento – Nota: 9,5

Professor: Esp. Tânia Maria Pereira de Bastos do Amaral e Silva

Julgamento – Nota: 9,5

Professor: Ms. Flávio Nunes de Araújo Maia

Julgamento – Nota: 9,5

Nota Final: 9,5 Situação do Acadêmico: aprovado, Data: 19/12/2022

MENÇÃO GERAL:

---

Coordenador de TCC do Curso de Turismo:  
Flávio Nunes de Araújo Maia

Credenciada pela Portaria nº 644, de 28 de março de 2001 – D.O.U. de 02/04/2001.

Endereço: Rua do Estudante, nº 85 – Bairro Universitário.

CEP: 55612-650 – Vitória de Santo Antão – PE

Telefone: (81) 3114.1200

Dedico o presente trabalho primeiramente ao meu Deus, sem ele não seria possível à conclusão de todo processo, a minha esposa Rafaela Bezerra, ao meu filho João Luiz, que me apoiaram e não me deixaram desistir nos momentos de incertezas.

## **AGRADECIMENTOS**

Meu agradecimento inicial é para Deus, pela minha vida, e por me ajudar a ultrapassar todos os obstáculos encontrados ao longo desse curso.

Aos meus pais, Zacarias (in memoriam) e Maria de Lourdes, pelos esforços, ensinamentos e orientações.

Um agradecimento especial a minha esposa Rafaela, pela parceria, pelas palavras de estímulo em situações difíceis, por não me deixar desistir, pelos bons momentos de convivência, pelo amor, compreensão e dedicação abnegados.

Ao meu filho João Luiz, que mesmo tão pequeno me incentiva a ser cada dia melhor, todo esforço e dedicação é por ele e para ele.

Ao professor Flávio Maia, pelas orientações esclarecedoras e sugestões consistentes que contribuíram para enriquecer a forma e o conteúdo desse trabalho.

Agradeço as colegas de turma Maria Gabriela e Eduarda, o corpo docente, os funcionários e os amigos que fiz, pelas experiências acumuladas que contribuíram para o meu crescimento pessoal e acadêmico.

“Ninguém educa ninguém, ninguém educa a si mesmo, os homens se educam entre si, mediatizados pelo mundo”.

Paulo freire (1987).

## RESUMO

De origem portuguesa o bolo de rolo se tornou um dos mais queridos bolos da culinária pernambucana, ganhado em 2007 o título de patrimônio cultural e imaterial do estado de Pernambuco pela lei ordinária nº379, sendo inspirado no bolo colchão de noiva, o bolo de rolo logo foi adaptado com ingredientes da culinária local, como a goiaba, encontrada em abundância nas terras pernambucanas, atualmente é possível encontrar o bolo de rolo em algumas variações de sabores, agradando o paladar mais exigente. O objetivo desse estudo foi analisar a doce gastronomia: Um estudo do bolo de rolo como patrimônio imaterial e fator de construção da identidade cultural. Realizou-se um estudo descritivo, com abordagem qualitativa, referente a um estudo do bolo de rolo como patrimônio imaterial e fator de construção da identidade cultural. A coleta de dados foi realizada entre 20 de outubro à 15 de novembro de 2022, a partir de um questionário validado por professores do curso de gastronomia, a análise dos resultados se deu a partir de cálculos de porcentagem, através de percentual simples. A partir das respostas, pode-se observar que o bolo de rolo é considerado de suma importância para a cultura gastronômica pernambucana, sendo avaliado positivamente por todos os participantes da pesquisa. Conclui-se desse modo que a gastronomia pernambucana sofreu mais influência da gastronomia portuguesa e que o bolo de rolo é de extrema importância para a consolidação da cozinha pernambucana, sendo consumido e apreciado por 100% dos participantes, confirmando assim o título de patrimônio cultural e imaterial do estado de Pernambuco.

**Palavras-chaves:** Bolo de rolo; Doces; Gastronomia; patrimônio; Pernambuco.

## **ABSTRACT**

Of Portuguese origin, the bolo de rolo became one of the most beloved cakes in Pernambuco cuisine, won in 2007 the title of cultural and intangible heritage of the state of Pernambuco by ordinary law n° 379, being inspired by the cake mattress of the bride, the cake of roll was soon adapted with ingredients from the local cuisine, such as guava, found in abundance in Pernambuco lands, it is currently possible to find roll cake in some variations of flavors, pleasing the most demanding palate. The objective of this study was to analyze the sweet gastronomy: A study of the bolo de rolo as intangible heritage and a factor in the construction of cultural identity. A descriptive study was carried out, with a qualitative approach, referring to a study of bolo de rolo as intangible heritage and a factor in the construction of cultural identity. Data collection was carried out between October 20th and November 15th, 2022, based on a questionnaire validated by professors of the gastronomy course, the analysis of the results was based on percentage calculations, through simple percentages. From the responses, it can be observed that the bolo de rolo is considered of paramount importance for the gastronomic culture of Pernambuco, being evaluated positively by all research participants. It is therefore concluded that Pernambuco cuisine was more influenced by Portuguese cuisine and that the bolo de rolo is extremely important for the consolidation of Pernambuco cuisine, being consumed and appreciated by 100% of the participants, thus confirming the title of cultural heritage and immaterial of the state of Pernambuco.

**Keywords:** bolo de rolo; candy; Gastronomy; Patrimony; Pernambuco.

## LISTA DE GRÁFICOS

<b>GRÁFICO 01: Porcentagem de acordo com a idade .....</b>	<b>26</b>
<b>GRÁFICO 02: Proporção de acordo com a área de atuação na gastronomia ...</b>	<b>27</b>
<b>GRÁFICO 03: Proporção de acordo com o nível de vivência na gastronomia pernambucana.....</b>	<b>27</b>
<b>GRÁFICO 04: Características da doçaria do estado de Pernambuco.....</b>	<b>28</b>
<b>GRÁFICO 05: Influências na gastronomia pernambucana .....</b>	<b>28</b>
<b>GRÁFICO 06: Proporção da experiência com o bolo de rolo .....</b>	<b>29</b>
<b>GRÁFICO 07: Fator para o bolo de rolo se tornar patrimônio imaterial .....</b>	<b>29</b>
<b>GRÁFICO 08: Bolo de rolo com outros sabores.....</b>	<b>30</b>
<b>GRÁFICO 09: Acesso aos ingredientes do bolo de rolo .....</b>	<b>30</b>
<b>GRÁFICO 10: Falta de conhecimento sobre o bolo de rolo.....</b>	<b>31</b>
<b>GRÁFICO 11: Colaboração do bolo de rolo para a identidade cultural .....</b>	<b>31 e 32</b>
<b>GRÁFICO 12: Proporção sobre a diversidade cultural do bolo de rolo.....</b>	<b>32</b>
<b>GRÁFICO 13: Proporção sabores passados ou atuais .....</b>	<b>33</b>
<b>GRÁFICO 14: Conhecimentos da culinária pernambucana e a cultura local .....</b>	<b>33</b>
<b>GRÁFICO 15: Identidade cultural como fator de construção para atrair pessoa.....</b>	<b>33 e 34</b>

## LISTA DE QUADROS

QUADRO 01: Ingredientes da massa do bolo de rolo .....	17
QUADRO 02: Ingredientes do recheio do bolo de rolo .....	17 e 18
QUADRO 03: Montagem do bolo de rolo.....	18
QUADRO 04: Modo de preparo do bolo de rolo.....	18
QUADRO 05: Ingredientes da massa do bolo de rolo de chocolate .....	21
QUADRO 06: Ingredientes para o recheio do bolo de rolo de chocolate .....	21
QUADRO 07: Montagem do bolo de rolo de chocolate.....	21
QUADRO 08: Modo de preparo do bolo de rolo de chocolate.....	21 e 22
QUADRO 09: Variáveis dos itens que compuseram o questionário .....	24
QUADRO 10: Descrição sociodemográfica.....	26

## LISTA DE FIGURAS

<b>FIGURA 01: Bolo de rolo.....</b>	<b>19</b>
<b>FIGURA 02: Bolo de rolo de chocolate.....</b>	<b>20</b>
<b>FIGURA 03: Bolo de rolo e doce de goiaba.....</b>	<b>43</b>

## SUMÁRIO

<b>1 INTRODUÇÃO</b> .....	12
<b>2 FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA</b> .....	15
<b>2.1 Patrimônio cultural imaterial</b> .....	15
<b>2.2 A gastronomia</b> .....	16
<b>2.3 O bolo na gastronomia</b> .....	16
2.3.1 O bolo de rolo .....	17
<b>2.4 O bolo de rolo como patrimônio imaterial</b> .....	19
<b>2.5 A contribuição do bolo de rolo para a gastronomia pernambucana</b> .....	20
2.5.1 Novos sabores .....	20
<b>3 METODOLOGIA</b> .....	23
<b>3.1 Instrumentos utilizados para coleta de dados</b> .....	23
<b>3.2 População e amostra</b> .....	23
<b>4 RESULTADOS</b> .....	26
<b>5 DISCUSSÃO</b> .....	35
<b>6 CONSIDERAÇÕES FINAIS</b> .....	37
<b>REFERÊNCIAS</b> .....	40
<b>APÊNDICE</b>	

## 1 INTRODUÇÃO

A atividade gastronômica envolve muitas práticas e hábitos alimentares de forma pontual o que corrobora na construção da identidade cultural de um lugar, e por este motivo, já se considera um patrimônio. Dessa forma, também é pela alimentação que grupos se distinguem, por meio do preparo dos ingredientes, da apresentação ou da história que envolve a caracterização, construção do alimento. Nesse sentido, pode-se dizer que a gastronomia é uma prática que vai além da cocção, ou seja, nela estão impressas características da identidade cultural (DEL PUERTO E VIEIRA, 2019).

Diante do cenário do nordeste, com canaviais repletos de cana, mão de obra comprometida logo o título de maior produtor de açúcar do mundo, um dos principais ingredientes na produção dos saborosos bolos e doces pernambucanos, que eram produzidos diariamente nas cozinhas das casas grandes, segundo Freyre (1939, p.13), ``Sem açúcar não se compreende o homem do nordeste, com a influência portuguesa ia nascendo aos poucos a doçaria pernambucana, produzidas pelas cozinheiras e escravas das casas de engenhos em tachos de cobre pesados, as mulheres mais jovens ajudavam com sua força e habilidade, as mais velhas com as experiências trazidas das culturas africanas, indígenas e portuguesas (FREYRE, 1939).

De origem portuguesa o bolo de rolo teve influência do bolo colchão de noiva português e devido à grande disponibilidade da goiaba em terra pernambucana foi adaptado com a goiabada, segundo relatos da família Souza Leão a iguaria pernambucana foi criada pela quituteira da família, a Sra. Rita de Cássia Souza Leão Bezerra, ficou conhecido porque os senhores de engenhos costumavam apreciá-lo como sobremesa e tinham o hábito de presentear pessoas queridas com o bolo de rolo (SILVA, 2010).

O nordeste brasileiro possui uma das maiores e diversificadas gastronomia, rica em sabores, aromas e ingredientes, com a influência da culinária portuguesa, indígena e africana se tornou uma verdadeira potência gastronômica, e em Pernambuco é possível observar essa diversificação, por ser um estado muito ligado a cultura canavieira (NUNES *et al.* 2014).

Apesar dos portugueses usarem suas técnicas de cocção e seus produtos estrangeiros, eles não deixaram de usar os alimentos nativos, como a goiaba, a

mandioca, não demorou em juntar com o açúcar disponível em abundância e surgir grandes iguarias conhecidas até os dias atuais por toda população pernambucana e em grande parte do Brasil (CASCUDO, 2011 *apud* SANTOS, 2019).

Como ficou conhecido e admirado o bolo de rolo ganhou os paladares de diversos estados brasileiros, mas o de Pernambuco guarda segredos e características diferentes, tanto no sabor como no modo de preparo (ANDRADE, 2008).

Apesar de vários relatos de que a origem do bolo de rolo venha do bolo colchão de noiva, há relatos de que ele tenha origem do bolo bibinca, que é um bolo de camadas finas de massa intercaladas por um recheio de goiaba, no caso do delicioso doce pernambucano, um bolo de origem também portuguesa que foi criado na colonização de Goa, na Índia no início do século XVI (SILVA, 2010).

Contudo o que não pode se negar é que o bolo de rolo é de origem portuguesa, assim como várias receitas trazidas ao Brasil pelos portugueses, algumas com receitas guardadas até os dias atuais pelas sinhás (CAVALCANTI, 2017).

Tudo que contribui para o registro de memórias individuais ou coletivas é considerado patrimônio, que contribui para a formação de sentimentos de uma comunidade, é o que acontece com o bolo de rolo pernambucano, que se tornou patrimônio imaterial, pela lei ordinária nº 379 no ano de 2007 (LEAL *et al.* 2012 *apud* MACENA 2003, p.63).

A gastronomia tem grande influência nos hábitos e costumes alimentares de um determinado lugar, contribuindo assim para a formação da identidade cultural, a gastronomia não é só usada para preparar alimentos, através da gastronomia é possível identificar e distinguir grupos e características da identidade cultural, através dessa identidade que turistas vem de toda parte do país para apreciar a cultura e a gastronômica da localidade (PUERTO *et al* 2019).

De acordo com Zarvo (*apud* SACRAMENTO, 2009,p.3), “É inegável que a gastronomia faz parte da cultura de um povo”.

Nesse contexto surgiu a seguinte pergunta norteadora: o bolo de rolo como patrimônio imaterial é fator de construção da identidade cultural pernambucana?

De grande aceitação entre os diversos gostos e paladares, o bolo de rolo contribui diretamente na gastronomia pernambucana, sendo comercializado em diversos pontos turísticos, supermercados e lojas de conveniências, trazendo

consigo cultura e histórias das primeiras famílias que habitaram Pernambuco e por encontramos poucas pesquisas científicas sobre o tema, sendo assim é de grande importância o estudo envolvendo a temática que traz o seguinte objetivo geral: Estudar o bolo de rolo como patrimônio imaterial e fator de construção da identidade cultural pernambucana. Para tal devem-se percorrer os seguintes objetivos específicos:

- Analisar a importância do bolo de rolo na doçaria pernambucana;
- Descrever a relevância do Bolo de rolo na construção da identidade cultural de Pernambuco;
- Tornar evidente o quão é importante o bolo de rolo como patrimônio imaterial para Pernambuco.

Essa pesquisa se justifica pela necessidade de atualização do referencial sobre as temáticas mencionadas, pelo registro do bolo de rolo enquanto patrimônio cultural e imaterial de Pernambuco, e pelo fato da doçaria compor os atrativos turísticos do Estado de Pernambuco.

## 2 FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA

Nesse capítulo tem-se a fundamentação teórica para a contribuição acadêmica referente ao bolo de rolo na gastronomia pernambucana. Dessa forma, obteve-se a seguinte construção teórica, patrimônio cultural imaterial; a gastronomia; o bolo na gastronomia; o bolo de rolo; o bolo de rolo como patrimônio imaterial; a contribuição do bolo de rolo para a gastronomia pernambucana; novos sabores.

### 2.1 Patrimônio cultural Imaterial

O decreto 3.551 que instituiu o Programa Nacional de Patrimônio Imaterial, que regulamenta o patrimônio imaterial foi assinado pelo presidente Fernando Henrique Cardoso no ano 2000 regulamenta também os artigos da cultura 215 e 216 da constituição federal de 1988, o programa tem como objetivo incentivar e fomentar a preservação dos patrimônios culturais, criando parcerias e projetos, esse programa criou um inventário das manifestações de caráter tradicional e popular usado em todo o Brasil, esse inventário cria um formulário extenso que é usado nas entrevistas aplicadas pelos inventariantes quando encontram algo que julgam ser um patrimônio de cunho cultural e imaterial (SIMÃO, 2004).

Entende-se por “patrimônio cultural imaterial” as práticas, representações, expressões, conhecimentos e técnicas – junto com os instrumentos, objetos, artefatos e lugares culturais que lhes são associados – que as comunidades, os grupos e, em alguns casos, os indivíduos reconhecem como parte integrante de seu patrimônio cultural. Este patrimônio cultural imaterial, que se transmite de geração em geração, é constantemente recriado pelas comunidades e grupos em função de seu ambiente, de sua interação com a natureza e de sua história, gerando um sentimento de identidade e continuidade e contribuindo assim para promover o respeito à diversidade cultural e à criatividade humana. Para os fins da presente Convenção, será levado em conta apenas o patrimônio cultural imaterial que seja compatível com os instrumentos internacionais de direitos humanos existentes e com os imperativos de respeito mútuo entre comunidades, grupos e indivíduos, e do desenvolvimento sustentável (UNESCO, 2003, p.04).

Registro de bens culturais de natureza imaterial é um dos instrumentos para se identificar se um bem pode ser considerado um patrimônio cultural, por meio de quatro livros de registros, são eles Livro de registro dos saberes; livro de registros das celebrações; Livro de registro das formas de expressão e Livro de registro dos lugares, se um bem é registrado em um ou mais livros recebem o título de patrimônio cultural do Brasil, por meio do registro de um bem em algum livro o poder público fica obrigado a dar a devida divulgação ao patrimônio, tornando-o conhecido da sociedade e precisa ser devidamente documentado (BRAYNER, 2012).

## **2.2 A Gastronomia**

Apesar de ser considerada uma área multidisciplinar, tendo vários aspectos do conhecimento, a gastronomia ainda tem pouco incentivo científico das universidades principalmente as brasileiras, ela é mais voltada para a prática e muito ligada ao turismo, deixando em evidência a escassez de referências com o tema gastronomia (VOGEL, *et. al*/2019).

É considerada a grande aliada do turismo, pois ela por si só já consegue atrair turistas apreciadores da boa comida, fazendo com que esses se desloquem de suas cidades em busca de novos sabores, tornando assim um roteiro turístico bem mais atrativo para receber os visitantes, através dessas evidências pode-se verificar o quão é importante a preservação dos patrimônios gastronômicos. (PECCINI, 2013).

A gastronomia é considerada um elemento cultural e não apenas o ato de se alimentar, a alimentação carrega consigo histórias, costumes e crenças de povos distintos, é de suma necessidade para a sobrevivência da humanidade, é muito diversificada a depender de cada região do país (FRANZONI, 2016).

## **2.3 O bolo na gastronomia**

De necessidade básica para a sobrevivência da humanidade em termos biológicos e fisiológicos, a alimentação é de grande importância no aspecto natural e quando ela vem associada de uma nutrição saudável, sabores e gosto agradável se torna ainda mais prazeroso seu consumo (BOTELHO, 2006).

A cultura de fazer bolos foi trazida ao Brasil pelos portugueses, trouxeram em sua bagagem ingredientes típicos portugueses que logo foi se misturando aos ingredientes brasileiros, a exemplo da mandioca, encontrada em abundância no nordeste brasileiro, surgindo assim uma diversidade de bolos conhecidos até os dias atuais. (GASPAR, 2013).

É interessante notar que os nomes de alguns bolos e doces do Nordeste recordam acontecimentos políticos de certas épocas, datas ou figuras gloriosas, grandes feitos de brasileiros. Assim “Bolo Cabano”, que lembra o movimento político-social que por anos agitou o Nordeste; “Bolo Legalista”, “D. Pedro II”, “Santos Dumont”, “Treze de maio”, “Bolo Republicano”. Os antagonismos políticos várias vezes se refletiam nos nomes dos bolos (FREYRE, 2007, p.95).

O nordeste do Brasil além de conhecido como um dos maiores produtores de açúcar, também é conhecido como excelência em produzir uma diversidade de bolos atraindo assim um grande público apreciador da boa gastronomia (FREYRE,2007).

### 2.3.1 O bolo de rolo

O nordeste tem uma grande culinária com influências das cozinhas portuguesa, africana e indígena, como herança portuguesa o bolo de rolo pernambucano tem influência do colchão de noiva português, que tinha o recheio de amêndoas, apesar de muitos pensarem ter sofrido influência do rocambole, o bolo de rolo pernambucano foi adaptado com o doce da goiaba pela grande abundância desse fruto na região, a massa por sua vez passou a ser enrolada cada vez mais fina se assemelhando a um rolo dando origem ao nome bolo de rolo, que é conhecido e comercializado em todo o mundo, sua base de preparo é a farinha de trigo, ovos, manteiga e açúcar (SEVERIANO, *et. al* 2018).

Os ingredientes completos estão descritos abaixo e seu modo de preparo logo em seguida (pesquisa empírica, 2022).

**QUADRO 01:** Ingredientes da massa do bolo de rolo

<b>Ingredientes</b>
Massa:
>200g de margarina;
>200g de açúcar;
>06 gemas;
>200g de farinha de trigo;
>06 claras em neve.

Fonte: autor (2022).

Nos quadros 02, 03 e 04 a seguir está disponível os ingredientes do recheio tradicional, montagem e modo de preparo do bolo de rolo:

**QUADRO 02:** Ingredientes do recheio do bolo de rolo

<b>Ingredientes</b>
Recheio:
>500g de goiabada;
>½ xícara de água.

Fonte: autor (2022).

**QUADRO 03:** montagem do bolo de rolo

<b>&gt;Montagem:</b>
>formas retangulares de 30x40cm com margarina e enfarinhadas;
>açúcar para polvilhar.

Fonte: autor (2022).

**QUADRO 04:** modo de preparo do bolo de rolo

<b>Modo de preparo:</b>
<b>&gt;Massa:</b>
1. Bata na batedeira a margarina com o açúcar até formar um creme. Coloque as gemas e continue batendo até ficar cremoso.
2. Junte a farinha de trigo e, por último, as claras em neve.
<b>&gt;Recheio:</b>
1. Leve ao fogo a goiabada com a água e deixe amolecer, ficando como uma geleia mole.
<b>&gt;Montagem:</b>

1. Coloque de 5 a 6 colheres de sopa de massa para assar cada bolo, levando ao forno pré-aquecido por 5 minutos, aproximadamente. Espalhe bem fina a massa na forma.
2. Vire o bolo sobre um pano úmido polvilhado com açúcar, passe uma camada bem fina da goiabada e enrole.
3. Asse o segundo bolo, passe o recheio e enrole com primeiro bolo, faça o mesmo procedimento com toda a massa, rende mais ou menos 5 bolos
4. Por último. Polvilhe com açúcar.

Fonte: autor (2022).

na sequência na figura 01 abaixo segue a imagem do bolo de bolo com a receita tradicional.

**FIGURA 01:** Bolo de Rolo



Fonte: Receitas na rede (2022).

A receita do bolo de rolo foi tão aceita e reproduzida que o bolo se tornou um dos mais importantes da gastronomia pernambucana, ganhando o título de patrimônio cultural imaterial do estado de Pernambuco.

#### **2.4 O bolo de rolo como patrimônio imaterial**

No ano de 2007 o bolo de rolo foi reconhecido como de grande importância para a culinária pernambucana e recebeu o título de patrimônio cultural e imaterial

do estado pela lei ordinária nº 379, pelo fato dele simbolizar um momento de riqueza do estado com o ciclo do açúcar, ter a influência da cozinha portuguesa e representar a identidade do pernambucano (NUNES *et. al* 2014).

Durante décadas o bolo de rolo era restrito aos senhores de engenhos e seus visitantes importantes, com o passar dos anos foi ganhando o paladar e a cozinha de pessoas simples e hoje é comercializado em padarias, doçarias e até mesmo aeroporto, levando o bolo para fora do país, tornando-o ícone da gastronomia pernambucana (NUNES *et.al* 2014).

Segundo Gaspar (2010, *apud* PIMENTEL, 2019, p.27) O patrimônio imaterial por ser algo passado de geração para geração, entre as famílias tradicionais, e que não podem ser modificados é de extrema importância, pois contribuem para a valorização da história, valores, filosofias, linguagens, garantindo assim a sobrevivência entre a sociedade.

De acordo com Ferreira (2006, *apud* COSTA *et al*, 2008, p.2), o termo patrimônio evidencia a necessidade de manter viva as memórias passadas, resguardando algo com significado importante para que não seja esquecido ou desaparecido.

## **2.5 A Contribuição do bolo de rolo para a gastronomia pernambucana**

Com camadas finas e recheadas o bolo de rolo ganhou as mesas e o paladar dos pernambucanos, o bolo de rolo se tornou patrimônio cultural e imaterial de Pernambuco tornando-o importante na identificação da sociedade pois divulga arte, conhecimento e tradição que estão ligados a identidade dos pernambucanos, o bolo de rolo é comercializado no aeroporto da cidade do Recife, em vários centros turísticos possibilitando o turista comprá-los e levá-los para presentear pessoas de outras localidades. (SILVA,2010).

Segundo Araújo (2018), com uma culinária rica em sabores, em cores, aromas, a culinária pernambucana se destaca sendo considerada uma das cozinhas mais doces do Brasil (*apud* CAVALCANTI, 2017).

### **2.5.1 Novos sabores**

De sabor marcante, o bolo de rolo antes encontrado apenas na versão tradicional com recheio de goiaba, atualmente é encontrado em várias versões de sabores e formatos diferentes, abaixo segue figura 02 que corrobora com essa imagem do bolo de rolo na versão sabor chocolate:

**Figura 02:** Bolo de rolo de chocolate



Fonte: casamento.com (2022).

Além do tradicional sabor de goiaba, é possível encontrar vários sabores de recheios do bolo de rolo, para se reinventar alguns chefes criaram sabores como: chocolate, doce de leite, ameixa, maracujá, limão (VICTORINO, 2016).

Para obter essa iguaria com o sabor de chocolate, segue receita e modo de preparo nos quadros 05, 06, 07 abaixo:

**QUADRO 05:** ingredientes da massa do bolo de rolo de chocolate

<b>Massa:</b>
>200g de chocolate em pó
>200g de açúcar;
>200g de margarina;
>06 gemas;
>200g de farinha de trigo;
>06 claras em neve.

Fonte: autor (2022).

**QUADRO 06:** ingredientes para recheio de bolo de rolo de chocolate

<b>Recheio:</b>
>01 lata de leite condensado
>200g de chocolate em pó
>1/2 lata de creme de leite

Fonte: autor (2022).

**QUADRO 07:** montagem do bolo de rolo de chocolate

<b>&gt;Montagem:</b>
>formas retangulares de 30x40cm com margarina e enfarinhadas;
>açúcar com chocolate em pó para polvilhar.

Fonte: autor (2022).

**QUADRO 08:** modo de preparo do bolo de rolo de chocolate

<b>Modo de preparo:</b>
<b>&gt;Massa:</b>
1. Bata na batedeira a margarina com o açúcar até formar um creme. Coloque as gemas e continue batendo até ficar cremoso.
2. Junte a farinha de trigo e o chocolate em pó e, por último, as claras em neve.
<b>&gt;Recheio:</b>
1. Leve ao fogo o leite condensado, creme de leite com o chocolate, mexendo bastante até soltar da panela.
<b>&gt;Montagem:</b>
1. Coloque de 5 a 6 colheres de sopa de massa para assar cada bolo, levando ao forno pré-aquecido por 5 minutos, aproximadamente. Espalhe bem fina a massa na forma.
2. Vire o bolo sobre um pano úmido polvilhado com açúcar, passe uma camada bem fina da goiabada e enrole.
3. Asse o segundo bolo, passe o recheio e enrole com primeiro bolo, faça o mesmo procedimento com toda a massa, rende mais ou menos 5 bolos
4. Por último. Polvilhe com açúcar e chocolate em pó.

Fonte: autor (2022).

Mesmo com toda a diversidade de sabores do bolo de rolo, com excelentes texturas e sabores, entre eles o de chocolate, sabor muito apreciado pelos chocólatras, O sabor tradicional de goiaba continúa sendo o mais procurado e vendido entre eles (VICTORINO,2016).

### 3 METODOLOGIA

O presente estudo foi realizado de natureza descritiva qualitativa, a pesquisa descritiva é um estudo que se utiliza de dois respectivos grupos que são similares, fazendo observações, visando à identificação, fazendo o registro e as análises das características, tendo como grandes contribuições novas vivências sobre um tema já conhecido (NUNES *et al.*2016). Segundo Nunes *et al.* (2016), a pesquisa qualitativa proporciona várias opções de métodos para obter os dados necessários da coleta de dados, através de entrevistas, documentos, filmes etc., sendo considerado o método mais fiel para que os objetivos sejam alcançados.

A pesquisa descritiva tem como finalidade observar, fazer registros e analisar os dados encontrados, sem criar envolvimento, sem interferências do pesquisador. (NUNES *et al.* 2016).

#### 3.1 Instrumentos utilizados para coleta de dados

Os dados foram coletados através de um questionário online, utilizando o *google forms*, utilizando 04 perguntas de cunho objetivo sobre os dados demográficos dos participantes e 12 perguntas referente ao conhecimento dos profissionais quanto a cultura do bolo de rolo.

O questionário foi validado através de um pré-teste realizado com profissionais de gastronomia e professores do curso de gastronomia da Unifacol, no período de 01 a 10 de outubro.

O período da coleta de dados se deu entre 20 de outubro à 15 de novembro de 2022, com participantes de diferentes faixas etárias, classe social e escolaridade. Os critérios de inclusão foram participantes que aceitaram responder o questionário e que sejam profissionais da gastronomia, os critérios de exclusão serão perguntas incompletas ou em branco.

#### 3.2 População e amostra

A população pesquisada foi composta por 07 pessoas profissionais com idade entre 34 e 50 anos, residentes no estado de Pernambuco, com grau de instrução variado e condições sociais variadas.

O quadro 09, exibido abaixo, foi desenvolvido no intuito de apresentar os itens que compuseram o questionário, acompanhado da sua autoria e da variável ao qual se refere o estudo. Vale ressaltar que os itens foram adaptados para compor melhor entendimento do público que considera que o bolo de rolo tem um fator importante para a gastronomia pernambucana.

**QUADRO 09:** Variáveis dos itens que compuseram o questionário

AUTOR	VARIÁVEIS	ITENS
Santos, 2019 (adaptado)	Doçaria do estado de Pernambuco	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Qual seu nome?</li> <li>• Qual sua idade?</li> <li>• Qual sua área de atuação na gastronomia?</li> <li>• Descreva um pouco de sua vivência na gastronomia pernambucana.</li> </ul> <p>Sabemos que a gastronomia pernambucana é muito rica, dessa forma para você o que caracterizaria a doçaria do estado de Pernambuco?</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sabemos que a cultura pernambucana sofreu muitas influências em sua formação e gastronomia como parte da cultura não poderia ser diferente, para você quais as influências marcaram mais a gastronomia do estado, em especial a doçaria pernambucana?</li> <li>• A doçaria do estado de Pernambuco é muito grande, principalmente em relação a seus bolos, diante disso qual a sua experiência no que se refere ao bolo de rolo?</li> <li>• Sabe-se que o bolo de rolo pernambucano ficou famoso e tem o título de patrimônio imaterial, que fator ajudou na conquista desse título?</li> <li>• Sabemos que alguns bolos ficaram conhecidos por sua doçura, cheiro e sabor. Diante disso, já experimentou o bolo de rolo</li> </ul>

		<p>com outros sabores?</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Para você, existe alguma dificuldade de acesso hoje em dia dos ingredientes do bolo de rolo?</li> <li>● A falta de conhecimento sobre o bolo de rolo pode haver dificuldade na reprodução?</li> <li>● A nível geral, considera que o bolo de rolo colabora para identidade da cultura na localidade?</li> <li>● Como você avalia a diversidade cultural do bolo de rolo e suas variações?</li> <li>● Na sua opinião, o bolo de rolo considera os vários sabores pertencentes ao passado ou atuais?</li> <li>● Considera que os conhecimentos da culinária pernambucana e a cultura local tiveram origem no exterior?</li> <li>● Como avalia a identidade cultural local como fator de construção para atrair pessoas?</li> </ul>
--	--	--

Fonte: Google-Forms, Autor adaptado (2022).

Para segunda etapa foram realizadas pesquisas científicas nas bases de dados da *Scielo* e Google acadêmico sobre o bolo de rolo, os estudos foram lidos e avaliados integralmente comprovados a adequação e logo após foi realizado a análise e interpretação dos resultados.

Foi construído um banco de dados no Programa Microsoft Excel2010, com as variáveis incluídas no estudo. Para a análise dos dados foi realizada através de estatística descritiva disponibilizada pela ferramenta de pesquisa, Google forms, Os gráficos foram gerados a partir da mesma plataforma, as informações foram analisadas por meio do programa Microsoft Excel para a formatação dos dados.

Conforme (CARAMELLI, 2012, p.129), uma pesquisa pra ser bem estruturada deve ser:

Finalmente, é preciso dizer que uma pesquisa bem desenhada e elaborada passa por um processo de validação interna e externa. O primeiro garante a confiabilidade e revela ao leitor que o processo de investigação foi elaborado de maneira correta, usando definições e conceitos sólidos e ferramentas adequadas. O segundo, a validação externa, certifica a reprodutibilidade: a metodologia deve conter

informações suficientes para que o experimento possa ser reproduzido atingindo-se resultados semelhantes.

#### 4 DISCUSSÃO E RESULTADOS

Conforme o estudo feito e elaborado na presente pesquisa segue as análises dos resultados do estudo com abordagem descritiva qualitativa, que revela as respostas dos entrevistados. Dessa forma, facilitando a compreensão das análises optou-se por descrever as informações sociodemográficas no quadro 10 abaixo:

No período correspondente a aplicação do questionário foram coletadas 07 respostas.

**QUADRO 10:** Descrição sociodemográfica

<b>Relação de participantes:</b>	<b>Gênero</b>	<b>Escolaridade</b>
PARTICIPANTE 01	Feminino	Superior completo
PARTICIPANTE 02	Masculino	Superior completo
PARTICIPANTE 03	Masculino	Superior completo
PARTICIPANTE 04	Masculino	Superior completo
PARTICIPANTE 05	Feminino	Superior completo
PARTICIPANTE 06	Masculino	Superior completo
PARTICIPANTE 07	Masculino	Superior completo

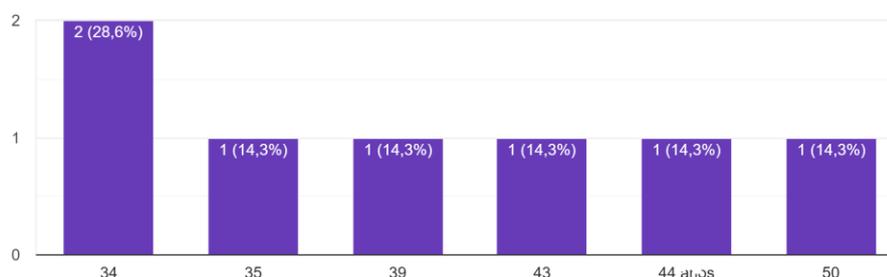
Fonte: autor (2022).

Segue abaixo análise dos dados coletados e analisados através de gráficos de simples compreensão:

**GRÁFICO 01:** Porcentagem de acordo com a idade.

Qual sua idade?

7 respostas



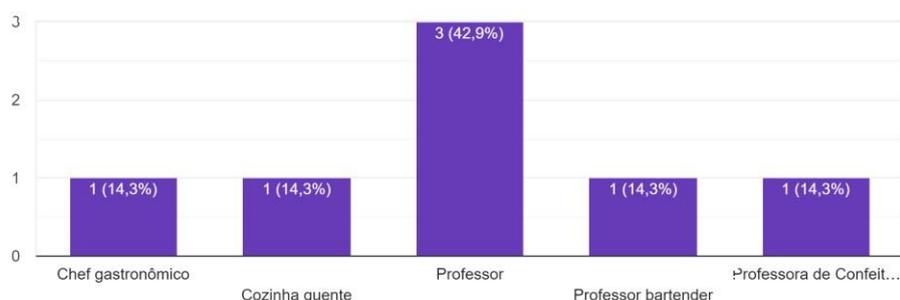
FONTE: autor (2022).

De acordo com o gráfico 01 quando perguntado a idade dos participantes da pesquisa 28,6% têm 34 anos, 35 anos, 39 anos, 43 anos, 44 anos e 50 anos têm 14,3% respectivamente.

### GRÁFICO 02: Proporção de acordo com a área de atuação na gastronomia

Qual sua área de atuação na gastronomia?

7 respostas

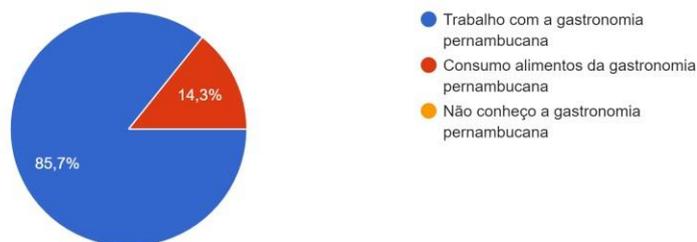


Fonte: autor, (2022).

De acordo com o dado demográfico área de atuação na gastronomia, a predominância foi professor com 42,9% do total de participantes, chef gastronômico, cozinha quente, professor bartender e professora de confeitaria obtiveram 14,3% respectivamente.

### GRÁFICO 03: Proporção de acordo com o nível de vivência na gastronomia pernambucana

Descreva um pouco de sua vivência na gastronomia pernambucana.  
7 respostas

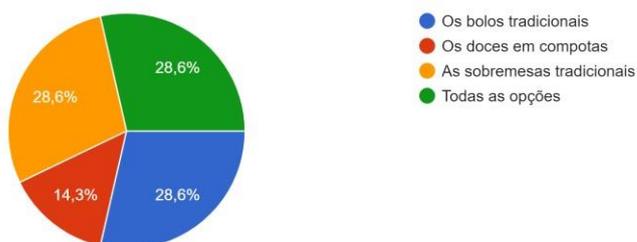


Fonte: autor (2022).

O gráfico acima mostra que 85,7% trabalham com a gastronomia pernambucana, 14,3% consomem alimentos da gastronomia pernambucana e não conheço a gastronomia pernambucana não pontuou.

### GRÁFICO 04: Características da doçaria do estado de Pernambuco

Sabemos que a gastronomia pernambucana é muito rica, dessa forma para você o que caracterizaria a doçaria do estado de Pernambuco?  
7 respostas



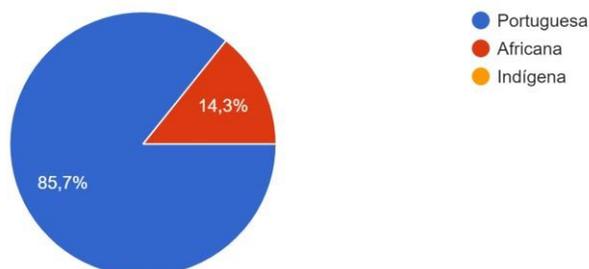
Fonte: autor (2022).

Em relação ao que caracteriza a doçaria pernambucana o gráfico acima mostra que os bolos tradicionais, as sobremesas tradicionais e todas as opções levaram 28,6% cada, enquanto os doces em compotas ficaram atrás com 14,3% dos votos.

**GRÁFICO 05:** Influências na gastronomia pernambucana.

Sabemos que a cultura pernambucana sofreu muitas influências em sua formação e gastronomia como parte da cultura não poderia ser diferente, ...a do estado, em especial a doçaria pernambucana?

7 respostas



Fonte: autor (2022).

De acordo com o gráfico 5 a gastronomia pernambucana sofre maior influência da gastronomia portuguesa com 85,7%, a gastronomia africana ficou com 14,3%, enquanto a gastronomia indígena não pontuou.

**GRÁFICO 06:** Proporção da experiência com o bolo de rolo,

A doçaria do estado de Pernambuco é muito grande, principalmente em relação a seus bolos, diante disso qual a sua experiência no que se refere ao bolo de rolo?

7 respostas



Fonte: autor (2022).

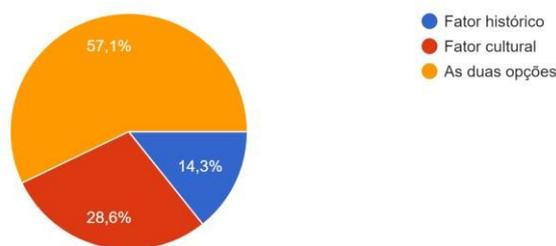
Com relação a experiência vivida com o bolo de rolo as respostas foram unânimes, 100% responderam que consomem bolo de rolo com frequência,

deixando evidente o quão o bolo de rolo é apreciado, consumo raramente ou não consumo não pontuaram.

### GRÁFICO 07: Fator para o bolo de rolo se tornar patrimônio imaterial

Sabe-se que o bolo de rolo Pernambucano ficou famoso e tem o título de patrimônio imaterial, que fator ajudou na conquista desse título?

7 respostas



Fonte: autor (2022).

Conforme o gráfico 7 tanto o fator cultural, quanto o fator histórico contribuíram para a conquista do patrimônio imaterial, ficando a alternativa as duas opções com 57,1%, em seguida a alternativa fator cultural ficou com 28,6% e fator histórico com 14,3%.

### GRÁFICO 08: Bolo de rolo com outros sabores

Sabemos que alguns bolos ficaram conhecidos por sua doçura, gosto, cheiro e sabor. Diante disso, já experimentou o bolo de rolo com outros sabores?

7 respostas



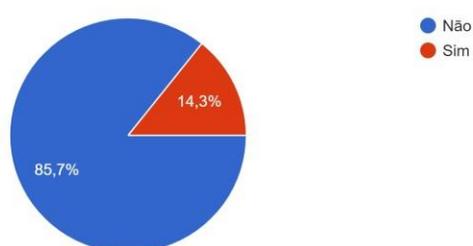
Fonte: autor (2022).

De acordo com o gráfico acima todos os participantes já provaram o bolo de rolo com outros sabores, ficando a alternativa sim com 100% e a opção não e a vou experimentar não pontuaram.

### GRÁFICO 09: Acesso aos ingredientes do bolo de rolo.

Para você, existe alguma dificuldade de acesso hoje em dia dos ingredientes do bolo de rolo?

7 respostas



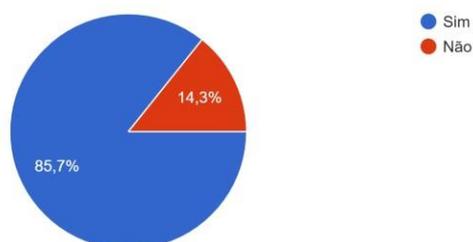
Fonte: autor (2022).

Analisando o gráfico 9 podemos observar que 85,7% não encontram dificuldade para adquirir os ingredientes para a produção do bolo de rolo, enquanto 14,3% responderam que sim, que encontram dificuldade.

### GRÁFICO 10: Falta de conhecimento sobre o bolo de rolo

A falta de conhecimento sobre o bolo de rolo pode haver dificuldade na reprodução?

7 respostas



Fonte: autor (2022).

Perguntados se a falta de conhecimento sobre o bolo de rolo poderia influenciar na reprodução do mesmo, 85,7% dos participantes responderam que sim, que pode haver influência, já 14,3% respondeu que não interfere.

### GRÁFICO 11: Colaboração do bolo de rolo para a identidade cultural.

Sobre identidade cultural, responda: A nível geral, considera que o bolo de rolo colabora para identidade da cultura na localidade?

7 respostas



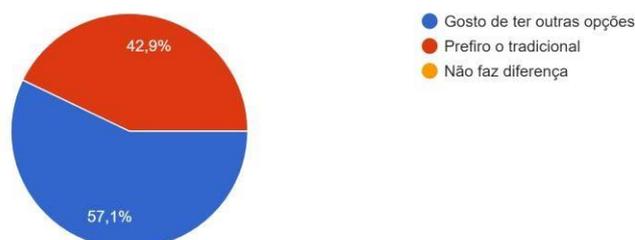
Fonte: autor (2022).

Conforme o gráfico 11 todos os participantes acreditam que sim, o bolo de rolo contribui para a identidade cultural do estado ficando com 100% das opiniões, enquanto a opção não, não pontuou.

### GRÁFICO 12: Proporção sobre a diversidade cultural do bolo de rolo.

Como você avalia a diversidade cultural do bolo de rolo e suas variações?

7 respostas

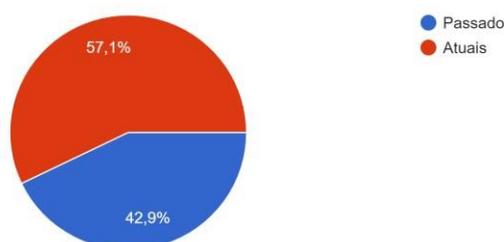


Fonte: autor (2022).

De acordo com o gráfico acima a opção gosto de ter outras opções ficou com 57,1% e 42,9% preferem o sabor tradicional, já a opção não faz diferença não pontuou.

**GRÁFICO 13:** Proporção sabores passados ou atuais.

Na sua opinião, o bolo de rolo considera os vários sabores pertencentes ao passado ou atuais?  
7 respostas

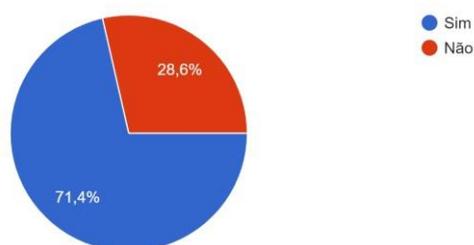


Fonte: autor (2022).

Perguntados sobre se consideram os sabores dos bolos de rolos pertencentes ao passado ou atuais, 57,1% ficaram com atuais, enquanto 42,9% acham que pertencem ao passado.

**GRÁFICO 14:** Conhecimentos da culinária pernambucana e a cultura local

Considera que os conhecimentos da culinária Pernambucana e a cultura local tiveram origem no exterior?  
7 respostas

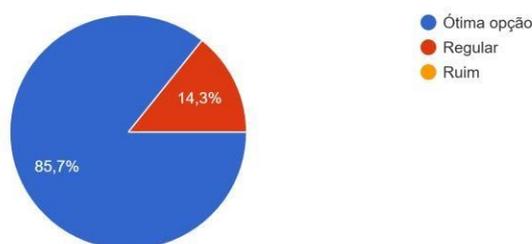


Fonte: autor (2022).

Conforme análise do gráfico acima, 71,4% dos participantes consideram que a culinária pernambucana e a cultura local tiveram grande influência do exterior, já 28,6% acreditam que não, não existe influência do exterior.

**GRÁFICO 15:** Identidade cultural como fator de construção para atrair pessoas

Como avalia a identidade cultural local como fator de construção para atrair pessoas?  
7 respostas



Fonte: autor (2022).

Segundo avaliado no gráfico 15, 85,7% avaliam como uma ótima opção a identidade local como forma de atrair pessoas e 14,3% avaliam como regular, a opção ruim não obteve pontuação.

Segundo os dados analisados ao longo desse trabalho foi possível evidenciar o quão o bolo de rolo é popular entre os pernambucanos, considerando que todos os entrevistados consomem o bolo de rolo com frequência, tendo em vista as diversidades de sabores oferecidos por um único bolo, todos os entrevistados já provaram o bolo de rolo com outros sabores e a grande maioria mostrou gostar de ter outras variedades.

Assim como o bolo de rolo tem origem portuguesa, com a pesquisa também foi possível confirmar que a gastronomia pernambucana sofreu maior influência da culinária portuguesa segundo a maior porcentagem dos entrevistados, apesar de uma pequena parcela acreditar ter maior influência da gastronomia africana.

Referente ao título de patrimônio imaterial concedido ao bolo de rolo pernambucano tanto o fator histórico, quanto o fator cultural contribuiu para essa grande conquista, levando-o conseqüentemente a contribuir para a formação da identidade cultural do estado de Pernambuco, dessa forma atraindo pessoas que vêm em busca de novas experiências gastronômicas.

A gastronomia e o turismo são grandes aliados para impulsionar os comércios de várias cidades, andando lado a lado, permitindo que pessoas se desloquem de suas localidades em busca de viverem novas experiências, seja por pura satisfação pessoal ou por necessidade imposta pela sociedade, tornando-o assim uma grande visão de negócio rentável, a partir do turismo e da gastronomia. (FERRO, 2013)

Com o presente estudo não restou dúvidas de que o bolo de rolo é um dos bolos mais apreciado e consumido pelos pernambucanos e um dos mais procurados pelos turistas vindos de outros estados e até mesmo de outros países, que chegam a Pernambuco e se encantam com sua beleza, seu sabor marcante e sua tradição.

O estado de Pernambuco é considerado um estado muito atrativo, não só pelas suas belezas naturais, seus monumentos arquitetônicos, sua rica cultura, mas sem dúvidas pela sua gastronomia local, que é considerada uma das mais diversificadas do Brasil (MOREIRA,2021).

Espera-se que a pesquisa contribua com a gastronomia local e também a de todo país, tendo em vista que ficou evidente a importância do bolo de rolo para a identidade cultural de Pernambuco, pois o bolo de rolo não é só a junção de ingredientes, ele é um patrimônio imaterial de grande relevância para a gastronomia, carregando em si histórias e costumes de um povo autenticam e determinado, sendo um grande atrativo histórico-cultural, sendo consumido não só no Brasil, mas em vários países, assim se chega a um denominador comum confirmando a importância do bolo de rolo na cultura dos pernambucanos e o merecido título de patrimônio imaterial do estado de Pernambuco.

## 6 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Em Pernambuco a forte influência de sua gastronomia vem elevando cada dia mais a importância da cultura em relação aos seus doces e bolos, em especial pode-se destacar uma de suas particularidades culinárias, O bolo de rolo, com o passar dos anos vem mostrando sua importância dentro da gastronomia de Pernambuco, por ter uma identidade tão peculiar o mesmo foi agraciado com o título de patrimônio cultural imaterial do estado, o título de patrimônio cultural imaterial é transmitido de geração a geração, sendo constantemente recriado pelas comunidades em função de sua história, gerando um sentimento de identidade e continuidade, contribuindo para promover o respeito à diversidade cultural e à criatividade, sendo assim foi de extrema importância para a valorização do produto tão rico em cultura e sabor.

Segundo (PUERTO *et al*, 2019), “A comida aproxima o turista da cultura do lugar visitado, assim, comer é manter relações próximas de quem preparou o alimento”. A gastronomia pernambucana em especial a doçaria tem contribuído de forma muito relevante para mostrar o quão é importante para a construção cultural de uma sociedade, o bolo de rolo como um de seus carros chefes no quesito gastronomia/turismo contribui com uma grande parcela na fomentação dessa cultura, é indiscutível sua importância na culinária de Pernambuco.

Foi evidenciado com essa pesquisa que a contribuição cultural de um povo se dar através de tudo que desenvolvem, criam e vive, dentro dos valores culturais, por isso a importância da valorização, o bolo de rolo como patrimônio imaterial vem contribuindo de forma grandiosa na gastronomia, provando ao seu povo a relevância de incrementar e agregar valores a suas produções, sempre buscando contribuir para o fortalecimento da identidade cultural, tornando-a sólida e positiva, foi comprovado também que o bolo de rolo faz parte da gastronomia da região, sendo uma sobremesa bastante apreciada por todos os entrevistados da pesquisa.

Portanto, tendo em vista a pesquisa realizada, ficou comprovada a grande influência portuguesa na gastronomia pernambucana, tendo também uma menor parcela da culinária africana, sendo notória a referência quando falamos de costumes e tradições alimentares, vale ressaltar também a importância das escravas e sinhás de engenho na construção da culinária que pode ser encontrada nos dias atuais, sendo elas as grandes executoras das receitas trazidas de Portugal, onde

criavam e adaptavam com ingredientes locais tendo uma grande contribuição do comércio dos canaviais, incrementando o açúcar aos doces e bolos.

Pernambuco é conhecido por ser um estado rico em sabores, mas mesmo com a diversidade de seus produtos as portuguesas encontravam dificuldade em obter produtos tipicamente europeus, foi o que colaborou para a elaboração de doces e bolos adaptados com produtos brasileiros, formando assim os bolos que temos atualmente, como o bolo de rolo que foi uma adaptação que deu muito certo do bolo colchão de noiva, que era um bolo com recheio de amêndoas que logo foi adaptado com o recheio de goiaba encontrado em abundância na região de Pernambuco, o bolo de rolo começou a ser enrolado cada vez mais fino, ao contrário de sua inspiração o colchão de noiva que recebe poucas camadas.

Diante do exposto, é notório que o bolo de rolo contribui de forma direta na construção e valorização do comércio de Pernambucano, atraindo vários turistas amantes de uma boa rota gastronômica, sendo comercializado em vários estabelecimentos e aeroporto de Pernambuco, trazendo consigo cultura e herança das primeiras famílias que habitaram Pernambuco.

Não se pode deixar de exaltar a contribuição do açúcar, esse ouro branco, no processo de formação da gastronomia pernambucana, tendo contribuído com uma grande parcela das receitas desenvolvidas desde os tempos das cozinhas de engenhos, tanto para adoçar, quanto na conservação dos alimentos, essa iguaria é consumida todos os dias nas casas da maioria da população.

Assim se conclui que o trabalho de pesquisa foi de grande relevância para a gastronomia, não só de Pernambuco, mas até de outros lugares, tornando possível apresentar a história de uma iguaria tão apreciada aos consumidores de fora do estado, o bolo de rolo, patrimônio cultural e imaterial do estado de Pernambuco, ressaltando assim a importância da gastronomia no processo socioeconômico do turismo, sendo ela uma grande aliada do turismo, levando tradições e costumes através de sabores.

No decorrer da elaboração da pesquisa foi encontrado algumas limitações e dificuldades em relação a pouca disponibilidade de bibliografias referente ao tema proposto, tendo encontrado em pequena quantidade e muitas vezes desatualizadas.

Portanto, diante do exposto, propor-se que novas pesquisas sejam realizadas acerca da temática, tornando o tema mais acessível a toda população, com o objetivo de mostrar a rica gastronomia existente em Pernambuco, com ênfase para o

bolo de rolo, um dos nossos patrimônios cultural e imaterial, mostrar não só a população pernambucana, mas também aos turistas de outros estados e países que precisam conhecer a cultura e a rica gastronomia que existe em Pernambuco, trazendo uma boa rentabilidade para o estado através do turismo local.

## REFERÊNCIAS

- ANDRADE, M. C. **Bolo-de-Rolo**. In: Pesquisa Escolar. Recife: Fundação Joaquim Nabuco, 2008. Disponível em: <https://pesquisaescolar.fundaj.gov.br/pt-br/artigo/bolo-de-rollo/>.
- ARAÚJO, R. S. **Características culinárias pernambucanas nos restaurantes regionais da região metropolitana de Recife – PE**, Universidade Federal Rural de Pernambuco, Recife – PE (2018).
- BOTELHO, L. C. **culinária regional: o Nordeste e a alimentação saudável**, tese de doutorado, Faculdade de ciências da saúde, Universidade de Brasília, (2006).
- BRAYNER, N. G. **Patrimônio cultural imaterial para saber mais**, Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN), 3ª edição, Brasília (2012).
- CARAMELLI, B. **Métodos: a receita do bolo**. Rev. Assoc.Med., Brasil (2012).
- CAVALCANTI, J. A. **A doce sociedade pernambucana – uma rápida análise do livro açúcar de Gilberto Freyre**. In: Anais da Mostra de Pesquisa em Ciência e Tecnologia, Fortaleza – CE, Brasil (2017).
- COSTA, M. L. CASTRO, R. V. **Patrimônio Imaterial Nacional: preservando memórias ou construindo histórias?** Universidade do Estado do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro (2008).
- FERRO, R. C. **Gastronomia e turismo cultural: Reflexões sobre a cultura no processo do desenvolvimento local**, artigo, vol.2, nº 2 (2013).
- FRANZONI, E. **A gastronomia como elemento cultural, símbolo de identidade e meio de integração**, dissertação de mestrado em ciências da educação, Faculdade de Ciências sociais e Humanas (2016).
- FREYRE, G. **Açúcar: uma sociologia do doce, com receitas de bolos e doces do Nordeste do Brasil**. 5ª ed. São Paulo, Global, (2007).
- GASPAR, L. **Doçaria no nordeste brasileiro**, In: Pesquisa escolar. Recife: Fundação Joaquim Nabuco, (2013). <https://pesquisaescolar.fundaj.gov.br/pt-br/artigo/docaria-nonordeste-brasileiro/>
- LEAL, R. E. S, ARAGÃO, I. R. **Memória, patrimônio e atrativo turístico: A doçaria na festa do nosso Senhor dos Passos, em São Cristóvão – Sergipe**, Revista

Rosa dos Ventos, vol.4, nº3, Universidade de Caxias do Sul, Caxias do Sul – RS (2012).

MOREIRA, J. H. S. **A importância da gastronomia como patrimônio cultural no turismo pernambucano**, Tópicos em administração, vol.37, capítulo 1, Editora Paison (2021).

NUNES, G. C, NASCIMENTO, M. C. D, LUZ, M. A. C. A. **Pesquisa Científica: conceitos básicos**, Id on Line Revista de Psicologia, vol.10, n.29 (2016).

NUNES, P. B, ZEGARRA, M, D. C. C. P. **Sobremesas de Portugal a Pernambuco**, Revista Contextos da Alimentação Vol.3 (2014).

PECCINI, R. **A gastronomia e o turismo**, Revista Rosa dos ventos, abril – junho (2013).

PIMENTEL, D. D. **Harmonização de cervejas artesanais pernambucanas com as sobremesas reconhecidas patrimônios culturais imateriais do estado**, Universidade Federal Rural de Pernambuco – Recife – PE (2019).

PUERTO, C. B. D. & Vieira, M. F. **Doces Tradicionais de Pelotas/RS: a Gastronomia como Atrativo Turístico e Fator na Construção da Identidade Cultural**. *RELACult - Revista Latino-Americana De Estudos Em Cultura E Sociedade*, 5(4). <https://doi.org/10.23899/relacult.v5i4.1315>. (2019).

SACRAMENTO, A. C, SILVA, R. S. **A gastronomia nos mercados públicos do Recife: instrumento de valorização e identidade cultural**, III encontro de ensino, pesquisa e extensão da faculdade Senac – PE (2009).

SANTOS, E. A. **Bolos São Bartolomeu, Cavalcanti e Guararapes: Herança sociocultural de uma gastronomia pernambucana**, trabalho de conclusão de curso (graduação)- Universidade Federal Rural de Pernambuco, Bacharelado em gastronomia Recife (2019).

SEVERIANO, A. S. M, CURSINO, E. M. S, TEIXEIRA, G. L. S. B. **Desenvolvimento e aceitabilidade de bolo de rolo diet enriquecido com fibras da aveia e linhaça**, revista eletrônica – Estácio Recife – PE (2018).

SILVA, M. J. B. **O rolo do bolo de rolo**. In: VII Seminário da Associação Nacional Pesquisa e Pós-Graduação em Turismo (2010) – Universidade Anhembi Morumbi – UAM/ São Paulo/SP Anais do ...São Paulo (2010).

SIMÃO, L. M, **Os mediadores do patrimônio imaterial**, Universidade Federal de Goiás (2002).

UNESCO (Organização das Nações Unidas para Educação, Ciência e Cultura), **Convenção para a salvaguarda do patrimônio cultural imaterial**, Paris, 17 de outubro de 2003.

VICTORINO, F. **O bolo de rolo: Origem do patrimônio de Pernambuco**, <https://comoviaja.com.br/bolo-de-rolo/> (2016).

VOGEL, D. R, BARROS, B. I. V, MARINHO, K. B. **Pesquisa científica em gastronomia: Análise bibliométrica em periódicos brasileiros**, Universidade de Caxias do Sul – Rio Grande do Sul, Rosa dos Ventos, vol. 11, núm. 4, (2019).

## APÊNDICE

Questionário aplicado para pesquisa de campo sobre o bolo de rolo

Olá gostaria de pedir sua contribuição para a construção do meu TCC (Trabalho de conclusão de curso), do curso de Turismo com ênfase em gastronomia da Unifacol, respondendo às perguntas a seguir:

O Bolo de rolo é totalmente feito à mão, elaborado à base de ovos, manteiga, farinha de trigo e goiabada. A massa é batida e depois espalhada em uma assadeira que vai ao forno.

FIGURA 03: Bolo de rolo e doce de goiaba



FONTE: Figura do autor (2022).

Gostaria de saber um pouco sobre você:

Qual seu nome?

Resposta curta: \_\_\_\_\_

Qual sua idade?

Resposta curta: \_\_\_\_\_

Qual sua área de atuação na gastronomia?

Resposta curta: \_\_\_\_\_

Descreva um pouco de sua vivência na gastronomia pernambucana.

- Trabalho com a gastronomia pernambucana
- Consumo alimentos da gastronomia pernambucana
- Não conheço a gastronomia pernambucana

Sabemos que a gastronomia pernambucana é muito rica, dessa forma para você o que caracterizaria a doçaria do estado de Pernambuco?

- Os bolos tradicionais
- Os doces em compotas
- As sobremesas tradicionais
- Todas as opções

Sabemos que a cultura pernambucana sofreu muitas influências em sua formação e gastronomia como parte da cultura não poderia ser diferente, para você quais as influências marcaram mais a gastronomia do estado, em especial a doçaria pernambucana?

- Portuguesa
- Africana
- Indígena

A doçaria do estado de Pernambuco é muito grande, principalmente em relação a seus bolos, diante disso qual a sua experiência no que se refere ao bolo de rolo?

- Consumo com frequência
- Consumo raramente
- Não consumo

Sabe-se que o bolo de rolo Pernambucano ficou famoso e tem o título de patrimônio imaterial, que fator ajudou na conquista desse título?

- Fator histórico
- Fator cultural
- As duas opções

Sabemos que alguns bolos ficaram conhecidos por sua doçura, gosto, cheiro e sabor. Diante disso, já experimentou o bolo de rolo com outros sabores?

- Sim
- Não
- Vou experimentar

Para você, existe alguma dificuldade de acesso hoje em dia dos ingredientes do bolo de rolo?

- Não
- Sim

A falta de conhecimento sobre o bolo de rolo pode haver dificuldade na reprodução?

- Sim
- Não

Sobre identidade cultural, responda:

A nível geral, considera que o bolo de rolo colabora para identidade da cultura na localidade?

- Sim
- Não

Como você avalia a diversidade cultural do bolo de rolo e suas variações?

- Gosto de ter outras opções
- Prefiro o tradicional
- Não faz diferença

Na sua opinião, o bolo de rolo considera os vários sabores pertencentes ao passado ou atuais?

Passado

Atuais

Considera que os conhecimentos da culinária Pernambucana e a cultura local tiveram origem no exterior?

Sim

Não

Como avalia a identidade cultural local como fator de construção para atrair pessoas?

Ótima opção

Regular

Ruim



**CENTRO UNIVERSITÁRIO FACOL - UNIFACOL**  
**CURSO DE BACHARELADO EM TURISMO COM ÊNFASE EM**  
**GASTRONOMIA**  
**TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO**  
**PARECER METODOLÓGICO**



Nome do Acadêmico: LUIZ ALBERTO BEZERRA

Título do Trabalho de Conclusão de Curso:  
**A DOCE GASTRONOMIA: UM ESTUDO SOBRE O BOLO DE ROLO COMO**  
**PATRIMÔNIO IMATERIAL E FATOR DE CONSTRUÇÃO DA IDENTIDADE**  
**CULTURAL.**

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado ao Curso de Bacharelado em TURISMO COM ÊNFASE EM GASTRONOMIA do Centro Universitário FACOL - UNIFACOL, como requisito parcial para a obtenção do título de Bacharel em Turismo com ênfase em gastronomia.  
 Orientador: Flávio Nunes de Araújo Maia.

O Núcleo Acadêmico de Normas Técnicas - NANT - Centro Universitário FACOL - UNIFACOL. Encaminha parecer abaixo a respeito do TCC informado neste documento.

<p><b>AVALIAÇÃO FINAL</b></p> <p>Considera que o TCC está apto para apresentação?</p> <p style="text-align: center;">Sim                      Não</p> <p style="text-align: center;"><input checked="" type="checkbox"/>                      <input type="checkbox"/></p>
<p>Caso tenha respondido positivamente à pergunta anterior, considera que o TCC, em relação a outros da área é:</p> <p><input type="checkbox"/> Excelente                      <input checked="" type="checkbox"/> Bom                      <input type="checkbox"/> Satisfatório</p>
<p><b>COMENTÁRIOS A RESPEITO DO TCC</b></p> <p>O TCC atende às normas ABNT e NANT, após correções solicitadas no último material recebido para análise.</p> <p>Segundo relatório do programa antiplágio usado pela UNIFACOL o trabalho atende às normas NANT e de plágio com percentual de 14,31%, sendo este percentual citações diretas e referências. Observações de correções para listas (pontilhados e número de páginas não devem ficar em negrito). Títulos e fonte de ilustrações devem ser apresentadas com fonte tamanho 11. Citações diretas devem ficar com recuo de 4cm. Todas as referências precisam ser corrigidas conforme normas ABNT.</p> <p>Estes ajustes devem ser feitos antes do envio para banca examinadora. Fica a cargo da coordenação de TCC do aluno verificar se estas correções foram feitas.</p> <p>Este parecer só é válido se todas as correções informadas acima forem feitas.</p>

**Professor: Cleitiano da Silva Pereira**

Credenciada pela Portaria nº 644, de 28 de março de 2001 – D.O.U. de 02/04/2001.

Endereço: Rua do Estudante, nº 85 – Bairro Universitário.

CEP: 55612-650 - Vitória de Santo Antão – PE

Telefone: (81) 3114.1200