

## **Bolo de Rolo: percepção sobre variações e aceitabilidade**

**Alanna Evelyn de Souza**

aes4@discente.ifpe.edu.br

**Joanna Maria Letthycia Alves da Silva**

jmlas@discente.ifpe.edu.br

**Lívia Vitória Gomes Soares**

lvgs@discente.ifpe.edu.br

**Orientador**

**Eron Ferreira Campos da Silva**

eron.ferreira@cabo.ifpe.edu.br

---

## RESUMO

O bolo de rolo, definido por suas finas camadas de massa e recheio enroladas em formato cilíndrico, foi tombado como Patrimônio Cultural e Imaterial do Estado de Pernambuco, possuindo características específicas que trazem um sabor único a sobremesa, ao longo dos anos passou algumas variações na receita até chegarmos no receituário atual, assim se popularizando no estado, muitos moradores acreditam que a receita original não pode ser alterada e que essas mudanças descaracterizam a receita tradicional não as reconhecendo como "bolo de rolo" e sim como rocambole. O presente estudo traz questionamentos sobre o Bolo de rolo e suas variações, pesquisando/questionando se essas variações implicam na percepção do mesmo como patrimônio.

Palavras-chave: Bolo de rolo; Patrimônio; Pernambuco;

## 1 INTRODUÇÃO

A gastronomia brasileira já sofreu inúmeras modificações ao longo de sua história, graças ao contato com vários povos e culturas que acaba trazendo contribuições e influências para novos sabores brasileiros. A base fundamental da gastronomia brasileira está enraizada em três culturas distintas: a indígena, a portuguesa e a africana, entretanto, também há muita coisa herdada das relações comerciais e políticas entre Portugal e a Índia, iniciada a partir do Império Bizantino e continuada com as grandes navegações no século XV e XVI (GIMENEZ-MINASSE, 2015).

Pernambuco carrega em sua culinária essas influências portuguesas, africanas e indígenas. Possui sabores, cores e aromas marcantes resultante da mistura de derivadas técnicas e utilização de ingredientes regionais. Possui pratos variados como cozidos, buchada, escondidinho de macaxeira, tapioca e doces como a pamonha, bolo Souza leão, cartola, bolo de rolo entre outras valiosas preparações. (FUNDAJ, 2003)

O açúcar serviu como molde para sociedade pernambucana, sendo responsável pelo seu crescimento e prosperidade, seus doces e quitutes mostram como a abundância deste ingrediente trouxe avanços para o desenvolvimento social. A criação de doces tão populares conhecidos por grande parte da sociedade pernambucana trouxe reconhecimento institucional como Patrimônios Culturais e Imateriais do Estado de Pernambuco, garantidos no projeto de lei da Assembleia Legislativa do Estado de Pernambuco (ALEPE) (NUNES-ZEGARRA, 2014; SANTOS, E. A. D. 2019)

Com a expansão do comércio açucareiro o açúcar se torna mais presente nas cozinhas, onde as senhoras guardavam receitas tradicionais e passavam seus saberes para as famosas quituteiras, negras que carregam consigo o conhecimento de receitas e fama de bons doces e bolos. Foi preciso algumas alterações em diversas receitas por falta de ingredientes, esses que não chegavam em bom estado em solo brasileiro, nascendo assim um receituário pernambucano que utiliza ingredientes presentes no estado como goma de mandioca, leite de coco, caju, goiabada entre outros. (LESNAU, 2004).

O bolo de rolo, doce originário de Pernambuco, foi tombado como patrimônio cultural e imaterial do estado de acordo com a Lei Ordinária nº 13.436, de 24 de abril de 2008. É um bolo que deriva do colchão de noiva português, uma sobremesa composta massas largas com recheio de amêndoas, o mesmo sofreu alteração pela falta dos ingredientes em solo brasileiro, possuindo camadas finas de massa e goiabada enrolados sobre açúcar, sua finura caracteriza o doce o tornando único e destacando-se por sua técnica diferenciada de apresentação (NUNES-ZEGARRA, 2014).

Buscando a relação das influências europeias na confeitaria pernambucana, acredita-se que o Bibinca, um bolo de origem portuguesa, como comparação de semelhança com o bolo de rolo, como mencionado em FERNANDES (2001, p. 99) " À semelhança do "Bibinca" desenvolvido pelos portugueses em Goa... é um bolo de camadas finíssimas de massa, intercaladas por um recheio de goiabada, no caso do delicioso doce Pernambucano." O Bibinca também é um bolo desenvolvido por conta da colonização na Índia no início do século XVI. (DA SILVA, M. J. B. 2010)

O Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN) tem o papel de garantir a preservação de processos culinários os tornando únicos e enraizados no seu local de origem respeitando sua tradicionalidade. A pesquisadora Leticia Cavalcanti escreveu em sua coluna Folha Gastronômica que "O Bolo de Rolo é uma das mais generosas tradições de Pernambuco e merece reverência." (SOUZA, 2020)

A partir do bolo de rolo surgiram outras variações dele seguindo o mesmo modelo e a mesma forma de preparo, mudando os sabores das massas e recheios, alguns chegam a mudar ambos. O bolo de rolo não tradicional é bem aceito por alguns, porém o tradicional com recheio de goiabada é o mais pedido em panificadoras ou casas de bolo.

Este assunto tem grande relevância no meio gastronômico e alimentício, pois muitos profissionais que fazem deliciosos bolos de rolo desconhecem a sua história e origem, assim, esta pesquisa pode contribuir para a obtenção de um conhecimento objetivo

sobre o tema, ampliando consideravelmente qualquer conhecimento prévio sobre o assunto. Trabalha também com a valorização do patrimônio imaterial do estado, por meio da cultura gastronômica, potencializando o sentimento de pertencimento e induzindo a perpetuação do saber gastronômico de forma mais ampliada.

Desse modo, o presente estudo tem como objetivo geral pesquisar o conhecimento acerca do bolo de rolo tradicional e identificar as principais variações da receita na cidade do Cabo de Santo Agostinho e a sua aceitabilidade.

## **2 METODOLOGIA**

Para a construção desta pesquisa, foi utilizado o método de pesquisa descritiva juntamente com a pesquisa de levantamento, no qual consiste na obtenção de dados, informações ou opiniões de um grupo de pessoas selecionadas em termos estatísticos, como amostra representativa de uma população. Para a obtenção dos resultados, foi aplicado um questionário por meio da plataforma Google Forms, com treze (13) perguntas estruturadas, compartilhado através de mídias sociais entre os dias 31 de maio a 10 de junho de 2022.

As perguntas foram divididas em duas categorias:

1. Caracterização da amostra pesquisada (cinco perguntas);
2. Conhecimento e consumo sobre o produto bolo de rolo (oito perguntas).

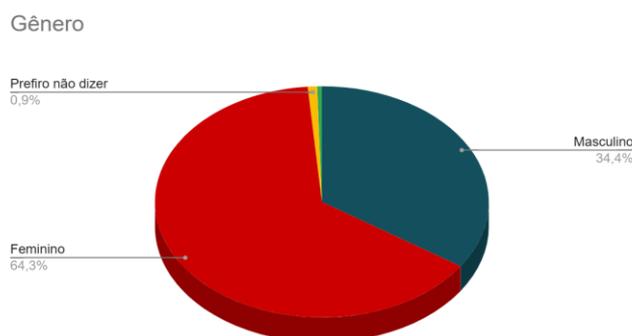
A pesquisa foi enviada para comunidade do Cabo de Santo Agostinho com o objetivo de analisar a percepção dos moradores da cidade acerca das variações existentes do bolo de rolo, permitindo a identificação do modo com que elas podem ou não intervir para o conhecimento dessa receita como patrimônio cultural e imaterial do estado de Pernambuco.

## **3 RESULTADOS E DISCUSSÃO**

A criação de novas receitas ou a aplicação de novos sabores a produtos tradicionais é comum, porém com o passar dos anos o bolo de rolo tradicional vem sendo modificado de variadas maneiras assim fugindo de sua receita original, muitos moradores do estado de Pernambuco gostam e concordam com essas alterações, porém outros acreditam que esta constante mudança afeta o reconhecimento do mesmo como patrimônio cultural e imaterial do estado de Pernambuco.

O estudo contém perguntas sobre o interesse na confeitaria do estado e questionamentos sobre o bolo de rolo, sendo respondido por 222 (duzentos e vinte e dois) moradores do município do Cabo de Santo Agostinho, a maioria dos entrevistados são do gênero feminino 64,3% das respostas enviadas, seguindo com 34,4% do gênero masculino, 0,9% preferiram não informar, 0,5% estão inclusos como não binários.

**Gráfico 1. Gênero dos entrevistados.**



**Fonte: Autores**

Contribuindo para caracterização foi perguntado qual faixa etária e formação acadêmica dos entrevistados, resultando em variações de 15 a 59 anos, contendo formações acadêmicas diversas, em sua maioria pessoas com ensino médio completo 42,5%, seguindo com 35,7% possuindo o ensino superior incompleto, 12,7% com ensino superior completo, 6,3% com ensino médio incompleto e 1,8% com ensino fundamental. Sendo uma pesquisa que carrega conhecimentos diversos e opiniões que diferem assim contribuindo para o enriquecimento da amostra.

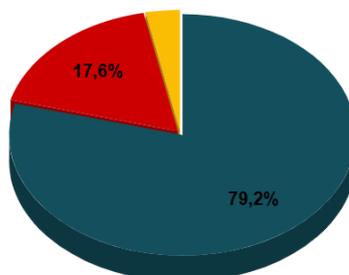
### **Conhecimento do Bolo de Rolo deferidos pelos entrevistados**

Com a aplicação da pesquisa foi possível destacar que 79,2% (Gráfico 1) dos entrevistados possuem muito interesse pela confeitaria pernambucana, comprovando que a confeitaria se faz presente no cotidiano de modo com que a doceria pernambucana traga uma grande influência nos gostos e opiniões sobre alterações aos produtos originais desse amplo estado.

## Gráfico 2. O que você acha da confeitaria pernambucana?

O que você acha da confeitaria Pernambucana?

- Muito interessante
- Interessante
- Não tenho uma opinião



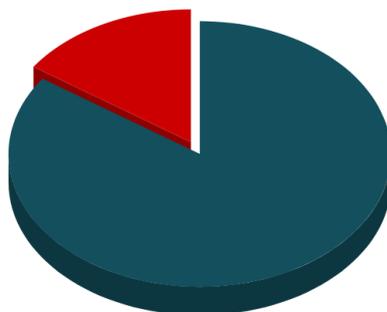
### Fonte: Autores.

No terceiro gráfico foi questionado sobre o conhecimento do bolo e as respostas foram positivas, 100% dos participantes responderam que sim, o bolo é amplamente conhecido em solo pernambucano, sendo muito requisitado por turistas e moradores do estado, muitas pessoas usam o doce como forma de presentear amigos e parentes especiais quando visitam, mostrando que é as respostas apresentadas condizem com essa realidade, pois o bolo se faz presente no cotidiano. (SANTOS, E. A. D. 2019).

## Gráfico 3. Você tinha ciência de que o bolo de rolo é patrimônio cultural e imaterial do estado de Pernambuco?

Você tinha ciência de que o bolo e rolo é patrimônio cultural e imaterial do estado de Pernambuco?

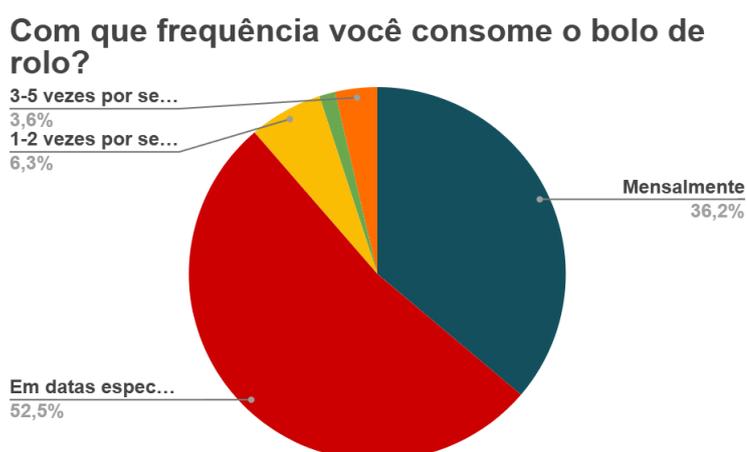
- Sim 84,6%
- Não 15,4%



### Fonte: Autores

Entretanto, quando questionados: “Você tinha ciência de que o bolo e rolo é patrimônio cultural e imaterial do estado de Pernambuco?” 15,4% dos entrevistados responderam que não. Percebe-se que mesmo sendo amplamente reconhecido algumas pessoas não conhecem a fundo a confeitaria do estado e sua importância cultural.

**Gráfico 4. Com que frequência você consome o bolo de rolo?**

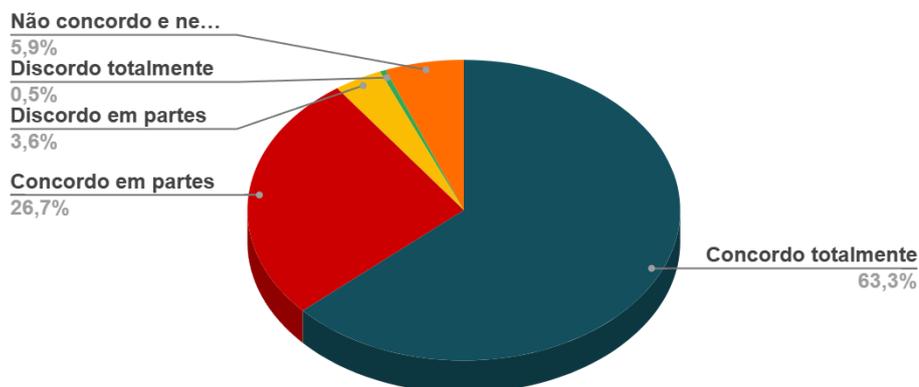


**Fonte: Autores**

Tratando da frequência em que o produto é consumido, com o objetivo de determinar o quão presente ele é na vida dos consumidores, 1,4% responderam que consomem diariamente, 6,3% 1-2 vezes por semana, 3,6% 3-5 vezes por semana, 36,2% mensalmente e 52,5% em datas específicas. Com os dados coletados percebe se que o bolo de rolo é muito bem-vindo nas casas pernambucanas em qualquer dia da semana, mas é inegável que em datas comemorativas, o doce é amplamente consumido dentro do estado e fora dele, fazendo com que sua fama e sabor preencha as mesas de modo com que represente o estado, é uma ótima opção de sobremesa, possuindo ingredientes comuns para prepará-lo e encontrado facilmente em casas de bolo. (SANTOS, E. A. D. 2019)

**Gráfico 5: Você acredita que para ser considerado bolo de rolo esse doce deve seguir essas características: uma fina camada de massa enrolada sobre goiabada e açúcar?**

Você acredita que para ser considerado bolo de rolo esse doce deve seguir essas características: uma fina camada de massa enrolada sobre goiabada e açúcar?

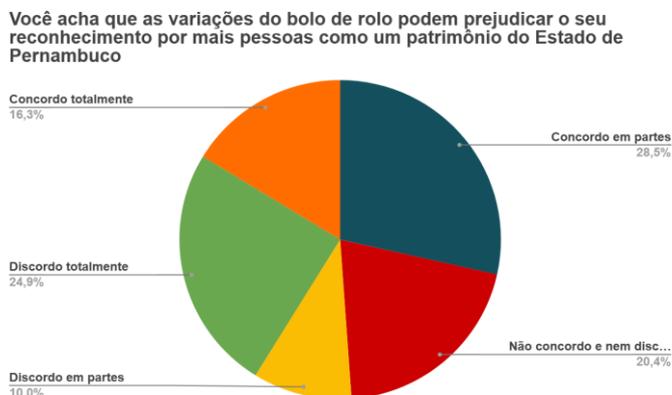


**Fonte: Autores.**

Iniciando as perguntas a respeito das variações do bolo, foi questionado “você acredita que para ser considerado bolo de rolo esse doce deve seguir essas características: uma fina camada de massa enrolada sobre goiabada e açúcar?”, 63,3% responderam que concordam totalmente, 26,7% concordam em partes, 3,6% discordam em partes, 0,5% discordam totalmente e 5,6% não concordam nem discordam. O bolo de rolo pernambucano possui características bases e que contribuem para o seu conhecimento fazendo com que seu sabor seja único e chame atenção de muitos turistas, ao removê-las o bolo seria descaracterizado tornando-se um bolo enrolado comum. Suas finas camadas e massa, seguindo com goiabada e açúcar, traz uma estruturação para o bolo fazendo com que seu sabor seja realçado (NUNES-ZEGARRA, 2014). Dessa forma é possível aferir que mais da metade dos entrevistados acreditam que o bolo de rolo é uma técnica específica, entretanto a outra parte o vincula a uma receita.

Quanto a sabor, muitos optam pelo recheio tradicional (goiabada) do bolo de rolo sendo 76,5% dos entrevistados, 7,7% preferem doce de leite, 6,3% brigadeiro, 2,7% leite condensado e os demais ficaram entre “Qualquer recheio” ou outro tipo de recheio escolhido. Sendo assim, percebe-se que, em sua grande maioria, o recheio tradicional é a maior demanda de saídas e o mais conhecido entre a população.

### Gráfico 6. Você acha que as variações do bolo de rolo podem prejudicar o seu reconhecimento por mais pessoas como um patrimônio do Estado de Pernambuco?

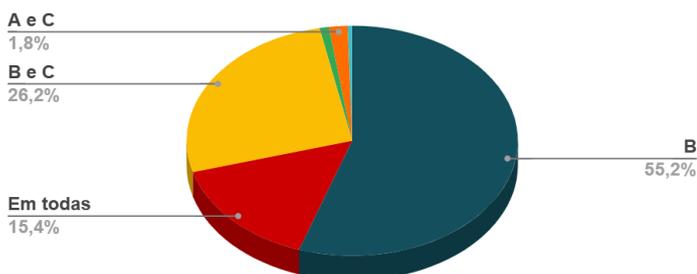


**Fonte: Autores**

Sobre as implicações das variações do bolo de rolo, foi questionado se as variações do bolo de rolo podem prejudicar o seu reconhecimento por mais pessoas como um patrimônio do Estado de Pernambuco, sendo uma pergunta dividida em opiniões, 28,5% concordam em partes, 24,9% discordam totalmente, 20,4% não concorda nem discorda, 16,35 concorda totalmente e 10,0% discordam em partes. Observando o gráfico, percebe-se que a maior parte das pessoas acreditam que as variações não têm grande peso sobre o não reconhecimento, sendo assim a falta de informação cultural disponível para a população contribui para o esquecimento de patrimônios históricos e culturais.

### Gráfico 7. Reconhecimento a partir de imagens de bolo de rolo

Na sua opinião, em qual das imagens abaixo o bolo de rolo está representado:



**Fonte: Autores**

### **Imagem 1. Bolos**



**Fonte: Pinterest**

Usando três tipos diferentes de bolo foi questionado qual dessas imagens (Imagem 1) representa o Bolo de rolo, 55,2% responderam que está presente na figura B, sendo esse o tradicional, tendo opiniões divididas entre as outras alternativas. O Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN) ressalta que bens imateriais devem ser preservados de acordo com a constituição nacional de 1988, pelo estado e pela sociedade, levando em consideração práticas e técnicas que sejam transmitidas de geração em geração, o bolo de rolo traz consigo a identidade de patrimônio cultural e imaterial do estado, sofrendo alterações mas nunca perdendo seu significado para as pessoas, possuindo uma estrutura única que destaca o doce onde é visto. (IPHAN, 2014)

## **4 CONSIDERAÇÕES FINAIS/ CONCLUSÕES**

Em virtude dos resultados pode-se perceber que uma expressiva parte dos entrevistados tem interesse pela confeitaria pernambucana (79,2%), sendo que 100% conhecem o bolo de rolo, mesmo não possuindo conhecimento que se trata de um patrimônio histórico-cultural e imaterial do estado, mais da metade dos entrevistados acreditam que o bolo é caracterizado por uma técnica específica, sendo definido por suas finas camadas de massa intercaladas pelo recheio de goiabada.

Suas variações são diversas e divide opiniões 24,9% acreditam que as variações não prejudicam o reconhecimento da receita e quando perguntado sobre em qual das imagens o bolo de rolo está presente e é reconhecido como patrimônio cultural Pernambuco, 55,2% as pessoas marcaram a alternativa que corresponde ao bolo tradicional com goiabada, ou seja, a maioria das pessoas participantes da pesquisa, identificam que o bolo de rolo é uma preparação tradicional com formato e composição bem definidos e não apenas uma técnica de enrolar uma fina camada de bolo com variados recheios, conforme as demais imagens representavam.

Ao fazer esta pesquisa pode-se perceber que mesmo um grande grupo conheça parte da confeitaria regional é preciso que informações à cerca das suas características chegue a diferentes públicos, assim fazendo com que a cultura continue viva mesmo com a modernização se fazendo presente nos dias atuais, mostrando como nasceu esse receituário e sua importância para gastronomia regional.

## REFERÊNCIAS

GIMENES-MINASSE, Maria Henriqueta Sperandio Garcia. **Da influência portuguesa na gastronomia do litoral paranaense**: apontamentos sobre a cambira e o barreado. 2015. Disponível em: <https://digitalis-dsp.uc.pt/bitstream/10316.2/38433/1/Da%20influencia%20portuguesa%20na%20gastronomia.pdf> Acesso em 09 mai. de 2023

GASPAR, Lúcia. Cozinha pernambucana. *In*: Pesquisa Escolar. Recife: Fundação Joaquim Nabuco, 2003. Disponível em: <https://pesquisaescolar.fundaj.gov.br/pt-br/artigo/cozinha-pernambucana/>. Acesso em: 10 jun. de.2023

NUNES, Priscila Barbosa Bezerra; ZEGARRA, Makarena Del Carmen Chaves Portugal. Sobremesas: de Portugal a Pernambuco. Revista Contextos da Alimentação Vol, v. 3, n. 1, p. 50, 2014. Disponível em: [http://www3.sp.senac.br/hotsites/blogs/revistacontextos/wp-content/uploads/2014/12/33\\_Revista-Contextos\\_ed-vol-3-n-1.pdf](http://www3.sp.senac.br/hotsites/blogs/revistacontextos/wp-content/uploads/2014/12/33_Revista-Contextos_ed-vol-3-n-1.pdf) Acesso em: 10 mai. de 2023

DA SILVA, Maurício Jacques Barbosa. O rolo do bolo de rolo. 2010. VII Seminário da Associação Nacional Pesquisa e Pós-Graduação em Turismo. Disponível em: [Titulo do Trabalho \(portalidea.com.br\)](http://portalidea.com.br). Acesso em 28 jun. 2023.

LESNAU, Marcilene Carmem da Silva. Influência portuguesa na doçaria brasileira. 2004. 81 f. Monografia (Especialização em Gastronomia e Segurança Alimentar) - Universidade de Brasília, Brasília, 2004. Disponível em: <https://bdm.unb.br/handle/10483/607> Acesso em 10 mai. 2023.

SOUZA, Edi. Conheça os alimentos considerados patrimônio histórico: Bolo de rolo e bolo Souza Leão estão na lista dos itens com modo de produção preservada. Folha de Pernambuco, Internet, ano 2020, p. 1-24, 17 out. 2020. Disponível em: <https://www.folhape.com.br/sabores/conheca-os-alimentos-considerados-patrimonio-historico/158585/>. Acesso em: 29 jun. 2023.

SANTOS, Ezequiel Albuquerque dos. **Bolos São Bartolomeu, Cavalcanti e Guararapes: herança sociocultural de uma gastronomia pernambucana.** 2019. Trabalho de Conclusão de Curso. Brasil. Disponível em: [\\*tcc eso ezequielalbuquerque.dossantos.pdf \(ufrpe.br\)](http://tcc.eso.ezequielalbuquerque.dossantos.pdf) Acesso 14 jun. 2023

IPHAN, Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional. Patrimônio Imaterial. 2014. Disponível em: [Página - IPHAN - Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional.](http://www.iphan.gov.br) Acesso em 10 jul. 2023