



INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE
PERNAMBUCO - IFPE

CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA
ACÉLIGY INÁBOLY DA SILVA
MORGANA FERREIRA DA SILVA NUNES
NATHALIA RIVALDA NASCIMENTO CARNEIRO DA CUNHA
SYNARA MIRELLE SANTOS DA SILVA

**BOLO DE NOIVA PERNAMBUCANO: AVALIAÇÃO DA
ACEITABILIDADE DAS VARIAÇÕES DE RECEITUÁRIO
ORIGINAL**

CABO DE SANTO AGOSTINHO - PE
2023

ACÉLIGY INÁBOLY DA SILVA
MORGANA FERREIRA DA SILVA NUNES
NATHALIA RIVALDA NASCIMENTO CARNEIRO DA CUNHA
SYNARA MIRELLE SANTOS DA SILVA

**BOLO DE NOIVA PERNAMBUCANO: AVALIAÇÃO DA
ACEITABILIDADE DAS VARIAÇÕES DE RECEITUÁRIO
ORIGINAL**

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado ao Instituto Federal de Pernambuco -
IFPE como requisito parcial à conclusão do
Curso de Superior em Gastronomia

Orientador: Rodrigo Rossetti Veloso

CABO DE SANTO AGOSTINHO - PE
2023

Dedico este trabalho de conclusão de curso,
primeiramente a Deus e a minha família.

AGRADECIMENTOS

Aos familiares e amigos

BOLO DE NOIVA PERNAMBUCANO: Avaliação da Aceitabilidade das Variações de Receituário Original

Acéligy Ináboly da Silva
Morgana Ferreira da Silva Nunes
Nathalia Rivalda Nascimento Carneiro da Cunha
Synara Mirelle Santos da Silva
Orientador: Rodrigo Rosseti Veloso

RESUMO

Este trabalho cabe compreender os aspectos gastronômico do bolo de noiva pernambucano e suas variações de receitas e dentre elas qual foi a de maior aceitação em relação a receita tradicional. Desta forma realizou-se a análise sensorial com o público do Instituto Federal de Pernambuco, a fim de saber qual receita teria maior preferência. A importância da preservação da receita e da memória é de suma relevância para a cultura do estado de Pernambuco. Sendo assim, o objetivo geral foi fazer uma análise sensorial de maior aceitabilidade das variações do bolo de noiva pernambucano. Os objetivos específicos foram apresentar o bolo de noiva pernambucano; contextualizar historicamente seu surgimento e analisar a maior aceitabilidade das variações do bolo de noiva pernambucano. Justificou a pesquisa tendo em vista por se tratar de uma tradição de longevidade que é o bolo de noiva pernambucano e que faz parte dos casamentos nordestinos. O problema de pesquisa buscou responder qual a maior aceitabilidade das variações do bolo de noiva pernambucano?

Palavras - Chave: Bolo de Noiva Pernambucano. Cozinha Pernambucana. Culinária Pernambucana.

ABSTRACT

This work aims to understand the gastronomic aspects of the Pernambuco wedding cake and its recipe variations and among them which was easier compared to the traditional recipe. In this way, we carried out sensory analyzes with the public at the federal institute of Pernambuco, in order to know which recipe would be most preferred. The importance of preserving recipes and memory is extremely important for the culture of the state of Pernambuco. Therefore, the general objective was to carry out a sensorial analysis of greater acceptability of the variations of the Pernambuco wedding cake. The specific objectives were to present the Pernambuco wedding cake; historically contextualize its emergence and analyze the greater acceptability of variations of the Pernambuco wedding cake. It justified research considering that it is a traditional cake from Pernambuco and is part of 99% of northeastern weddings. The research problem sought to answer what is the greatest acceptability of variations of the Pernambuco wedding cake?

Keyword: Pernambuco Wedding Cake. Pernambuco cuisine. Pernambuco cuisine.

1 INTRODUÇÃO

Para Piubelle (2017), a cultura gastronômica do povo nordestino é caracterizada por grande diversidade cultural e costumes variados, enraizados na herança dos povos indígenas, africanos e europeus. A cultura regional de cada região brasileira possui características distintivas que, juntamente com a educação, mantêm a riqueza cultural do nosso país e estão relacionadas às condições sociais de cada região.

Solo fértil e clima favorável, favorável ao cultivo da cana, o chamado e apreciado “açúcar”, juntamente com a colonização, são os protagonistas do ciclo produtivo do território brasileiro. Tínhamos usinas de produção de cana-de-açúcar e daí nasceu, por assim dizer, a confeitaria brasileira (BARROS et al., 2020).

Nas chamadas cozinhas de fazendas, os fogões a lenha acompanhavam o trabalho das mulheres indígenas e dos escravos negros, mexendo grandes potes de doces sob o olhar atento das senhorias que tentavam colocar em prática as receitas aprendidas; utilizando produtos nativos Usam frutas e doces para fazer uma variedade de doces, geleias, compotas, bolos e sobremesas, proporcionando fartura de comida para a suntuosa mesa e satisfazendo o paladar dos comensais (BARROS et al., 2020).

Pernambuco se desenvolveu em meio aos canaviais, existia açúcar em abundância, melaço, caldo de cana, açúcar mascavo e rapadura sempre fizeram parte do cotidiano das famílias tradicionais pernambucana, com a incorporação de uma cultura de miscigenação, foram inseridas técnicas, porém com a falta de matéria prima tradicional, foram incorporados ingredientes tido com diferentes ou até mesmo exóticos, porém únicos a serem ofertados (CAVALCANTI, 2009).

Com esses ingredientes nativos foram feitas adaptações em receitas tradicionais como o tradicional bolo inglês de Natal, que aqui em Pernambuco foi adicionado vinho, frutas cristalizadas e uvas passas e tornou o nosso bolo de noiva pernambucano (SENAC, 2023).

O bolo de noiva pernambucano, é símbolo de tradição e longevidade, é assim que definimos o Bolo de Casamento Pernambucano. Reverenciada há séculos do litoral ao interior, esta receita está prestes a se tornar Patrimônio Cultural Imaterial de Pernambuco, designação que reconhece a necessidade de preservação de seu conhecimento e prática. O nome foi aprovado pela Assembleia Legislativa do Estado

de Pernambuco e aguarda parecer da Fundação do Patrimônio Histórico Pernambucano, fase final de análise e aprovação do Conselho Cultural (SENAC, 2023).

O objetivo geral deste trabalho é fazer uma análise sensorial de maior aceitabilidade das variações do bolo de noiva pernambucano.

Portanto, os objetivos específicos serão apresentar o bolo de noiva pernambucano; contextualizar historicamente seu surgimento e analisar a maior aceitabilidade das variações do bolo de noiva pernambucano.

Justifica a pesquisa tendo em vista por se tratar de um bolo tradicional pernambucano e que faz parte de 99% dos casamentos nordestinos.

O problema de pesquisa busca responder qual a maior aceitabilidade das variações do bolo de noiva pernambucano?

Em suma, a metodologia de pesquisa trata-se de uma revisão bibliográfica e uma pesquisa de campo onde verificará a maior aceitabilidade do bolo de noiva pernambucano.

2 REFERENCIAL TEÓRICO

2.1 DOÇARIA PERNAMBUCANA

Sulis (2015) afirmou que o Nordeste é o berço da confeitaria brasileira. Freyre (2007), por sua vez, enfatiza que é impossível compreender os nordestinos sem açúcar, pois os doces nordestinos nasceram à sombra das plantações de cana-de-açúcar e da indústria açucareira.

O autor também mencionou que o Nordeste é a região de destaque do Brasil, produzindo não só açúcar, mas também bolos nobres, bolos de rua, bolos de bandeja e doces diversos (FREYRE, 2007).

A doçaria brasileira em geral, assim como a do Nordeste, sofre influências diversas e começou a se desenvolver após a chegada dos colonizadores portugueses, que foram os responsáveis por trazer os primeiros bolos e doces, além do açúcar (e açúcar) para o Brasil. habilidades de cultivo da cana-de-açúcar), além de ovos, leite, manteiga e especiarias (ingredientes presentes na maioria dos bolos), e posteriormente vários outros insumos e técnicas para a doçaria portuguesa. Porém, além das tradições portuguesas, os doces nordestinos (e étnicos) também

possuem valores indígenas e africanos (SULIS, 2015).

Com base nisso, percebe-se que além do açúcar, outros ingredientes são a base da confeitaria nordestina (e também nacional), como o coco e o leite de coco (SULIS, 2015), a mandioca, da qual são produzidos a cola e o carimã, o milho, ovos, castanhas e frutas diversas, como castanha de caju, maracujá, abacaxi, mangabas (CASCUDO, 2016). Esses ingredientes foram (e são) também utilizados na doçaria nordestina e, claro, nos bolos tradicionais.

2.2 ORIGEM DO BOLO DE NOIVA

Barros et al. (2020) revelaram inconsistências na literatura sobre as origens dos bolos. Algumas pesquisas relatam que o primeiro bolo surgiu em Roma como uma espécie de pão. A autora revela que ao longo dos anos, os bolos espalharam-se pela Europa, formando luxuosos banquetes decorados com glamour.

Entende-se que os bolos desempenham um papel vital na vida portuguesa, que por sua vez é a herança árabe dos portugueses. Assim, a tradição dos bolos (e doces) foi brevemente introduzida no Brasil desde o período colonial, ou seja, a herança portuguesa como boleiros logo se tornou herança brasileira também (SULIS, 2015; CASCUDO, 2016; LESNAU, 2004).

Com o passar dos anos, o Brasil passou a adotar diversas receitas de bolo (SULIS, 2015) que utilizam ingredientes locais disponíveis em uma região específica e os combinam com elementos da Europa, como farinha de trigo, ovos e temperos, por exemplo. Porém, mesmo com todas as mudanças de ingredientes nas receitas tradicionais portuguesas, os primeiros bolos brasileiros começaram de fato com carimã, junto com leite e 17 gemas (CASCUDO, 2016).

Lesnau (2004) também revelou que o primeiro bolo típico brasileiro continha em sua receita goma de tapioca e leite de coco.

Barros et al., (2020) e Freyre (1997) relataram que o primeiro bolo desenvolvido a partir de farinha de trigo no Brasil foi o pão de ló, que se popularizou em todo o país e ainda é utilizado como massa base para bolos em camadas. Para o Nordeste, não é apenas uma região produtora de açúcar de alta qualidade, mas também uma região culturalmente marcada pela tradição da pastelaria e confeitaria, que domina a produção de pastéis nobres, pastéis de bandeja e pastéis de rua. Bolos e muitos outros produtos são elaborados com ingredientes da região.

No entanto, Barros et al., (2020) e Araújo (2018) revelaram que fazer receitas de bolo é uma tradição entre as famílias ricas, e esse costume é bastante comum no Nordeste, onde muitas das receitas são mantidas em segredo, transmitidas oralmente ou descritas em cadernos de receitas, como a tradicional receita de bolo pernambucano Bolos da Colômbia e do Ceará, como os famosos bolos de rolo e bolos Souza Leão, além dos bolos Luiz Felipe, bolos pé de moleque, bolos de mandioca, bolos de mandioca e colchões de casamento, além dos bolos São Bartolomeu, Cavalcanti e Guararapes.

2.3 LEI FEDERAL

O bolo de noiva pernambucano passou por um projeto de resolução de nº 2253/2021 na Assembleia Legislativa do Estado de Pernambuco onde submeteu-se a indicação do Bolo de Noiva Pernambucano para a Obtenção do Registro do Patrimônio Cultural Imaterial de Pernambuco, nos termos da Lei nº 16.426, de 27 de setembro de 2018 ((ALEPE, 2021; BRASIL, 2018).

Tendo como justificativa que os bolos de casamento pernambucanos são parte essencial de casamentos e eventos sociais diversos. Originados de uma receita britânica e cuidadosamente adaptados pelos pernambucanos, os bolos de casamento pernambucanos se diferenciam pelos ingredientes e sabores únicos. Bolos de casamento encontrados em outros estados brasileiros, atestam a singularidade da cultura da cozinha nacional (ALEPE, 2021).

O Bolo de Noiva é amplamente distribuído, encontrado em todas as microrregiões, presente no dia a dia dos pernambucanos e vendido em diversas formas e tamanhos. Sua produção e consumo fazem parte da nossa cultura culinária, atingindo democraticamente todas as classes sociais, tornando-se um símbolo da gastronomia pernambucana e uma importante ferramenta de geração de renda – impulsionando o mercado gastronômico, gerando empregos e se tornando a espinha dorsal econômica de inúmeras famílias. Tradições transmitidas de geração em geração – além de promoverem a socialização na cultura local (ALEPE, 2021).

E em 14 de dezembro de 2023 a CEPPC-PE ressalta a consideração da relevância das inscrições no cadastro será acompanhada de perto por todos aqueles que reconhecem a importância de preservar e promover as tradições que moldam a identidade pernambucana. O registro no Cadastro Nacional é mais que uma

inscrição; ele se dedica à proteção jurídica e institucional do bolo de casamento pernambucano, garantindo que sua tradição não desapareça com o tempo (ACHOU-GASTRONOMIA, 2023).

Após a apresentação dos pareceres técnicos, o CEPPC-PE formulará as resoluções correspondentes. Os recursos serão repassados à Secretaria de Estado da Cultura (Secult-PE), vinculada à comissão. Os artigos 9º e 10 da Lei nº 16.426, de 27 de setembro de 2018, definem os procedimentos subsequentes necessários para o reconhecimento oficial do bolo de casamento pernambucano como Patrimônio Cultural Imaterial do Estado de Pernambuco (ACHOU-GASTRONOMIA, 2023).

2.4 DISCUSSÃO DAS RECEITAS

O bolo de casamento, típico dos casamentos pernambucanos, é uma releitura da receita original trazida ao país pelos colonizadores ingleses, sendo uma adaptação de uma receita de bolo de origem britânica, junto com a colonização dos ingleses. O bolo em questão era um bolo branco com frutas cristalizadas e vinho, que foi adaptado nas cozinhas dos grandes fazendeiros, onde eram comuns os ingredientes nativos encontrados nas receitas de família (BARROS et al., 2020).

Desta forma, a fruta britânica foi redesenhada e substituída por fruta local, e a cereja foi substituída por ameixas e passas, adicionadas às frutas cristalizadas. O vinho do Porto, um ingrediente caro, também foi substituído pelo vinho moscatel. O bolo ganha um sabor único e característico graças a esta mistura de fruta e vinho, que têm um enorme impacto tanto na consistência como na percepção do paladar (BARROS et al., 2020).

Notou-se que existem semelhanças entre alguns dos ingredientes que estão na base dos bolos tradicionais e modernos, como a farinha de trigo, o açúcar, a manteiga e os ovos, mas as proporções são ajustadas. Vale ressaltar que alguns ingredientes dos bolos tradicionais deixaram de ser utilizados nos bolos modernos como o mel, a rapadura, alguns temperos, mas observa-se também que novos ingredientes aparecem nos bolos modernos, principalmente na massa em termos de temperos. , como baunilha e chocolate, bem como seus recheios e ingredientes, que utilizam ganache, brigadeiro e creme, satisfazem os gostos e preferências de uma nova geração (OLIVEIRA, 2022).

O estudo constatou também que a forma dos bolos tradicionais e modernos mudou, sendo a sua evolução em grande parte devida à maquinaria específica utilizada para fazer os bolos. Além disso, fica claro que é possível utilizar os insumos e técnicas dos bolos tradicionais em bolos modernos, mostrando que as tradições podem ser mantidas e valorizadas, adaptadas às realidades e necessidades de cada profissional e de seus clientes (OLIVEIRA, 2022).

2.5 RECEITA TRADICIONAL

A tradição de fazer bolos faz parte dos costumes familiares brasileiros e teve forte influência dos europeus, principalmente na indústria de confeitaria, com a introdução de receitas, técnicas e ingredientes inovadores que fomentaram o desenvolvimento desta arte. Não à toa esses bolos são citados em diversas literaturas e a enorme variedade de bolos em busca da sociologia da doçaria brasileira, inicia seu livro descrevendo a riqueza dessas receitas que caracterizam a doçaria pernambucana (CAVALCANTI, 2009).

López et al.. (2020) afirmam que os bolos de casamento são uma parte milenar das celebrações de casamento que adquiriram diferentes rituais e tradições ao longo dos anos. Durante muitos anos, esse bolo foi muitas vezes chamado de bolo de casamento.

No Brasil, a composição e/ou forma de preparo dos bolos de casamento variam dependendo da região de produção (LOPES et al., 2020), assim como as massas, recheios e coberturas.

Medeiros (2017) mencionou que, diferentemente dos bolos de casamento pernambucanos, a maioria dos bolos de casamento é feita de massa branca, de textura leve e com maior variedade de recheios.

Pode-se dizer que o bolo de casamento pernambucano carrega a história e o patrimônio imaterial pernambucano (LOPES et al., 2020). Este bolo apresenta a influência do Casamento Real Britânico, pois sua receita é semelhante ao bolo tradicional dos casamentos britânicos, o bolo de frutas, que ainda é feito com conhaque, bem como ao bolo de Natal de fabricação britânica. Formato quadrado, utiliza-se em seu preparo: passas, canela, gengibre, melaço, amêndoas, ameixas e outros ingredientes (MEDEIROS, 2017).

Por outro lado, Lopes et al.. (2020) revelam que os bolos de casamento

pernambucanos têm, na verdade, influências diversas.

Os autores observam ainda que além da influência britânica, principalmente no preparo da massa, houve também influência do período colonial português, de modo que as portuguesas começaram a adaptar as receitas britânicas à realidade brasileira (BARROS et al., 2020).

Segue abaixo os ingredientes da receita de bolo de noiva pernambucano citado pelo portal Senac (2023).

Tabela 1 – Receita do Bolo

RECEITA – BOLO DE NOIVA PERNAMBUCANO	
Ingredientes	Quantidade
Manteiga sem sal	250 g
Açúcar refinado	250 g
Farinha de trigo	250 g
vinho moscatel	200 ml
essência de baunilha	5 ml
Fermento em pó químico	20 g
ameixas secas sem caroço	250 g
açúcar mascavo	100 g
passas	250 g
frutas cristalizadas	250 g
Ovos médios	4
Raspas limão taiti e laranja pera	1 limão e 1 laranja
noz moscada em pó	1 pitada
Sal	A gosto
Forma	20 cm de diâmetro

Fonte: Autores, 2023

As diferenças das amostras é que a 501 vai vinho, chocolate e Coca-Cola, já a 830 é o tradicional só vai o vinho, a 998 vai o vinho e o chocolate. O modo de

preparo é ferver as ameixas, o açúcar mascavo e 80 ml de água. Cozinhe em fogo baixo até formar uma geleia espessa. Adicione as passas e as frutas cristalizadas e passe no processador de alimentos juntamente com o vinho moscatel. Na batedeira, bata o açúcar refinado e a manteiga sem sal até ficar cremoso. Adicione os ovos um por um até que estejam todos misturados uniformemente. Desligue a batedeira e acrescente a farinha de trigo peneirada alternadamente com as frutas. Por fim, misture delicadamente o fermento, as raspas de laranja e limão, a noz-moscada ralada, a essência de baunilha e o sal. Asse em forno pré-aquecido a 160°C por cerca de 1 hora e 30 minutos (SENAC, 2023).

2.6 VARIAÇÕES DA RECEITA

Em Pernambuco, o bolo de casamento com frutas varia de acordo com quem o prepara. Alguns podem ser adicionados à geleia de goiaba, feita apenas com ameixa, vinho moscatel ou vinho do Porto. Você também pode usar outras frutas secas: damascos, tâmaras, cerejas etc. Existem diferenças na textura, algumas são mais pesadas, mais úmidas, outras podem ser mais leves e derreter na boca. Em nenhum deles falta a verdadeira identidade pernambucana (SENAC, 2023).

Nos casamentos pernambucanos o bolo é bem escuro e grosso. Não é surpresa para ninguém quando a noiva corta a cobertura transparente e serve um pedaço de bolo em uma cor totalmente oposta ao seu vestido. Mas a tradição atrai a atenção de quem está de fora. O bolo de casamento, feito de massa grossa com vinho, ameixas e frutas cristalizadas, nasceu no estado de Pernambuco e é uma grande atração dos casamentos neste local. A receita é sem dúvida obrigatória, principalmente no mês da noiva. Porém, em outros estados do Brasil, as celebrações de casamento costumam contar com um bolo branco trazido pelos portugueses (BARROS et al., 2020).

Portanto, enquanto Medeiros (2017) revela que existe apenas uma receita de bolo de casamento pernambucano e há pouca variação de ingredientes dependendo do fabricante do bolo, Lopes et al. (2020) relataram que a composição dos bolos de casamento pode variar dependendo da região de Pernambuco onde são produzidos.

O autor dá o exemplo da geleia de goiaba, que faz parte dos bolos de casamento produzidos em áreas do estado onde há abundância de goiabeiras. Outro ponto destacado pelo autor é que as mudanças nos materiais utilizados na

confeção dos bolos também são determinadas pelo poder aquisitivo das pessoas que fazem os bolos e pelos hábitos de cada família que os faz.

Para Burroughs et al.. (2020), esse conjunto de fatores fez com que não houvesse acordo sobre os ingredientes utilizados, dificultando o reconhecimento do bolo de casamento como patrimônio cultural e imaterial de Pernambuco. Vale ressaltar que entre as receitas apresentadas pelos autores do estudo, o método de preparo do bolo quase não mudou.

Na tradicional receita de bolo de casamento pernambucano descrita por Medeiros (2017), a manteiga, a margarina e o açúcar são batidos antes da adição dos ovos. Em seguida, misture os ingredientes secos, o vinho, as passas e as frutas. Por fim adicione o molho de ameixa.

Medeiros (2017) relatou duas receitas, uma tradicional e outra que ele considera uma receita moderna de bolo de casamento, ambas envolvendo bater manteiga, açúcar e creme de ovo antes de adicionar outros ingredientes, ingredientes A ordem é invertida.

2.7 ENSAIO SENSORIAL

O ensaio sensorial é uma especialidade científica utilizada para avaliar, estudar e interpretar respostas às peculiaridades alimentares que são observadas e interpretadas pelos membros do grupo por meio dos sentidos da visão, olfato, paladar, tato e audição (RASPE et al., 2020).

Trata-se de um método científico que fornece informações objetivas sobre a experiência do consumidor no relacionamento com um produto (VARGAS, 2019).

O objetivo da realização da análise sensorial é compreender as percepções do consumidor sobre um produto, a fim de melhorá-lo, portanto, a análise sensorial é frequentemente utilizada durante a fase de desenvolvimento para compreender as reações que eles provocam. Capacidade de analisar características sensoriais e sua recepção no mercado antes do lançamento através de uma abordagem interdisciplinar (INÔ et al., 2020).

O ensaio sensorial tradicional pode ser dividido em duas categorias: análise analítica e análise emocional. Os testes analíticos incluem avaliações discriminatórias e descritivas que tentam descrever e diferenciar produtos. Por outro lado, o teste afetivo tenta avaliar a aceitação do produto e é dividido em teste de

preferência e teste hedônico (RASPE et al., 2020).

3 METODOLOGIA

A metodologia utilizada foi uma revisão bibliográfica. Foi dada ênfase na coleta de dados primários e secundários para compreender os assuntos relacionados ao tema. Os resultados esperados visam fazer uma análise sensorial de maior aceitabilidade das variações do bolo de noiva pernambucano, escolhido principalmente por seus laços tradicionais com Pernambuco, uma iguaria de origem local foi selecionada para passar por mudanças substanciais com a inclusão de ingredientes únicos que, esperançosamente, despertariam o paladar de muitos. Através desta transformação culinária, o bolo de casamento assumiu um significado cultural para além do seu valor histórico bem estabelecido.

O processo de avaliação foi realizado em três fases para acomodar o número de participantes e sua disposição em provar e responder às questões de avaliação.

A coleta de dados foi qualitativa e foram conduzidas entrevistas semiestruturadas com pessoas que experimentaram o bolo de noiva pernambucano. As entrevistas permitirão uma compreensão aprofundada da análise sensorial do bolo de noiva pernambucano. Serão utilizadas técnicas de amostragem intencional para selecionar os participantes, buscando diversidade de perspectivas e experiências.

Através de uma abordagem qualitativa de caráter descritivo, o presente estudo foi realizado por meio de pesquisa bibliográfica que envolveu a utilização de fontes e bases como artigos publicados, dissertações, trabalhos e teses relacionadas ao tema.

Também foram utilizados sites na obtenção de base de informações e assuntos que ajudaram a orientar o desenvolvimento da pesquisa. As falas e reflexões dos autores sobre o texto produzido a respeito da cultura gastronômica do bolo de casamento pernambucano e sua tradição nas famílias foram buscadas nesta pesquisa.

Através da análise de diversas leituras de diversos autores e da realização de pesquisas nacionais, estabeleceu-se uma sólida base teórica para a exploração do significado deste bolo na cultura culinária pernambucana. Apesar da falta de literatura substancial sobre o assunto, nossa pesquisa revelou uma variedade de

perspectivas de especialistas na área.

Reconhecemos que a investigação científica requer pensamento crítico e que os métodos qualitativos são cruciais para a compreensão do contexto social e cultural do nosso projeto.

O procedimento utilizado foi um questionário no googles forms com o intuito de avaliar o sabor, cor e textura de 3 amostras de bolo de noiva pernambucano.

4 RESULTADOS E DISCUSSÃO

É importante salientar que as diferenças das amostras é que a 501 vai vinho, chocolate e Coca-Cola, já a 830 é o tradicional só vai o vinho, a 998 vai o vinho e o chocolate. Conforme Tabela 2 abaixo, pode-se perceber a codificação das amostras:

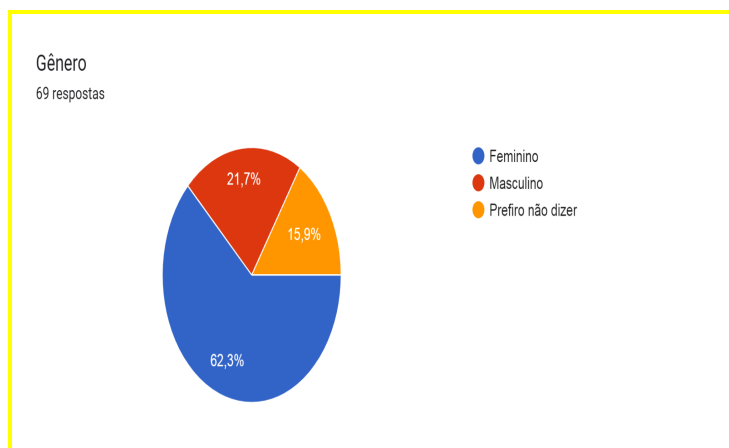
Tabela 2 – Codificação das Amostras

AMOSTRA 501	VINHO, CHOCOLATE E COCA- COLA
AMOSTRA 830	TRADICIONAL
AMOSTRA 998	VINHO E CHOCOLATE

Fonte: Autores, 2023

A pesquisa foi realizada com 69 pessoas que receberam 3 amostras no bolo de noiva pernambucano. E a amostra recebeu 3 identificações diferentes, tais como: amostra 501, 830 e 998.

Gráfico 1 – Gênero do Público que respondeu a Pesquisa

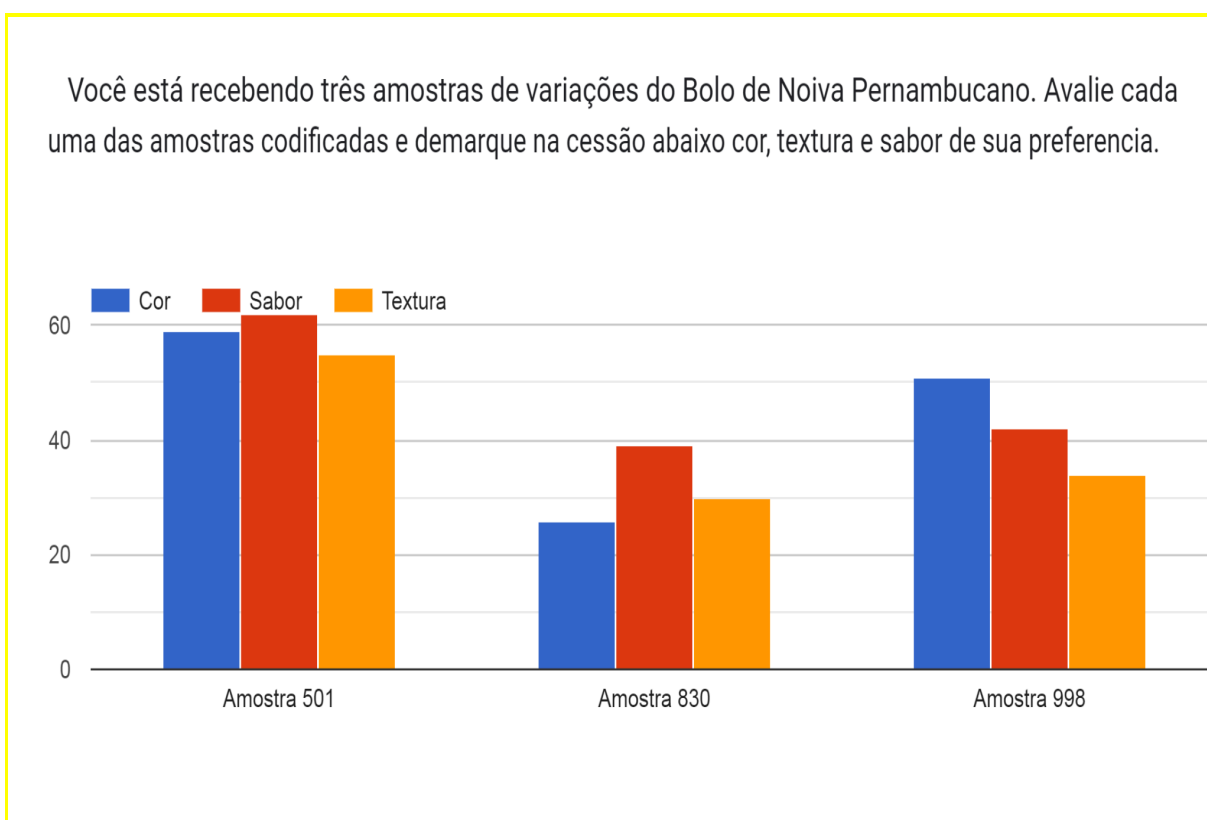


Fonte: Autores, 2023

Conforme gráfico 1 o gênero dos entrevistados foram 62,3% compreendido pelo público feminino, 21,7% foram do público masculino e o restante 15,9% não quiseram identificar o sexo. O total de participantes da pesquisa foram 79 pessoas.

No gráfico 2 foi analisado a cor, sabor e textura das amostras. Percebeu-se que a amostra 501 apresentou a melhor cor, sabor e textura segundo os participantes.

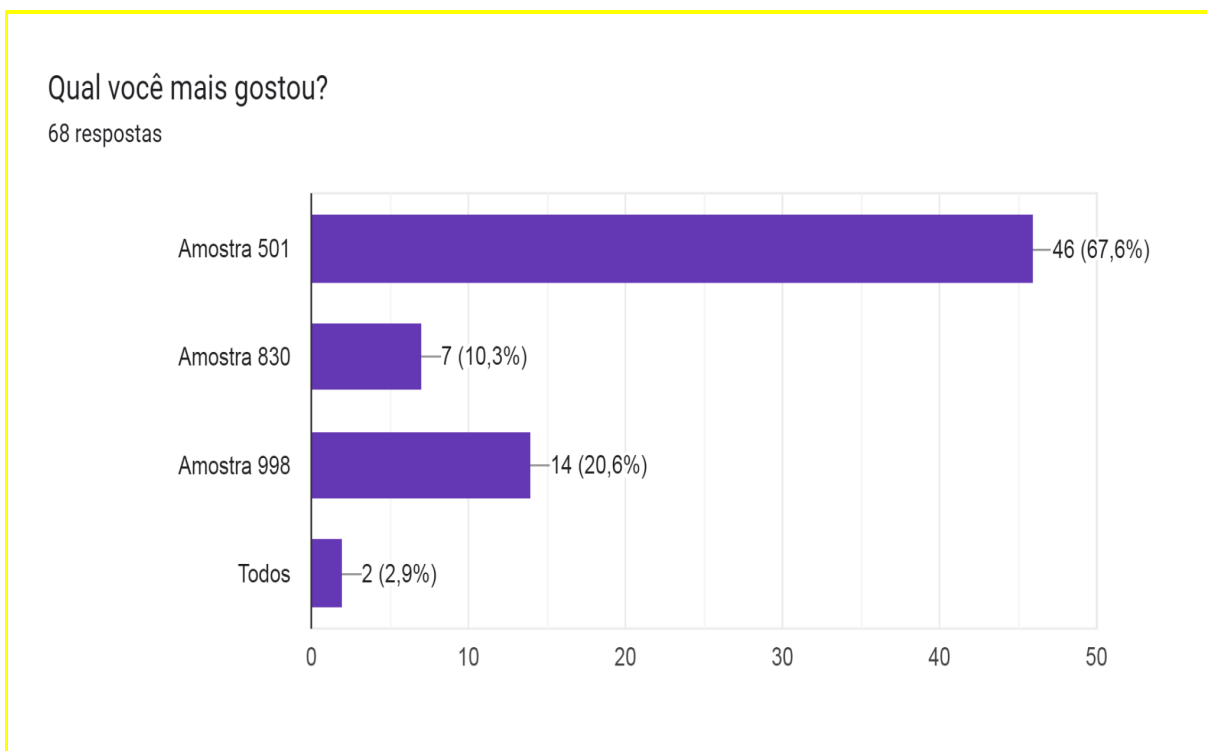
Gráfico 2 – Análise das Amostras quanto a Cor, Sabor e Textura



Fonte: Autores, 2023

A segunda amostra que se destacou quanto a cor, sabor e textura foi a amostra 998. Já a amostra 830 ficou em último lugar na colocação dos participantes.

No gráfico 3 pode-se avaliar a aceitabilidade das amostras e verificou-se que 67,6% preferiram a amostra 501, em segundo lugar ficou a amostra 998 com 20,6% e em último lugar ficou a amostra 830 que obteve pontuação de 10,3%. E destes somente 2,9% disseram que gostaram de todas as três amostras.

Gráfico 3 – Aceitabilidade das Amostras

Fonte: Autores, 2023

Durante a pesquisa foi possível recolher alguns depoimentos quanto as amostras conforme abaixo:

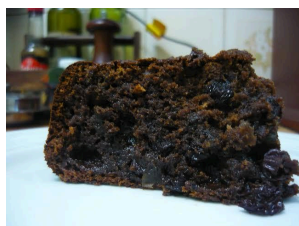
- **Amostra 501** – gosto e cheiro maravilhoso, textura e sabor aprovados, trouxe uma relação mais afetiva, tipo de bolo que eu gostaria de ter no meu casamento, tem gosto de nega maluca, sabor extraordinário, aparência perfeitos, levemente azedinho, a textura é ótima e me lembrou os bolos de noiva que minha mãe fazia, lembra muito o bolo da minha infância, apesar de não ser grande fã de bolo de noiva ou ameixa, o 501 estava muito saboroso, trouxe uma memória afetiva da minha infância, gostei mais por ter um leve sabor de chocolate, tem um sabor mais forte, sabor mais marcante, sabor e textura potentes e equilibrados, melhor esteticamente e no quesito de sabor e textura e só de olhar já lembra o bolo de noiva.
- **Amostra 830** – sabor leve que nunca foi experimentado, sabor incrível,

830 porque ficou bem acentuado o cheiro da ameixa e os outros senti mais o cheiro do chocolate, o sabor da receita 830 é importante positivamente, porém a falta de cor vai contra a tradição do bolo de noiva e 830 ficou com um sabor mais acentuado, nunca tinha experimentado,

- **Amostra 998** - gostei também, mas não gostei da textura, porque é o mais equilibrado em todos os aspectos, achei doce e senti um gosto de chocolate, Sabor potente e textura ótima, sabor surpreendente, tem sabor mais tradicional, sabor mais marcante, o sabor bem tradicional e textura agradável, sabor mais a florado, remete ao bolo de aniversário do casamento de meus avós e por ser mais suave o 998 me agradou mais

Abaixo segue a foto do bolo de noiva pernambucano conforme Figura 1:

Figura 1 – Bolo de Noiva Pernambucano



Fonte: Autores, 2023

O que percebeu-se foi que a amostra 501 foi líder nos comentários positivos. Muito elogiada no sentido de memória afetiva.

Para Pires (2021) o comportamento alimentar é determinado pelo local onde crescemos e pelas pessoas com quem convivemos. Portanto, a forma como comemos revela constantemente algo sobre a cultura em que vivemos. Essa carga cultural permanece com você por toda a vida e, mesmo que não se manifeste nas escolhas alimentares todos os dias, muitas vezes pode ser resgatada pela memória emocional.

Então lembrar de um tradicional almoço de domingo traz lembranças de momentos especiais; só de pensar na receita nos remete à infância; juntar algo, como farofa, repolho, feijão ou frango com quiabo, já nos dá algumas pistas sobre a origem típica deste prato (PIRES, 2021).

Para Barros et al., 2020, O bolo de casamento pernambucano tornou-se tão grande e importante que se tornou sinônimo da identidade emocional do povo pernambucano e da cultura gastronômica do estado, tornando-se presença marcante em encontros regionais, sociais e corporativos, tornando-se um símbolo contundente que celebra a felicidade

Outro ponto observado é que nas amostras foram possíveis identificar o sabor, textura e a cor e todos esses aspectos foram relevantes para a maioria dos entrevistados. Na fala dos participantes pode-se perceber que eles gostaram dos sabores que apresentaram mais doce.

A doçura da amostra o que percebeu-se com a pesquisa influenciou na escolha da melhor aceitabilidade do receituário.

Segundo Freyre (2009), discutir o “açúcar” revela o bolo como a grande conquista da culinária nordestina, descrevendo a rica lista de bolos que circula até hoje em cadernos de famílias famosas.

Mattoso (2008) acredita que além de aproximar as pessoas de suas famílias, os doces servem como um importante vínculo e fortalecimento de relacionamento. Não há dúvida de que as famílias pernambucanas mantêm tradição em confeccionar deliciosos bolos para eventos sociais, inclusive festas de casamento, e os bolos de casamento pernambucanos se destacam nesta arte.

Para o Nordeste, não é apenas uma região produtora de açúcar de alta qualidade, mas também uma região culturalmente marcada pela tradição da pastelaria e confeitaria, que domina a produção de pastéis nobres, pastéis de bandeja e pastéis de rua. Bolos e muitos outros produtos são elaborados com ingredientes da região (FREYRE, 1997; OLIVEIRA, 2022).

Todos os participantes souberam identificar que na apresentação das amostras houve um equilíbrio entre a tradição e criação, pois, eles conseguiram perceber a variação do bolo de noiva pernambucano.

Para Leal (2004), na gastronomia, tanto o cozinheiro como o comedor devem saber aliar a tradição à criação. Tradição é o conhecimento das pessoas relacionado à terra e à extração dos produtos da região e da época. Criatividade tem a ver com invenção, renovação e experimentação.

A julgar por este estudo, são necessárias mais pesquisas que busquem proporcionar atividades relacionadas à cultura alimentar da região brasileira, contribuir para a continuidade da cultura local e ser capazes de identificar artistas

que foram negligenciados devido aos sintomas da globalização.

5 CONCLUSÃO

O papel da gastronomia pernambucana de bolo de casamento na educação cultural revela a estreita ligação entre o consumo familiar de bolo no Nordeste, causado pela mineração de açúcar e a interferência do estado colonial do ouro branco, descrevendo esta iguaria como fator de desenvolvimento socioeconômico dos participantes.

Em diversas discussões teóricas e reflexões sobre os bolos de casamento pernambucanos, pode-se observar a influência britânica e a diversidade de receitas, desde os chamados cadernos de receitas de família até a diversidade das diversas regiões do estado.

O que eles têm em comum é a complexidade de seu preparo e o sabor e textura de núcleo únicos que os distinguem dos sabores nativos brasileiros e assim deixam raízes significativas na história da gastronomia brasileira, na doçaria regional pernambucana.

O estudo refere-se ao fato de a visão da gastronomia como ciência valorizar esta tradição nos casamentos, dinamizando o mercado da gastronomia, criando empregos e tornando-se o sustento de várias famílias que têm transmitido esta tradição de geração em geração.

Esta pesquisa bibliográfica permitiu-nos também refletir sobre as práticas da confecção dos bolos, as perspectivas e o impacto do trabalho gastronômico na educação cultural. O bolo de casamento não apenas encarna as tradições da gastronomia e da cultura pernambucanas, mas também se torna um símbolo da continuidade de costumes baseados na mestiçagem única de um povo conhecido pelo amor e pela valorização da história.

REFERÊNCIAS

ACHOU-GASTRONOMIA. **CEPPC-PE: Parecer Técnico Sobre Bolo de Noiva de Pernambuco como Patrimônio Cultural Imaterial**. 2023. Disponível em: <https://achougastronomia.com.br/2023/12/07/bolo-de-noiva-de-pernambuco/>> Acesso em 15 dez.2023.

ALEPE. **Projeto de Resolução 2253/2021**. Disponível em:

<<https://www.alepe.pe.gov.br/proposicao-texto-completo/?docid=7345&tipoprop=p#:~:text=Submete%20a%20indica%C3%A7%C3%A3o%20do%20Bolo,Patrim%C3%B4nio%20Cultural%20Imaterial%20de%20Pernambuco>> Acesso em 15 dez.2023.

ARAÚJO, Romulo Soares de. **Características culinárias pernambucanas nos restaurantes regionais da região metropolitana de Recife-PE**. 2018. 32 f. TCC (Graduação) - Curso de Gastronomia, Universidade Federal Rural de Pernambuco, Recife, 2018.

BARROS, C. B. de M., Costa, S. M. S. da, & Coutinho, D. J. G. (2020). **Desenvolvimento da cultura gastronômica: o bolo de noiva pernambucano/** Development of gastronomic culture: pernambuco's wedding cake. Brazilian Journal of Development, 6(1), 71–90. <https://doi.org/10.34117/bjdv6n1-006> > Acesso em 03 dez.2023.

BARROS, C. B. de M., Costa, S. M. S. da, & Coutinho, D. José G. (2020). **A gastronomia como propulsora da educação cultural: o bolo de noiva através das boleiras pernambucanas /** Gastronomy as a driver of cultural education: the bride cake through the boleiras pernambucanas. Brazilian Journal of Development, 6(3), 14487–14499. <https://doi.org/10.34117/bjdv6n3-353>> Acesso em 15 dez.2023.

BRASIL. **Lei de nº 16.426 de 27 de setembro de 2018**. Institui o Sistema Estadual de Registro e Salvaguarda do Patrimônio Cultural Imaterial, no âmbito do Estado de Pernambuco. Disponível em: <https://legis.alepe.pe.gov.br/texto.aspx?tiponorma=1&numero=16426&complemento=0&ano=2018&tipo=&url=>> Acesso em 15 dez.2023.

CASCUDO, Luís da Câmara. **História da alimentação no Brasil**. São Paulo: Global, 2016.

CAVALCANTI, Maria Lectícia Monteiro. **História dos sabores Pernambucanos**. Fundação Gilberto Freyre, p.255. 2009.

FREYRE, GILBERTO, **O Nordeste**.4. ed. São Paulo: Editora José Olimpio, 1967 7, p. XI https://monografias.ufrn.br/jspui/bitstream/123456789/4856/1/BrunaAA_Monografia.pdf> Acesso em 15 dez.2023.

FREYRE, Gilberto. **Açúcar: uma sociologia do doce, com receitas de bolos e doces do nordeste do brasil**. São Paulo: Companhia das Letras, 1997.

INÔ, Magda Maria Oliveira et al.. **Avaliação da qualidade sensorial, instrumental e microbiológica de salames tipo Italiano, adicionados de culturas starters**. Research, Society and Development, v. 9, n. 11, p. e66891110449-e66891110449, 2020. Disponível em: <https://rsdjournal.org/index.php/rsd/article/view/10449/>> Acesso em 15 dez.2023.

LEAL, M. L. M. SOARES, **A História da Gastronomia**, editora Senac, 2004. p. 8

LESNAU, Marcilene Carmem da Silva. **Influência portuguesa na doçaria brasileira**. 2004. 69 f. Monografia (Especialização) - Curso de Gastronomia e

Segurança Alimentar, Universidade de Brasília, Brasília, 2004. Disponível em: https://bdm.unb.br/bitstream/10483/607/1/2004_MarcileneCarmenSilvaLesnau.pdf. /> Acesso em 15 dez.2023.

LOPES, Camila Cristina da Silva; SILVA, Tamires Amanda Gonçalves da; PAIVA, Emmanuela Prado de; SANTOS, Nathalia Cavalcanti dos. **Tradições, ritos e costumes: a desmitificação do bolo de noiva pernambucano e do bolo de casamento.** *Prática e Pesquisa em Ciência e Tecnologia de Alimentos* 3, [S.L.], p. 189-195, 28 ago. 2020. Atena Editora. <http://dx.doi.org/10.22533/at.ed.22420280816>. /> Acesso em 15 dez.2023.

MACÊDO, Matusaila Aragão. **O bolo de casamento: a permanência simbólica e a imutabilidade formal do bolo de casamento.** 2018. 75 f. Dissertação (Mestrado) - Curso de Ciências Gastronômicas, Universidade Nova de Lisboa, Lisboa, 2018.

MATTOSO, MARIA, **Leonie: doces, encantos e magia**, Editora: unipress, Recife, 2008.

MEDEIROS, Symonne de Albuquerque. **O papel do bolo de noiva na cena do casamento como elemento identitário da cultura pernambucana: Uma percepção dos grupos do saber, do fazer e de noivas.** 2017. 141 f. Dissertação (Mestrado) - Curso de Gestão Empresarial, Faculdade Boa Viagem, Recife, 2017.

OLIVEIRA, Lucas Vasconcelos de. **Bolos tradicionais e contemporâneos - tradição e evolução da doçaria/confeitaria nordestina: Ceará e Pernambuco / Lucas Vasconcelos de Oliveira.** – 2022.68 f.: il. color.

PIRES, Caroline. **Comida é memória, afeto e identidade.** 2021. Disponível em: <<https://www.fsp.usp.br/sustentarea/2021/04/07/comida-e-memoria-afeto-e-identidade/>> Acesso em 15 dez.2023.

PIUBELLE, Lucas. **Pernambuco: rendas e arte em açúcar.** Fundarpe. P. 160. 2017

RASPE, D Jéssica Tatiane; ALVES, Eloize da Silva; SILVA, Denise de Moraes Batista da; TAVONE, Luciana Alves da Silva. **Enriquecimento funcional de carnes e produtos cárneos.** 2020. Disponível em: [Google Acadêmico] /> Acesso em 15 dez.2023.

SENAC. **Bolo de Noiva Pernambucano.** 2023. Disponível em: < <http://observatoriogastronomico.senac.br/ingredientes/bolo-de-noiva-pernambucano/> > Acesso em 03 dez.2023.

SULIS, Marcella. **Doçaria brasileira: A feira de São Cristóvão e os doces tradicionais.** 2015. 106 f. Dissertação (Mestrado) - Curso de Engenharia de Produção, Universidade Federal do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2015. Disponível em: http://objdig.ufrj.br/60/teses/coppe_m/MarcellaSulis.pdf. /> Acesso em 15 dez.2023.

VARGAS, Klecio Ramos. **Substitutos parciais de gordura para derivados carneos: uma revisão.** 2019. Disponível em: <http://repositorio.ifgoiano.edu.br/handle/prefix/548>> Acesso em 15 dez.2023.

APÊNDICE: Análise sensorial da aceitabilidade das variações do bolo de noiva pernambucano.

DOCUMENTO AQUI:

Bolo de Noiva Pernambucano: Análise sensorial da aceitabilidade das variações do Bolo de Noiva Pernambucano.

Esta pesquisa tem o intuito de colaborar para com o Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) da turma do 9º período de Gastronomia IFPE Campus Cabo de Santo Agostinho, sobre o título de: Bolo de Noiva Pernambucano: Análise sensorial da aceitabilidade das variações do Bolo de Noiva Pernambucano.

* Indica uma pergunta obrigatória.

1. Gênero *

Marcar apenas uma oval.

- Feminino
 Masculino
 Prefiro não dizer

2. Você está recebendo três amostras de variações do Bolo de Noiva Pernambucano. Avalie cada uma das amostras codificadas e destaque na sessão abaixo cor, textura e sabor de sua preferência.

Marque todas que se aplicam.

	Cor	Sabor	Textura
Amostra 501	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Amostra 830	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Amostra 998	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

3. Qual você mais gostou?

Marque todas que se aplicam.

- Amostra 501
 Amostra 830
 Amostra 998
 Todas

4. Alguma observação?
