

CENTRO UNIVERSITÁRIO BRASILEIRO –
UNIBRA CURSO DE GRADUAÇÃO
TECNOLÓGICA EM GASTRONOMIA

CELSONO MARQUES DOS SANTOS

JOELSON GOMES DOS SANTOS

JOSELIA MIGUEL DA SILVA

TAMIRES PEREIRA DA SILVA

**BOLO DE NOIVA: A IMPORTÂNCIA DE MANTER A
TRADIÇÃO NOS CASAMENTOS
PERNAMBUCANOS**

RECIFE, 2022

CELSOMARQUES DOS SANTOS

JOELSON GOMES DOS SANTOS

JOSELIA MIGUEL DA SILVA

TAMIRES PEREIRA DA SILVA

**BOLO DE NOIVA: A IMPORTÂNCIA DE MANTER A
TRADIÇÃO NOS CASAMENTOS
PERNAMBUCANOS**

Trabalho de conclusão de curso apresentado ao
Centro
Universitário Brasileiro – UNIBRA, como requisito
básico para conclusão do curso tecnólogo em
gastronomia

Professor Orientador: Pedro Oliveira

RECIFE/2022

Ficha catalográfica elaborada pela
bibliotecária: Dayane Apolinário, CRB4- 2338/ O.

B693 Bolo de noiva: a importância de manter a tradição nos casamentos pernambucanos / Celso Marques dos Santos [et al]. - Recife: O Autor, 2022.
23 p.

Orientador(a): Dr. Pedro Arthur do Nascimento Oliveira.

Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação) - Centro Universitário Brasileiro – UNIBRA. Tecnólogo em Gastronomia, 2022.

Inclui Referências.

1. Bolo de noiva. 2. Tradição. 3. Casamento. I. Santos, Joelson Gomes dos. II. Silva, Joselia Miguel da. III. Silva, Tamires Pereira da. IV. Centro Universitário Brasileiro - UNIBRA. V. Título.

CDU: 641

Dedicamos esse trabalho a Deus, a nosso orientador, Pedro Oliveira e a nossa família e a todas as pessoas que acreditaram em nosso sonho.

AGRADECIMENTOS

Quero agradecer em primeiro lugar a Deus, pois sem ele nada seria possível. Ao meu marido que sempre esteve presente ao meu lado, e que mesmo em meio as dificuldades de ter um recém nascido sempre me motivou a continuar.

A todos os professores que se fizeram presente ao longo desses dois anos, e nos passaram todo conhecimento. E por fim meus agradecimentos a nosso professor e orientador Pedro Oliveira que se despois com todo carinho a nos dar suporte e por ter acreditado em nós.

TAMIRES PEREIRA DA SILVA

Agradecimento A Deus pela minha vida, e por me ajuda a ultrapassar todos os obstáculos encontrados ao longo do curso. Aos meu pais e a minha irmã, que me incentivaram nos momentos difíceis e compre endera a minha ausência enquanto eu me dedicava à realização desse trabalho. Aos professores pelas correções e ensinamentos que me permitiram apresentar um melhor desempenho no meu processo de formação profissional.

JOELSON GOMES DOS SANTOS

Dois anos se passaram, a caminhada foi árdua, mas cada passo desta jornada foi determinado por Deus.

Obrigado senhor por esta conquista em minha vida! Agradeço a meus pais, minha esposa e meus amigos que torceram por mim.

CELSO MARQUES DOS SANTOS

Preciso iniciar meus agradecimentos com um muito obrigada meu Deus por ter traçado esse caminho para a minha vida, por ter me dado condições de inciar e concluir o ensino superior que sempre sonhei. Me guardando, protegendo e colocando pessoas boas no meu caminho, acampado anjos que me guiaram pelo melhor caminho.

Agora agradeço aos seres humanos mais importantes da minha vida meus pais, meus principais incentivadores, apoiadores e patrocinadores, painho quem me deu o privilégio de conhecer esse mundo incrível da gastronomia a partir da panificação e mainha por tamanha sabedoria e paciência, por terem orado sempre a Deus pedindo proteção nessa jornada.

Por fim meus sinceros agradecimentos ao professor Pedro por ser esse profissional ímpar, um exemplo de profissional.

Deus abençoe a cada um de nós nesse ciclo que estamos prestes a iniciar.

JOSELIA MIGUEL DA SILVA

SUMÁRIO

1 INTRODUÇÃO	8
2 OBJETIVOS	11
2.1 OBJETIVO GERAL	11
2.2 OBJETIVO ESPECÍFICO	11
3 JUSTIFICATIVA	11
4 METODOLOGIA	12
5 RESULTADO	13
5.1 A HISTÓRIA DO BOLO DE NOIVA	13
5.2 BOLO DE NOIVA E SUAS VARIAÇÕES	15
5.3 O BOLO DE NOIVA ESTÁ PESTES A VIRAR PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE PERNAMBUCO	17
5.4 PROJETO DE LEI CRIADO PELO DEPUTADO FABRIZIO FERRAZ (PP)	18
5.5 QUAL A IMPORTÂNCIA DE TRANSFORMAR O BOLO DE NOIVA EM PATRIMÔNIO CULTURAL E IMATERIAL DO ESTADO?	19
6 RECEITA	21
7 CONSIDERAÇÕES FINAIS	23
REFERÊNCIAS	23

BOLO DE NOIVA: A IMPORTÂNCIA DE MANTER A TRADIÇÃO NOS CASAMENTOS PERNAMBUCANOS

RESUMO: O bolo de noiva é o bolo típico dos casamentos pernambucanos. Uma adaptação do bolo de origem britânica, receita que leva ameixa, frutas cristalizadas, uva passa e vinho. O estudo objetiva mostrar a importância de manter a tradição do bolo de noiva nos casamentos no estado de Pernambuco. Foi realizado nos meses de agosto e setembro de 2022 uma pesquisa a fim de aprofundar os conhecimentos referentes ao tema. Podendo observar a história do bolo de noiva, sua origem, sua importância cultural, gastronômica, econômica, preparação e receita.

Palavra-chave: Bolo de Noiva. Tradição. Casamento.

ABSTRACT: The bridal cake is the typical wedding cake in Pernambuco. An adaptation of the British origin cake, a recipe that uses plums, candied fruit, raisins and wine. The study aims to show the importance of maintaining the tradition of the wedding cake in the state of Pernambuco. A survey was carried out in August and September 2022 in order to deepen knowledge on the subject. Being able to observe the history of the wedding cake, its origin, its cultural, gastronomic, economic importance, preparation and recipe.

Keyword: Bridal Cake. Tradition. Wedding.

1.INTRODUÇÃO

As vezes pensamos que uma receita que conhecemos e fazem parte de nossa tradição foram criadas em nossas cozinhas, mais nem sempre é assim.

Esse é o caso de um dos bolos mais tradicionais de Pernambuco o nosso tão querido bolo de noiva.

Com massa escura de frutas e vinho, bolo de noiva é típico de Pernambuco. A professora de pâtisserie Cristiane Barros explica que o bolo típico dos casamentos pernambucanos é uma releitura da receita trazida para o estado pelos colonizadores ingleses. “Acreditasse que esse bolo surgiu de uma adaptação do bolo de origem britânica, com a colonização dos ingleses em pernambuco. Era uma receita de bolo branco com frutas cristalizadas e vinho que foi adaptada nas cozinhas senhoriais dos grandes engenhos de açúcar, onde era comum a adição de ingredientes nativos as receitas de família”, (Cristiane Barros, 2022). Dessa forma, as frutas britânicas foram substituídas pelas frutas locais. A cereja foi trocada pela ameixa e passas foram acrescentadas as frutas cristalizadas. O vinho do porto, que era caro também foi trocado pelo vinho moscatel. E como todo bom pernambucano não dispensa um toque extra de açúcar, a receita ainda ganhou uma cobertura de glacê

Figura 1. Bolo de noiva com cobertura de glacê.



Existem registros que nos tempos antigos os romanos juntavam semente de romã, pinhões e passas para misturar com papa de cevada e mel, assim formando um tipo de bolo que era bastante apreciado pela população na aquela época. Durante a idade média, as pessoas envolvidas nos movimentos militares levavam esse mesmo bolo para as suas viagens e eles duravam vários meses e até mesmo anos.

Durante o século XVI, a cevada que era usada na produção começou a ser substituída pela farinha de trigo e o mel foi substituído pelo açúcar que era levado pelas colônias por um preço ótimo. Com passar do tempo o bolo foi ganhando outras adaptações em vários países e acabou ficando popularmente conhecido como bolo inglês, que possuía uma massa branca e agora levava em sua receita bastante manteiga e açúcar, frutas cristalizadas, passas e alguns frutos secos.



Figura 2. Bolo inglês com frutos secos.

Nos casamentos pernambucanos, o bolo é escuro e tem a massa encorpada. Ninguém se espanta quando a noiva corta o glacê claro e serve uma fatia de cor oposta à do seu vestido. Mas a tradição surpreende quem vem de fora. O bolo de noiva que leva vinho, ameixa e

frutas cristalizadas, nasceu em Pernambuco e é um diferencial das cerimônias locais. A receita é obrigatória, sobretudo neste Mês das Noivas. Mas, nos outros estados do Brasil, é o bolo branco herdado dos portugueses que coroa as comemorações nupciais.

A adaptação do bolo britânico acabou, então, ganhando vida própria. A receita reinventou-se no estado, transformando-se em um bem da culinária pernambucana. Hoje, parece não haver casamento que não reserve uma mesa especial para o bolo por aqui. O doce é consumido até em outras festas, como aniversários e batismos. Ainda há a tradição de guardar um pedaço do bolo do casamento para comer um ano após a celebração. Guardado no congelador, ele não estraga porque o vinho contribui para sua conservação, segundo Cris Barros.



Figura 3. Bolo de noiva pernambucano tem massa escura encorpada que leva ameixa, frutas cristalizadas e vinho. Receita é coberta por glacê e, por vezes, leva camada de marzipã. (Foto: Marina Barbosa / G1)

2.OBJETIVOS

Objetivo geral

- Apresentar o bolo de noiva como tradição dos casamentos pernambucano através de uma pesquisa gastronômica

Objetivos específicos

- Mostrar a importância de manter a tradição do bolo de noiva nos casamentos pernambucanos para a cultura de Pernambuco
- Contar a história do bolo de noiva

3.JUSTIFICATIVA

A escolha do tema foi feita com o intuito de mostrar a importância de manter a tradição do bolo de noiva nos casamentos pernambucanos. Salientando sua importância no contexto histórico, cultural e gastronômico em Pernambuco, tendo em vista a pouca informação a respeito do tema.

"Reconhecer os modos de fazer o Bolo de Noiva como Patrimônio Imaterial de Pernambuco é salvaguardar um bem alimentar cultural único no país, valorizando e reconhecendo a comunidade produtiva das boleiras e boleiros que movimentam a economia no estado e repassam seus conhecimentos às novas gerações, perpetuando assim a preservação dos saberes tradicionais" (Cris, 2022).

4.METODOLOGIA

A forma de pesquisa do presente trabalho foi através de leitura digital, pretendendo mostrar de maneira científica e metodológica o conhecimento sobre o tema. As pesquisas foram realizadas no mês de agosto e outubro de 2022 com objetivo de mostrar a importância de manter a tradição do bolo de noiva nos casamentos do estado de Pernambuco e mostrar as suas adaptações nas cozinhas pernambucanas.

Como critério de pesquisa foram estabelecidos artigos completos e resumo disponível, disponibilizados na íntegra, eletronicamente redigidos no idioma de português, publicados entre os anos de 2015 e 2022.

Para o critério de exclusão, estabelecemos os artigos publicados antes ano de 2015, incompletos ou que não apresentam informações suficientes.

5.RESULTADOS

5.1 A História do bolo de noiva

Na Idade Média, os convidados levavam pequenos pedaços de bolo e os empilhavam em camadas sobre uma mesa. O costume era os noivos se beijarem por cima do bolo para garantir uma vida farta. Certa vez, um jovem panificador decidiu colocar todos estes pedaços juntos, unindo-os com um creme gelado, dando origem ao conhecido bolo de casamento em várias camadas. Símbolo de sorte e prosperidade, centro das atenções das comemorações do casamento, o bolo foi evoluindo, ganhou glacê e decoração especial.

Vem da França a concepção do bolo de noiva que conhecemos até hoje. Catarina de Médicis, ao se casar com Henrique II da França, foi a noiva pioneira em apresentar aos seus convidados um bolo de andares e decorado com glacê. No final do séc. XIX, os bolos podiam pesar até 200 kg e medir mais de dois metros de altura. Quanto maior e mais decorado fosse o bolo, mais importante seria a festa.

Hoje, cada vez mais requisitado e bonito, o bolo de casamento continua merecendo destaque na festa, figura central do momento máximo o corte feito pelos noivos, acompanhado do brinde com o champanhe. A noiva pode até dispensar uma recepção mais completa, mas do bolo e do champanhe, ela não abre mão.

Nos Estados Unidos, o primeiro andar do bolo é congelado durante um ano. Na primeira boda, ele deve ser comido pelo casal para celebrar a alegria dos dias vividos e os muitos que ainda virão pela frente. Hábito compartilhado pelos noivos pernambucanos que guardam seu bolo de frutas para comer no primeiro ano de casamento. Algumas tribos sul-americanas e nas ilhas Fidji também incluem os bolos nas suas cerimônias.

No Brasil, o bolo está presente em todos os casamentos e de todas as formas e sabores possíveis: chocolate, damasco, com recheio de frutas, branco, colorido, grandes, pequenos e até de cabeça para baixo. Só tem uma receita que se diferencia de todas: o bolo de noiva pernambucano. Nosso bolo é único e totalmente diferente de todas as outras receitas de bolo de noiva: massa escura, rica em frutas como ameixa, passas e frutas cristalizadas, vinho tinto doce, especiarias e cobertura de glacê mármore para coroar com nosso maior símbolo de riqueza branca: o açúcar.

Sua inspiração vem dos bolos ingleses trazidos por estes no início do século XIX, porém sua utilização em festas de casamento remonta ao século XVII. Nessa época eram feitos dois bolos, um para o noivo e outro para a noiva. O bolo do noivo geralmente era escuro e feito com frutas, simbolizando fertilidade e prosperidade. O bolo da noiva, porém, era branco e coberto com glacê de açúcar, simbolizando pureza e virgindade.

Quando a rainha Victoria usou glacê branco em seu bolo, este se tornou o glacê real. A cor branca do vestido de noiva também foi influenciada por ela.

Mesmo em Pernambuco, o bolo de noiva feito com frutas sofre algumas variações a depender da mão de quem faz. Alguns podem ser adicionados de doce de goiaba, feitos apenas com ameixa, vinho moscatel ou vinho do porto. Outras frutas secas também podem ser usadas: damasco, tâmaras, cereja, etc. Há variações em relação à sua textura, alguns são mais pesados, úmidos, outros podem ser mais leves e se desmanchar na boca. O que não falta em nenhum deles é a identidade genuinamente pernambucana.

"Este é um bolo tipicamente pernambucano. É servido em todas as regiões do estado, mas não é encontrado no restante do país. Só ouvimos falar de bolos como esse raras vezes em João Pessoa, talvez porque seja muito próximo do Recife", explica Cris Barros.

"O tradicional bolo de noiva pernambucano se diferencia dos demais estados brasileiros, por conter massa escura feita com base de ameixa, estados o bolo é feito de massa branca, ou seja, massa de pão de ló amanteigado com diversos recheios" (Cris Barros,2022).

5.2 Bolo de noiva e suas variações

O bolo de noiva pode até estar perdendo espaço nos casamentos de pernambuco, mais está ganhando novas variações.

Hoje é possível achar facilmente o bolo de noiva em padarias, quiosques nos shopping e em lanchonetes, em forma de naked cake.

Além do naked cake de bolo de noiva também surgiu a junção de dois queridinhos dos pernambucanos, a mistura do bolo de noiva com o bolo de rolo pernambucano.



Imagem 4. Naked cakes alternam cobertura de glacê com partes aparentes da massa escura, dando nova cara ao bolo de noiva pernambucano. Esses foram feitos pela professora Cristianne Barros. (Foto: Marina Barbosa / G1)

Famosa no Recife por produzir o tradicional bolo de noiva desde a década de 1950, a família Asfora diz que é a responsável pela criação do bolo de ameixa. Mas as herdeiras de Leni Asfora fazem questão de lembrar que esta é a única adaptação da receita na casa. Todos os outros bolos são preparados no modo tradicional. As únicas adaptações são aquelas que fizeram a receita se consagrar nas mãos de Leni Asfora. "O bolo sempre foi feito em família. Mamãe passava os dias cozinhando e nós acabamos aprendendo. Quando ela faleceu, em 1992, assumimos a cozinha para manter a tradição. A receita leva todos os ingredientes tradicionais, mas é uma receita

de família, com os segredos de mamãe. Ela aprimorou o preparo do bolo e nós não contamos esses detalhes para ninguém”, diz Jane Asfora, afirmando que este é o sucesso da família na empreitada.

As irmãs Asfora também se orgulham em dizer que mantêm o preparo artesanal do bolo, que ainda é feito na mesma casa em que a mãe vivia, no Derby, área central do Recife. Mesmo aos 71 e 64 anos, as duas cuidam de tudo sozinhas, desde a separação das frutas até a confeitaria. O trabalho, diz Jane, as mantém junto da mãe. "Ela tinha um amor muito grande por isso e nos transmitiu. Fazendo isso, também sentimos que ficamos perto dela. Cada cliente antiga que chega e fala dos bolos que mamãe fez nos deixa ainda mais orgulhosa dela", (Jane,2022).

Sobre o bolo de noiva de rolo, Joelma Santiago diz ser a criadora dessa delícia.

Registre: Joelma Santiago é a criadora, artífice, autora, enfim, a mãe, do Bolo de Rolo sabor Bolo de Noiva.

Bolo de Noiva Pernambucano, diga-se de passagem. Aquele que leva vinho, ameixa e frutas cristalizadas, que é escuro, tem a massa densa e é coberto com glacê.

Ela afirma e assina embaixo:

“A primeira postagem foi feita por mim, no meu Instagram, @joelma_boloderolo, no dia 10/11/2020. Antes disso, não há registro da existência desse produto”, (Joelma Santiago 2020)

No post está escrito:

“Conseguir unir duas das minhas paixões! #boloderolo e #bolodenoivapernambucano. Ficou maravilhoso! Essa receita em breve estará lá no curso online!”, (Joelma Santiago,2022).



Imagem 5. Bolo de noiva de rolo.Foto do intagram bolo de rolo das amigas

5.3 O bolo de noiva está pestes a virar Patrimônio Cultural Imaterial de Pernambuco.

Bolo de noiva, iguaria pernambucana que está em processo para se tornar Patrimônio Cultural Imaterial de Pernambuco.,

Segundo uma das debatedoras, a chef, professora de gastronomia e pesquisadora Cris Barros, o bolo de noiva é uma adaptação do bolo de frutas britânico, servido até hoje nos casamentos da Família Real. Se, na Inglaterra, coloca-se conhaque, a variação pernambucana usa vinho do Porto ou vinho moscatel, que é mais em conta. Trocou-se também as cerejas pelas ameixas, mas a massa molhadinha

e a tradição de guardar pedaços do bolo para comer tempos depois do casamento são comuns às tradições tanto britânicas quanto pernambucanas.

Por mais incrível que a pernambucana e o pernambucano possam achar, o bolo de noiva quase

não ultrapassou os limites do estado. Só é encontrado aqui, mas há alguns raros casamentos em João Pessoa, capital da Paraíba, que traz a receita para o centro da festa, como é aqui em Pernambuco, onde o bolo de noiva é uma das “atrações” mais aguardadas nas festas de casamento.

Segundo Marcelo Renan, a **Coordenadoria de Patrimônio Imaterial** recebeu depoimentos em áudio e vídeo de boleiras e boleiros de todo o estado e reuniu documentos que serão analisados pelo novo Secretário de Cultura de Pernambuco, Oscar Barreto, para, daí, ser confirmada a abertura do processo de registro do Bolo de Noiva como Patrimônio Cultural Imaterial de Pernambuco. “Após a abertura oficial do processo será iniciada a pesquisa para o mapeamento da comunidade produtora desse bem e a articulação no sentido de discutir os meios de salvaguarda dessas tradições a partir da política estadual de registro do Patrimônio Cultural e Imaterial” (Renan, 2022).

A partir de pesquisa com informações substanciais sobre a historia do Bolo de Noiva Pernambucano, apresentada pela Professora de Gastronomia da Faculdade Senac Cristiane Boulitreau De Menezes Barros, o deputado Fabrizio Ferraz (PP) criou o projeto de lei para tornar o Bolo de Noiva de Pernambuco como Patrimonio de Pernambuco.

Na publicação de hoje da Resolução nº 1.744/2021, de 1º de julho de 2021, no Diario Oficial de Pernambuco, o sonho da professora e de inúmeras profissionais que assinaram o apoio foi conquistado.



Imagem 6. Fatias de bolo de noiva

5.4 Projeto de lei é criado pelo deputado Fabrizio Ferraz (PP)

Parte obrigatória nos casamentos e em diversos eventos sociais, ostentando uma receita de origem inglesa e brilhantemente adaptada pelas mãos pernambucanas, o Bolo de Noiva Pernambucano se diferencia dos bolos de casamento dos outros estados do Brasil pelos ingredientes e sabores característicos, comprovando o distingue da cultura gastronômica do Estado.

Amplamente difundido, encontrado em todas as microrregiões, o Bolo De Noiva está presente no cotidiano do povo pernambucano, sendo comercializado em vários formatos e tamanhos. Sua produção e consumo fazem parte da nossa cultura culinária, atingindo democraticamente todas as classes sociais, tornando-se símbolo da gastronomia pernambucana e um

importante instrumento de geração de renda, movimentando o mercado gastronômico, gerando empregos, convertendo-se em pilar econômico para

inúmeras famílias que há gerações perpetuam esta tradição, além de promover a socialização da cultura local.

Nesse sentido, verificada a relevância cultural, econômica e gastronômica do Bolo de Noiva Pernambucano, justificamos nosso pleito pela necessidade de valorizar ainda mais essa forte tradição, reconhecendo-a com o registro no Patrimônio Cultural Imaterial do Estado.

Ante o exposto, solicito o valoroso apoio dos Nobres Pares desta Casa Legislativa, (Deputado Fabrizio Ferraz, 2021).



Imagem 7. Deputado Fabrizio Ferraz (PP),

5.5 Qual a importância de transformar o bolo de noiva em Patrimônio Cultural e Imaterial do estado?

“O reconhecimento de um patrimônio alimentar é a base da proteção e salvaguarda de diferentes saberes e dos elementos materiais associados à produção alimentar, assim como dos meios naturais de onde se extraem as matérias-primas; dos biomas que dão características aos sabores e dos meios socioculturais dos seus detentores.

Esse ‘assentamento’ reforça e promove a cultura e os modos de

viver de diferentes públicos que, historicamente, atuam em defesa desses saberes”(Ana Cláudia Frazão 2022), que é autora da série de livros “Comedoria Popular”.

"Reconhecer os modos de fazer o Bolo de Noiva como Patrimônio Imaterial de Pernambuco é salvaguardar um bem alimentar cultural único no país, valorizando e reconhecendo a comunidade produtiva das boleiras e boleiros que movimentam a economia no estado e repassam seus conhecimentos às novas gerações, perpetuando assim a preservação dos saberes tradicionais" (Cris 2022), que tem artigos sobre o tema e fez uma tese de mestrado com o título “A Educação Cultural A partir do Bolo de Noiva Pernambucano”.



Imagem 8. insumos para produção do bolo de noiva pernambucano

6 RECEITA DO BOLO DE NOIVA PERNEBUCANO

Ingredientes para massa

- 250g de manteiga
- 250g de açúcar
- 4 ovos
- 250ml de vinho do porto
- 250g de frutas cristalizadas
- 250g de farinha de trigo
- 50g de cacau em pó
- 1 pitada de sal
- 1/2 colher de sopa de bicarbonato
- 1 colher de sopa de fermento para bolos
- 1 g de noz moscada em pó

Ingredientes para doce de ameixa

- 100g de açúcar
- 250g de ameixas sem caroço
- 300ml de água

Modo de Preparo para o doce de ameixa

- Em uma panela adicione a ameixa, o açúcar e a água. Leve ao fogo alto até começar a ferver. Quando começar a ferver abaixe o fogo e tampe a panela.
- Deixe cozinhar até que a ameixa se desmanche facilmente. Quando a ameixa já estiver bem cozida e desmanchada, retire do fogo e transfira para um processador. Processe até que fique na textura de um creme. Deixar esfriar e reservar.

Modo de Preparo da massa

- Em uma tigela adicione as frutas cristalizadas e o vinho do Porto. Deixe as frutas de molho por 5 dias. Após esse tempo, retire as frutas do vinho e reserve esse vinho. Vamos usá-lo também. Transfira a metade das frutas para o

processador. Processe bem e em seguida junte a outra parte que não foi processada, misture e reserve.

- 2 Em uma tigela grande adicione a farinha de trigo, o sal, o bicarbonato, o cacau, a noz moscada e misture. Na tigela da batedeira adicione, o açúcar, a manteiga e bata em velocidade máxima até que fique esbranquiçado. Adicione os ovos um a um e siga com a batedeira ligada. Deixando a massa bem cremosa.

- 3 Desligue a batedeira e adicione as frutas cristalizadas e misture bem com ajuda de um fuê. Em seguida coloque os secos, o vinho e o creme de ameixa. Misture bem delicadamente sem bater, apenas misturando suavemente.

- 4 Forre uma forma redonda de fundo falso com dois discos de papel antiaderente e faça o mesmo nas laterais da forma para a massa não grudar. Pré-aqueça o forno em 180 graus. Coloque a massa na forma e leve ao forno para assar por 55 minutos. É importante fazer o teste do palito pois essa massa é um pouco úmida. Deixe esfriar bem para desenformar.



Imagem 9. Bolo de noiva coberto de glacê real com e decorado com flores de açúcar.

7 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Nesse estudo foi possível observar através de uma revisão bibliográfica o contexto histórico do bolo de noiva pernambucano, sua importância na gastronomia, economia e a importância de se transformar em Patrimônio Cultural e Imaterial de Pernambuco .

No presente estudo é possível observar ainda seu valor no comércio local tendo em vista que o bolo de noiva pernambucano é fonte de renda para muitas confeitarias do estado. Preservar o uso da iguaria nos casamentos de Pernambuco é manter viva a tradição que se estende por tantos anos e uma forma de valorizar mais um produto da nossa terra.

Salientamos também as adaptações que o bolo de noiva pernambucano sofreu, sendo modificado até mesmo sua forma e sendo transformado em bolo de rolo.

REFERÊNCIAS

Barbosa, Mariana. Com massa escura de frutas e vinho, bolo de noiva é típico de Pernambuco. **G1 Pernambuco**, Recife, 24 de maio de 2015. Disponível em:

<<https://g1.globo.com/pernambuco/noticia/2015/05/com-massa-escura-de-frutas-e-vinho-bolo-de-noiva-e-tipico-de-pernambuco.html> .> Acesso em 27 de ago. de 2022

Qual a origem do bolo de noiva? **Tri Curioso**, 2019. Disponível em: <<https://www.tricurioso.com/2019/09/23/qual-a-origem-do-bolo-de-noiva> .> Acesso em 27 de ago. de 2022

Lima, João. Bolo de noiva pernambucano. **Opanes**, Recife, 19 de nov de 2019. Disponível em:

<<http://observatoriogastronomico.senac.br/ingredientes/bolo-de-noiva-pernambucano/> .> Acesso em 19 de out. de 2022

Bolo de noiva, prestes a virar Patrimônio Cultural Imaterial de Pernambuco, é tema de live. **Portal Folha de Pernambuco**. Recife, 06 de maio de 2022 atualizado em 07 de maio 2022. Disponível em: <<https://www.folhape.com.br/sabores/bolo-de-noiva-prestes-a- virar-patrimonio-cultural-imaterial-de/225954/> .> Acesso em 28 de out. de 2022

Bolo de noiva tem indicação como Patrimônio de Pernambuco aprovada na Alepe. **Folha de Pernambuco**. Recife, 02 de jul de 2021 atualizado em 02 de jul de 2021. Disponível em:

<[https://www.folhape.com.br/sabores/bolo-de-noiva-tem-indicacao-como-patrimonio-d e-pernambuco aprovada-na/189180/](https://www.folhape.com.br/sabores/bolo-de-noiva-tem-indicacao-como-patrimonio-d-e-pernambuco-aprovada-na/189180/)> Acesso em 28 de out. de 2022

Allbuquerque, Erick. Bolo de Noiva de Pernambuco Agora É Patrimônio Cultural E Imaterial. **Erick Albuquerque**. 02 de jul de 2021. Disponível em:

<https://erickdealbuquerque.com.br/bolo-de-noiva-depernambuco-agora-e-patrimonio-cultural-e-imaterial/3125/>. >Acesso em 28 de out. de 2022

Homem, Edgard. Joelma reinventou o Bolo de Rolo. **Edgard Homem**. Recife, 22 de Dez de 2020. Disponível em:<https://blogedgardhomem.wordpress.com/2020/12/22/joelma-reinventou-o-bolo-de-rolol/>. Acesso em 28 de out. de 2022