

CENTRO UNIVERSITÁRIO BRASILEIRO – UNIBRA
CURSO DE GRADUAÇÃO TECNOLÓGICA EM
GASTRONOMIA

CARLA TAMIRES DA SILVA
RAFAELA MIRANDA DE SENA PEREIRA MENEZES

**BOLO DE ROLO: ORIGEM, *GOURMETIZAÇÃO* E
POSSIBILIDADES DE NEGÓCIOS**

RECIFE/2022

CARLA TAMIRES DA SILVA
RAFAELA MIRANDA DE SENA PEREIRA MENEZES

BOLO DE ROLO: ORIGEM, *GOURMETIZAÇÃO* E POSSIBILIDADES DE NEGÓCIOS

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado ao Centro
Universitário Brasileiro – UNIBRA, como requisito básico para
conclusão do curso tecnólogo em Gastronomia.

Professor Orientador: Pedro Arthur do Nascimento Oliveira

RECIFE/2022

Ficha catalográfica elaborada pela
bibliotecária: Dayane Apolinário, CRB4- 1745.

S586e Silva, Carla Tamires da
Bolo de rolo: origem, gourmetização e possibilidades de negócios /
Carla Tamires da Silva, Rafaela Miranda de Sena Pereira Menezes.
Recife: O Autor, 2022.

25 p.

Orientador(a): Pedro Arthur do Nascimento Oliveira.

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

Inclui Referências.

1. Bolo de rolo. 2. Gourmetização. 3. Gastronomia. 4. Possibilidades
gastronômicas. 5. Possibilidades comerciais. I. Menezes, Rafaela
Miranda de Sena Pereira. II. Centro Universitário Brasileiro - UNIBRA. III.
Título.

CDU: 641

AGRADECIMENTOS

Primeiramente agradecemos a Deus, apesar de todos os problemas e dificuldades enfrentados nesse período, Ele nos ajudou a não desistirmos.

Às nossas famílias, que acreditaram no nosso potencial e sempre nos incentivaram a persistir.

Ao nosso orientador, Prof. Pedro Oliveira, que por meses nos auxiliou e nos deu o apoio necessário para a conclusão deste trabalho.

À toda equipe de professores, aos colegas de turma e funcionários que nos acolheram ao longo desses anos.

Em especial, aos nossos maridos, por terem nos ajudado no desenvolvimento deste trabalho em seus períodos de descanso.

“Não há cheiro mais gostoso do que o de bolo assando no forno. A confeitaria é a forma de fazer arte em forma de bolos. A arte da confeitaria possui diversas delicadezas e detalhes que a tornam única e deslumbrante.”

(Beatriz Melo, 2018)

SUMÁRIO

1.	INTRODUÇÃO	7
2.	OBJETIVOS	8
2.1.	Objetivo Geral	8
2.2.	Objetivos Específicos	8
3.	JUSTIFICATIVA	8
4.	METODOLOGIA	9
5.	RESULTADOS	10
5.1.	O “nosso” bolo de rolo	10
5.2.	Possibilidades gastronômicas do bolo de rolo	12
5.3.	Possibilidades comerciais	16
5.4.	Receitas de bolo de rolo	20
6.	CONDIDERAÇÕES FINAIS	23
	REFERÊNCIAS	24

BOLO DE ROLO: ORIGEM, GOURMETIZAÇÃO E POSSIBILIDADES DE NEGÓCIOS

Resumo: O acesso abundante ao açúcar e a precoce influência das côrtes europeias permitiu que Pernambuco fosse berço de várias iguarias, como o próprio bolo de rolo, antes mesmo que Rocambole virasse doce. O bolo de rolo foi batizado assim por causa de seu formato, pois consiste em enrolar uma massa amanteigada bem fina, originalmente recheada com goiabada. Em 2008 foi considerado Patrimônio Cultural e Imaterial de Pernambuco. Por não ter preparo padronizado, pode ser encontrado com diversos recheios, além de poder ser amplamente customizado e *gourmetizado*. Comercialmente, ampara desde pequenos comerciantes a empresas com produções industriais, podendo ser encontrado para venda em quiosques e alguns restaurantes espalhados pelo mundo.

Palavras-chave: Bolo de rolo. Gourmetização. Gastronomia. Possibilidades gastronômicas. Possibilidades comerciais.

1. INTRODUÇÃO

Desvendar a história de pratos brasileiros pode não ser tão óbvio ou fácil como possa parecer, algumas vezes obras primas que pensamos ter sido criadas em nossas cozinhas, na verdade são provenientes de outros países, com culturas muito diferentes.

Tal situação aguça a curiosidade em entender melhor “nossos” pratos e justifica o interesse de muitas pessoas em conhecer melhor a história de guloseimas queridas, como é o caso do bolo de rolo. Esse interesse particular na história do bolo de rolo, pode sobressair, principalmente, entre os pernambucanos, buscando justificar a origem de um prato tão popular no estado de Pernambuco.

Por mais que se afirme que o bolo de rolo é pernambucano, suas origens vêm de Portugal. De acordo com o historiador José Urbano, em nosso país colonizador, a receita era feita com pasta de amêndoas, mas aqui foi substituída pela goiabada, devido à abundância da fruta no Brasil.

Com raízes originalmente lusitanas, originalmente chamava-se Colchão de Noiva e era embalado em folhas de bananeira para ser conservado, pois não existia ainda o advento da geladeira. Pesquisas históricas indicam que a receita original chegou ao Brasil à época do ciclo da cana-de-açúcar, tendo o próprio açúcar sido responsável pelo início das modificações feitas no processo de feitura do nosso bolo de rolo, inclusive o usamos para polvilhá-lo e o deixamos ainda mais saboroso.

Hoje em dia existe uma infinidade de tipos de bolo de rolo, do sabor original brasileiro (goiabada) se originaram vários outros, mudando não só o próprio recheio, mas também a massa, porém mantendo uma característica marcante, que pode ser considerada a assinatura do bolo de rolo e o que o diferencia do rocambole, que é um bolo com apresentação em várias camadas extremamente finas.

Devido da popularidade do bolo de rolo, sendo acessível a todos os bolsos e tendo como principal atrativo visual o capricho no seu preparo e o cuidado com os detalhes em sua apresentação aos clientes, atualmente existem muitas modificações na concepção das massas. Além disso, por ser um produto totalmente autoral, dependendo de quem o faz para ficar ao gosto de quem vai apreciar, pode ser encontrado recheado com doces em pasta dos mais diversos.

Diante do exposto acima, este trabalho de conclusão de curso tem como objetivo demonstrar a importância do bolo de rolo na gastronomia pernambucana e para o patrimônio nordestino. Sendo o bolo mais famoso de Pernambuco, já é considerado um patrimônio cultural, conhecido também em outras partes do globo terrestre, e possui receitas que passam de pais para filhos e que, por vezes, sustentam a economia doméstica de vários lares, através da comercialização desta iguaria.



Figura 1. Bolos de rolo confeccionados de maneira caseira.

2. OBJETIVOS

2.1. Objetivo Geral

Apontar a origem do bolo de rolo, a evolução da receita no decorrer dos anos e as diversas maneiras de preparação e utilização deste alimento;

2.2. Objetivos Específicos

- Detalhar sobre a origem do bolo de rolo;
- Registrar as diversas maneiras de trabalhar as receitas, mantendo as características originais;
- Demonstrar algumas possibilidades de *gourmetização* do produto; e
- Descrever sobre a importância do bolo de rolo em diferentes nichos econômicos.

3. JUSTIFICATIVA

Uma pesquisa detalhada, focada na história do bolo de rolo, sua produção, variedades e importância comercial torna-se importante devido às possibilidades que este alimento traz aos seus produtores e apreciadores. O gosto e as receitas desta

iguaria passam de geração para geração e também entre diferentes famílias, como podemos observar no seguinte relato: “Passei a vender a receita que fazia em casa, para meus filhos, e que aprendi com Ana Maria Soares, que trabalhava na casa da sogra da minha irmã” (BONINO, 2019).

O bolo de rolo é considerado uma paixão regional, mas que está ampliando suas fronteiras já há algum tempo, principalmente após a industrialização da sua produção e a *gourmetização* (oferta de produtos diferenciados com um maior valor agregado) de seus ingredientes. Há registros de quiosques especializados na comercialização de bolo de rolo em vários países e continentes, com ingredientes bem diferentes dos que os brasileiros estão acostumados.

Hoje o nosso bolo de rolo, declarado desde 2008, Patrimônio Cultural e Imaterial do Estado de Pernambuco, pode ser apreciado em qualquer lugar do mundo, basta fazer a sua receita preferida ou comprar o que você mais gosta. Discorrer sobre este tema é uma forma de ampliar o que se conhece sobre as diversas possibilidades e a importância do bolo de rolo, uma vez que ele pode estar presente no dia a dia das pessoas, quando feito em casa, comprado no comércio ou consumido no ambiente de trabalho. É de extrema importância, principalmente para a gastronomia regional nordestina, um estudo que demonstre o painel histórico um produto tão versátil e sua potencialidade comercial (em diferentes escalas) para todos os segmentos da sociedade. Desta forma, temos a intenção de despertar nos leitores deste Trabalho de Conclusão de Curso, o interesse sobre o poder que o bolo de rolo pode representar, na degustação, na criatividade, nas dietas e na economia.

4. METODOLOGIA

Aqui, pretende-se demonstrar de maneira científica e metodológica, desde sua origem, a importância do “nosso” bolo de rolo. Excedendo expectativas do que muitos conhecem apenas como um alimento. Para atingir os objetivos propostos, foi realizada uma cuidadosa pesquisa bibliográfica, contendo inúmeros artigos, acervos físicos e digitais, plataformas eletrônicas ligadas à gastronomia e, imergindo neste ambiente, também foram realizadas entrevistas com profissionais que trabalham diretamente com o produto que é tema deste Trabalho de Conclusão de Curso.

5. RESULTADOS

5.1. O “nosso” bolo de rolo

Como Gilberto Freyre disse em sua obra *Açúcar* (1939): “- Sem açúcar não se compreende o homem do Nordeste”.

No século XVII a Europa começou a tornar popular a "sobremesa" (o que vem depois da "mesa", ou seja, da refeição), servindo doces em substituição às frutas. A partir do século XVIII, o açúcar começa a se tornar mais abundante na Europa, devido à produção das colônias.

Para saciar os desejos europeus (principalmente os portugueses), Recife se estabeleceu como um grande porto e armazém de toda essa produção, ao longo dos anos, utilizando amplamente a mão-de-obra africana. Como descreveu Freyre (1967):

“A cana era plantada, colhida, moída e seu caldo refinado pelos escravizados. O pó era embalado, estocado e transportado até o porto pelos escravizados. No porto, era armazenado e transferido aos navios pelos escravizados”.

Segundo Vieira (2018), a produção de açúcar em Pernambuco atingiu uma escala tão absurda que os inúmeros armazéns no porto e nas fazendas guardavam quase absolutamente apenas açúcar, mesmo com a extração de pau-brasil e cultivo de algodão. Todo esse exagero de produção permitiu que o consumo dentro das próprias casas grandes pernambucanas fosse possível em abundância também, mesmo antes de que a classe média europeia tivesse acesso ao açúcar comercialmente.

Apenas no século XIX, o pão de ló e sua variação francesa, o *gâteau roulé* (bolo enrolado), se tornaram famosos nas comemorações natalinas da França. Nessa época, a família real portuguesa (fugida) se mudou para o Brasil, trazendo costumes nobres importados de Portugal e de Paris, dos quais a cidade de Recife seria uma fiel seguidora.

O acesso abundante ao açúcar e a precoce influência das côrtes europeias permitiu que Pernambuco fosse berço de várias iguarias, como o próprio bolo de rolo, antes mesmo que o rocambole virasse doce.

O bolo de rolo foi batizado assim por causa de seu formato, pois consiste em enrolar uma massa bem fina, cuja receita tradicional era feita com farinha de trigo, ovos, manteiga e açúcar. Após, espalhava-se uma cobertura doce em cima e enrolava-se até ficar em formato de um rolo (FUNDAJ, 2018).

Sua origem está na adaptação do bolo português "colchão de noiva", uma espécie de pão de ló enrolado em camadas grossas como um rocambole, com recheio de amêndoas (BONINO, 2019).

No Recife colonial, a Veneza brasileira, com características econômicas de uma fábrica inesgotável e gigantesco armazém de açúcar, vivia o povo *Caeté* (de desenvolvimento e costumes típicos), que utilizavam as margens do Rio Capibaribe para cultivo de mamoeiros, cajueiros e araçazeiros (*Psidium cattleianum*), esses últimos, nada mais nada menos do que goiabeiras. Os registros históricos da fruta se dão por essa palavra, inclusive. O termo "goiaba", que tem origem caribenha, seria introduzido no português pernambucano mais tarde (VIEIRA, 2018).

No Brasil (Pernambuco), os colonos tiveram a influência de receitas feitas pelos cozinheiros negros, que testaram com sucesso o recheio para o bolo de rolo feito com o doce da goiaba, lembrando que antes este tipo de bolo era basicamente feito com nozes e uma massa mais grossa. Foi o início do uso doces de frutas tipicamente tropicais, principalmente da goiaba, fruta abundante na região conhecida hoje como Zona da Mata pernambucana, sempre acompanhada de doses generosas de açúcar dos engenhos locais. Também houve modificações importantes na estética deste bolo, que passou a ser enrolado em camadas cada vez mais finas até ficar parecido com um rolo. Como uma gourmetização arcaica, era comum polvilhar o bolo com açúcar em sua camada externa, arrematando a apresentação da sobremesa.

Bolo de rolo não é a mesma coisa que rocambole, sua massa é mais fina e o sabor é diferente também. Pernambucano nenhum compara o doce delicado de camadas finíssimas com esse outro, considerado grosseiro. Segundo BONINO (2019), o doce ainda demanda etiqueta particular: é preciso cortar fatias finíssimas, de menos de meio centímetro. A regra permite que o bolo úmido se desmanche na boca – o que não aconteceria se cortado em fatias grossas.

A Lei estadual nº 13.436, de 24 de abril de 2008, de autoria do Deputado Pedro Eurico e assinada pelo Governador Eduardo Campos, considerou o Bolo de Rolo Patrimônio Cultural e Imaterial do Estado de Pernambuco (ALEPE, 2008). Este foi um reconhecimento justo a uma das iguarias regionais mais deliciosas ostentadas pelo Brasil.

Antes feito para receber amigos ou para consumo próprio da família, o bolo de rolo ganhou fama e, assim como citado acima, obteve um reconhecimento identitário

em 2008, quando “virou Lei” em Pernambuco. Em 1980, foi até servido ao Papa João Paulo II, durante visita ao Recife.

A história do nosso bolo de rolo, uma sobremesa “raiz” da culinária nordestina, se mistura com o próprio Ciclo do Açúcar, que foi tão importante no período colonial brasileiro e que gerou muita riqueza para a coroa portuguesa, tornando Pernambuco, durante este período, a Capitania mais importante e próspera do Império.

Uma mistura de simplicidade colonial, criatividade africana e requinte europeu, usando ingredientes da nossa terra, assim nasceu o tradicional bolo de rolo pernambucano.



Figura 2. Bolo de rolo tradicional.

5.2. Possibilidades gastronômicas do bolo de rolo

Em seu livro *História da Alimentação no Brasil*, Cascudo (2004) ressalta a importância do simbolismo do bolo no Brasil colonial.

“O bolo possuía uma função social indispensável na vida portuguesa. Representava a solidariedade humana. Os inumeráveis tipos figuravam no noivado, casamento (o bolo de noiva), visita de partida, aniversários, convalescença, enfermidade, condolências. Era a saudação mais profunda, significativa, insubstituível. Oferta, lembrança, prêmio, homenagem, traduziam-se pela bandeja de doces. Ao rei, ao cardeal, aos príncipes, fidalgos, compadres, vizinhos, conhecidos. O doce visitava, fazia amigos, carpiava, festejava. Não podia haver outra delegação mais legítima na plenitude simbólica da doçura.”

A criatividade do povo brasileiro é conhecida de longa data, bem como seu desapego a rótulos e predefinições e os pernambucanos não seriam diferentes. Freyre

(2007) relata fatos soltos sobre os bolos de Pernambuco, apresentando as receitas do modo que as conseguiu e suas curiosidades:

“Fato curioso como o bolo Souza Leão, um dos nossos bolos da família mais tradicionais. Consegui várias receitas desse manjar, mas todas se contradizem, a ponto de me fazerem duvidar da existência de um bolo Souza Leão ortodoxo. Consegui-as quase como quem violasse segredos maçônicos.”

Percebe-se no fragmento acima situações como a dificuldade de encontrar receitas originais, devido a segredos familiares e certas peculiaridades, bem como a falta de interesse de quem estava à beira dos fornos em passar adiante os preparos.

De acordo com Freyre (1939), Pernambuco foi palco de muitos bolos, receitas aprimoradas e outras próprias, que foram realizadas incansavelmente nos corações das cozinhas das casas-grandes. Infelizmente sobraram apenas alguns poucos remanescentes que, de tão importantes e únicos, tornaram-se patrimônio do estado, numa tentativa de evitar o seu também esquecimento.

Mesmo tendo sido considerado Patrimônio Cultural e Imaterial de Pernambuco, não há informação documentada que verse sobre a primeira receita de bolo de rolo, nem sobre o seu preparo e montagem. É uma receita não de uma família, mas de várias famílias, de diversas pequenas e grandes empresas, de paróquias, mercados e quitandas.

Primeiramente, as receitas tradicionais foram passadas de avós e pais para filhos e netos, assim como no seguinte relato da Dona Fernanda, ex-funcionária da Casa de Frios (tradicional delicatessen de Recife/PE): “Passei a vender a receita que fazia em casa, para meus filhos, e que aprendi com Ana Maria Soares, que trabalhava na casa da sogra da minha irmã.” (BONINO, 2019).

Com o passar do tempo, as receitas simples de bolo de rolo, começaram a cair nas mãos de confeitadeiras(os) criativas(os) e de mãos cada vez mais habilidosas, iniciando o que hoje é conhecido como processo de *gourmetização*.



Figura 3. Bolo de noiva de rolo - *gourmetização*.

Produtos diferenciados e que podem vir a gerar um maior valor agregado em sua aparência e potencial de comercialização foram incrementados aos preparos dos “novos” bolos de rolo. Novas possibilidades de massas, texturas e recheios são testadas a cada dia, para agradar até os paladares mais exigentes.

Se um autêntico bolo de rolo deve levar em conta o preparo à moda pernambucana, seu sabor hoje tem uma licença poética livre. Chocolate e doce de leite já atendem bem, mas a goiabada segue sendo campeã de venda, conforme publicou Victorino (2016).



Figura 4. Diversos sabores de bolos de rolo.

Dentro das variações, casas especializadas usam a iguaria como base para diversas sobremesas como: torta de bolo de rolo com *cream cheese* e goiabada,

naked cake; e algumas combinações mais ousadas do tipo: bolo levemente tostado, servido com uma bola de sorvete e calda de goiaba.



Figura 5. Sobremesa: bolo de rolo com sorvete de nata goiaba e queijo do reino.

Tendo a goiaba como primeiro recheio mais famoso, era esperado que outras frutas tropicais ganhassem sua vez também e ganharam. Muitas tentativas esbarraram no caráter perecível dos ingredientes. Foi o caso da manga, do morango, abacaxi e maracujá, que por não terem propriedades benéficas para o comércio dos bolos, acabaram perdendo espaço e dando espaço para cremes e recheios industrializados, menos perecíveis e com grande potencial de customização e comércio.

Cartas de sobremesas do Brasil inteiro, principalmente em restaurantes com apelo à comida nordestina, carregam o nome bolo de rolo entre os seus queridinhos, compondo desde simples fatias à queijos maçaricados acompanhados. Não obstante, restaurantes brasileiros de legenda internacional, levam o nosso pernambucano bolo de rolo aos paladares de vários continentes, o tornando um autêntico representante da cultura gastronômica nacional perante outros povos, seguindo os passos da cachaça, da caipirinha e do brigadeiro, já consagrados e amplamente conhecidos, que têm a sua identidade confundida com a do próprio país verde e amarelo.

Seguindo também tendências, o bolo de rolo conseguiu entrar até no mundo *fitness*, conhecido por possuir severas restrições calóricas, contando com preparos e receitas sem adição de açúcar refinado, com frutas *in natura* e substituindo a farinha

de trigo por farinha de aveia. Há também possibilidades que se adequam a dietas *low-carb* (com restrição de carboidratos) e até a dietas celíacas (sem glúten).

Acreditem, bolo de rolo combina com tudo e consegue se adequar a todos os públicos.



Figura 6. Bolo de rolo sem glúten.

5.3. Possibilidades comerciais

O consumo do bolo de rolo ainda é mais comum no Nordeste brasileiro, especialmente no estado de Pernambuco. Servindo de complemento ao café da manhã, lanche, sobremesa do almoço ou até mesmo para acompanhar um café no final da tarde.

Por se tratar de um bolo regional e de boa aceitação pelos nordestinos, sua comercialização não se configura em um problema nessa região, porém, por causa da lei da oferta e da demanda, pode não ser tão atraente para quem visa grandes lucros, principalmente se não houver uma diferenciação (gourmetização) do produto e uma boa estratégia de vendas, que passa desde a escolha de um bom ponto comercial, bons fornecedores, propaganda e até o uso de uma plataforma digital para “turbinar” a visualização do seu negócio.



Figura 7. Quitanda de bolos de rolo, com folder e propaganda.

Em outras regiões do Brasil e do mundo, o bolo de rolo pernambucano pode chegar a ter um status de desejo, daquela pessoa que realmente quer degustar uma sobremesa autêntica e que está disposta a desembolsar um pouco mais para levar pra casa um produto de qualidade, pois afinal, não é um prato comum a aquele lugar onde vive. Nesse caso, para quem se dedica a produzir um bolo de qualidade e com uma boa apresentação, estes diferenciais podem refletir em uma margem de lucro altíssima na hora das vendas, como aconteceu com a Chef Rosinha Magalhães, natural de Serra Talhada, no sertão pernambucano, que produz bolo de rolo em Brasília.

“Comecei com confeitaria tradicional, mas o negócio acabou perdendo o foco. Então recebi apoio para focar no bolo de rolo e deu certo, mas mantenho a produção artesanal, só aceito encomendas se tiver condições de entregar dentro do meu padrão”, diz. Um dos principais pedidos é o bolo para casamentos, que demanda 30 folhas de massa em cada andar e pode sair por R\$ 1.100,00 (FREITAS, 2017).”

Antes de citar as grandes e lucrativas possibilidades comerciais do bolo de rolo, precisa-se citar seu valor perante à economia doméstica de vários lares. Podemos citar o exemplo da Senhora Dani Almeida, proprietária da “Dani Almeida Sabor Artesanal”, que começou seu próprio negócio há 1 ano e nos concedeu autorização para citar alguns trechos de sua história em primeira mão.

“Sou Dani Almeida, do bolo de rolo, essa talvez seja a frase que mais tenho verbalizado nos últimos tempos, pois há pouco mais de um ano nasceu a

"Dani Almeida Sabor Artesanal" uma empresa familiar de bolos de rolo pernambucano, experiência única e que tenho vivido intensamente.

Tinha um trabalho formal e havia acabado de ser mãe do meu primogênito, desta forma fiquei em home office e pude viver a maternidade em tempo integral, isso me encorajou a ser mãe novamente, [...]

Precisava então de alguma atividade profissional que me permitisse acompanhar o crescimento deles e ao mesmo tempo me proporcionasse uma fonte de renda e a manutenção da minha independência [...] optei pelo universo do bolo de rolo, pois ele já fazia parte da minha vida desde sempre. [...] tive na vida o grande privilégio de ter uma segunda mãe [...] cresci a vendo enrolar aquelas camadinhas e embora não tenha me interessado antes em aprender a técnica, hoje essa memória afetiva me ajuda imensamente.

[...] além dos clássicos goiabada, doce de leite e chocolate, alguns sabores especiais também, como os panetone, cocada mole, cenoura, crocante de amendoim, noiva, limão e vários outros, trabalhamos cardápios específicos em datas comemorativas, entregamos além do formato cilíndrico, também o bolo de rolo em camadas e diversos tipos de lembrancinhas, já com os sabores gourmets podemos dar asas a nossa criatividade e assim podemos voar cada vez mais alto."

Histórias como esta acima não são tão incomuns, mas o que fez com que a essência deste negócio fosse o bolo de rolo?

Um artigo da colunista Luiza Freitas, publicado em 2017 no Jornal do Comércio, o de maior circulação na Região metropolitana de Recife, em um de seus trechos na aba Pequenos Negócios fala o seguinte:

"O sabor que se tornou patrimônio imaterial de Pernambuco em 2008 também sustenta negócios populares e de pequeno porte. Jailson Costa, 53 anos, reproduz a receita há 13 anos e só não amplia para manter todo o processo sob seus cuidados. Seus três pontos de venda são abastecidos por uma produção diária de 200 quilos, fruto do trabalho de 16 funcionários."

Já a revista eletrônica Leia Já, publicou em sua aba de empreendedorismo a seguinte matéria: "Ex-vendedor de quentinhas supera pobreza com bolos de rolo" (SANTOS, 2019).

Muitas pessoas buscam no bolo de rolo uma forma de independência financeira e/ou sucesso no ramo comercial. As estatísticas, pelo menos o que é noticiado pela mídia, falam a favor de quem aposta neste ramo.

Receita tradicional da cultura do Estado é o carro-chefe de diversas empresas, que chegam a produzir uma tonelada do bolo por dia (FREITAS, 2017). Como é um nicho da confeitaria que admite uma ampla flexibilidade de ingredientes, tanto na forma de preparo quanto nas *gourmetizações*, é difícil que uma de suas variações não agrade algum paladar, além amparar uma ampla licença poética quando se fala em customizações e decorações, dependendo apenas da criatividade de quem faz e de quem encomenda esta iguaria para alguma ocasião especial ou até para enfeitar uma bela mesa de um buffet.

Com recheios de chocolate, doce de leite, cupuaçu, creme de avelã, entre outros, não se pode esquecer que o bolo de rolo se tornou uma marca registrada pelo seu sabor tradicional, de goiabada. Então, você nunca encontrará algo com “sabor” bolo de rolo que não seja, pelo menos, com traços de goiabada. É o caso de balas (confeitos), torradas, cocadas e laticínios em geral, como por exemplo, sorvetes.



Figura 8. Sorvete de bolo de rolo.

Sabendo de todo valor agregado ao sabor, forma e preparo do bolo de rolo, podemos destacar que, apesar de ser um produto típico de uma região brasileira, ele tem grandes possibilidades comerciais que extrapolam fronteiras. Claro que tudo tem um preço, e o que os clientes estão dispostos a pagar pode ser bastante atrativo para quem quer lucrar com a venda de bolos de rolo de qualidade, abrindo possibilidades dentro e fora do país.



Figura 4. Quiosque de bolo de rolo no Aeroporto Internacional do Recife/Guararapes.

Tem lugar melhor para tomar um café, um suco ou um refrigerante, acompanhado de uma boa amizade ou uma boa leitura, que uma casa de bolos?

O bolo de rolo nos traz essa possibilidade, que dependendo da abordagem e da vontade e garra do empreendedor pode ser um verdadeiro sucesso. E, mesmo que não haja um espaço físico para receber os clientes ainda, a internet e seus aplicativos digitais podem dar excelentes frutos, através de uma boa e chamativa propaganda, oferecendo um produto único e em parceria com um ágil sistema de entregas *delivery*, para fidelização do bem mais importante para o comerciante, que são seus fregueses leais.

5.4. Receitas de bolo de rolo

Como vimos, o bolo de rolo nos oferece uma “licença poética” ampla, havendo diversas possibilidades de receitas e preparos até mesmo da forma mais tradicional (com recheio de goiabada).

Essa liberdade de escolha entre diversas *gourmetizações* possíveis torna a missão de escolher uma receita para se somar à tradicional um tanto desafiadora.

Para facilitar um pouco esta demanda, resolvemos consultar a proprietária da “Dani Almeida Sabor Artesanal”, com o objetivo de saber qual o bolo de rolo mais vendido naquele empreendimento, além, é claro, do original bolo de rolo pernambucano.

Explicações feitas, apresentaremos abaixo duas receitas distintas, bem como suas fichas técnicas, modos de preparo, ingredientes e respectivas montagens.

Lembramos mais uma vez que os dados que apresentaremos não são verdades universais, cabendo variações e customizações a gosto de cada boleiro ou de cada cliente, desde que não se percam as características apresentadas no início deste trabalho, e que são essenciais para a manutenção da identidade desta iguaria tão particular.

Afinal de contas, diferentemente do que muitos imaginam, todo bolo enrolado, vira automaticamente rocambole. Alguns até podem ser, vá lá. Mas bolo de rolo não. Bolo de rolo é bolo de rolo só, e ponto final (CAVALCANTI, 2017).

BOLO DE ROLO TRADICIONAL			
Ingredientes	Medidas	Unidade	Observação
AÇUCAR REFINADO	300	g	
MANTEIGA / MARGARINA	300	g	
OVOS	6	UNID.	
FARINHA DE TRIGO S/ FERMENTO	250	g	
GOIABADA CREMOSA	300	g	
AÇÚCAR CRISTAL	2	Xícaras	
Modo de preparo			
<ol style="list-style-type: none"> 1) Na batedeira, junte o açúcar e a manteiga – bata até obter um creme fofo e bem claro; 2) Sem parar a batedeira – adicione os ovos um por um. Logo após, adicione a farinha de trigo peneirada; 3) Bater até formar uma massa homogênea; 4) Separar a massa em 6 porções de 180g, despejando em formas (22x37cm) untadas com manteiga e trigo, ou desmoldante. Obs.: ATENÇÃO! Em cada forma a massa não deve ultrapassar 1cm de altura, espalhada de maneira uniforme; 5) Assar em forno pré-aquecido, em temperatura máxima; e 6) Desenforme, virando a assadeira em um filme de PVC polvilhado com açúcar cristal. 			
Montagem			
<ol style="list-style-type: none"> 1) Recheie com a goiabada cremosa e enrole delicadamente, com a massa ainda quente; 2) Repita o processo até a última camada; 3) Deixe para cortar as bordas de um dia para o outro; e 4) Coloque no prato de servir. 			

BOLO DE ROLO COM COBERTURA DE BRIGADEIRO DE QUEIJO			
Ingredientes	Medidas	Unidade	Observação
AÇUCAR REFINADO	300	g	
MANTEIGA / MARGARINA	330	g	
OVOS	6	UNID.	
FARINHA DE TRIGO S/ FERMENTO	250	g	
GOIABADA CREMOSA	300	g	
LEITE CONDENSADO	395	g	
CREME DE LEITE	200	g	
QUEIJO PARMESÃO	50	g	
Modo de preparo			
<ol style="list-style-type: none"> 1) Para a MASSA - Na batedeira, junte o açúcar e 300g de manteiga/margarina – bata até obter um creme fofo e bem claro; 2) Sem parar a batedeira – adicione os ovos um por um. Logo após, adicione a farinha de trigo peneirada; 3) Bater até formar uma massa homogênea; 4) Separar a massa em 6 porções de 180g, despejando em formas (22x37cm) untadas com manteiga e trigo, ou desmoldante. Obs.: ATENÇÃO! Em cada forma a massa não deve ultrapassar 1cm de altura, espalhada de maneira uniforme; 5) Assar em forno pré-aquecido, em temperatura máxima; e 6) Desenforme, virando a assadeira em um filme de PVC. 7) Para a COBERTURA – Em uma caçarola, misture 30g de manteiga/margarina com o leite condensado e o creme de leite; 8) Em fogo médio, misture até começar a soltar do fundo da panela (textura de creme mais firme), após, desligue o fogo. 			
Montagem			
<ol style="list-style-type: none"> 1) Recheie a massa com a goiabada cremosa e enrole delicadamente, com a massa ainda quente; 2) Repita o processo até a última camada; 3) Deixe para cortar as bordas de um dia para o outro; 4) Coloque no prato de servir; e 5) Despeje a cobertura (ainda quente) sobre o bolo. 6) Deixe esfriar à temperatura ambiente. 			

6. CONSIDERAÇÕES FINAIS

Conforme observado nos argumentos trabalhados, pode-se constatar a importância histórica que o bolo de rolo tem, não só para os pernambucanos e não só culturalmente para a região Nordeste.

É coerente e fidedigno dizer que desde a época do Brasil colonial, mais especificamente durante o ciclo do açúcar, receitas passadas entre avós, mães e netas, levando basicamente os mesmos ingredientes utilizados hoje, já enchiam de alegria quem consumia esta verdadeira delícia.

Mesmo não havendo ingredientes e preparos fielmente padronizados, todas as receitas levavam e levam até os dias atuais à massas com texturas semelhantes e que mantêm entre si uma mesma identidade.

Observamos também a importância comercial do bolo de rolo, que muitas vezes é um instrumento de inclusão no mercado de trabalho, tendo tantas possibilidades de sucesso quanto suas variadas possibilidades de recheios e *gourmetizações*.

A partir da diretriz desse Trabalho de Conclusão de Curso, das referências e dos argumentos apresentados, pode-se associar o bolo de rolo não apenas a um alimento, mas sim a um sabor. Sabor este que dá tom gustativo e amplamente possível de ser explorado comercialmente, na forma de sobremesas simples, harmonizações sofisticadas e até dando sabor a sorvetes, por exemplo. Levando o público-alvo, os clientes, a desfrutarem de uma verdadeira experiência gastronômica.

Finalmente, este trabalho contou com um olhar atento e apaixonado sobre o tema proposto, buscando informar de maneira lúdica e leal as possibilidades gastronômicas e comerciais do bolo de rolo, passando por sua origem, raízes e identidade, sem esquecer de deixar “ideias” de preparo desta maravilhosa sobremesa, que hoje não adoça apenas paladares brasileiros, já que ganhou o mundo, inclusive através de histórias de quem apostou neste nicho da gastronomia como trabalho de uma vida e venceu, por meio de dedicação e da qualidade de seu produto, fazendo aumentar ainda mais a quantidade de fãs do “nosso” bolo de rolo.

REFERÊNCIAS

- ALEPE – ASSEMBLEIA LEGISLATIVA DE PERNAMBUCO. **Projeto de Lei Ordinária. Bolo de Rolo.** 2008. Disponível em: <<http://legis.alepe.pe.gov.br/arquivoTexto.aspx?tiponorma=1&numero=13436&complemento=0&ano=2008&tipo=>> Acesso em: 02 de out. de 2022.
- BONINO, R. **Bolo de rolo - Generalidades.** 2019. Disponível em: <<http://sacolabrasileira.com.br/2019/05/07/bolo-de-rolo/>> Acesso em: 29 de set. de 2022.
- CASCUDO, L. **História da Alimentação no Brasil.** São Paulo: Editora Global, 2004.
- CAVALCANTI, L. **Bolo de rolo não é rocambole.** 2017. Disponível em: <<https://www.folhape.com.br/sabores/bolo-de-rolo-nao-e-rocambole/42541/>> Acesso em: 06 de out. de 2022.
- FREITAS, L. **Bolo de rolo: um doce sabor na economia de Pernambuco.** 2017. Disponível em: <<https://jc.ne10.uol.com.br/canal/economia/pernambuco/noticia/2017/11/05/bolo-de-rolo-um-doce-sabor-na-economia-de-pernambuco-314433.php>> Acesso em: 06 de out. de 2022.
- FREYRE, G. **Açúcar: Uma sociologia do doce.** 1ª Ed. Pernambuco: Editora José Olympio, 1939.
- FREYRE, G. **Nordeste: Aspectos da influência da cana sobre a vida e a paisagem do Nordeste do Brasil.** 4ª Ed. Rio de Janeiro: Editora José Olympio, 1967.
- FUNDAJ – FUNDAÇÃO JOAQUIM NABUCO. <https://www.gov.br/fundaj/pt-br>, 2018. Disponível em: <http://basilio.fundaj.gov.br/pesquisaescolar/index.php?option=com_content&view=article&id=468&Itemid=1>. Acesso em: 02 de out. de 2022.
- SANTOS, N. Empreendedorismo: Ex-vendedor de quentinhas supera pobreza com bolos de rolo. **Revista Eletrônica Leia Já.** Disponível em: <<https://m.leiaja.com/carreiras/2019/06/11/ex-vendedor-de-quentinhas-supera-pobreza-com-bolos-de-rolo/>> Acesso em: 06 de out. de 2022.
- VICTORINO, F. **Bolo de rolo: origem do patrimônio de Pernambuco.** 2016. Disponível em: <<https://comoviaja.com.br/bolo-de-rolo/>> Acesso em: 04 de out. de 2022.
- VIEIRA, A. **Madeira, canaviais, Engenhos e Escravos.** 2ª Ed. Rio de Janeiro: Editora Funchal, 2018.