

CENTRO UNIVERSITÁRIO BRASILEIRO – UNIBRA
CURSO DE GRADUAÇÃO EM GASTRONOMIA

EVANDRO FORTUNATO DOS SANTOS
KRISLAYNE TRAVASSOS DO NASCIMENTO
VALÉRIA CRISTINA COSTA

BOLO DE ROLO: SABOR E CULTURA NA GASTRONOMIA

RECIFE/2020

EVANDRO FORTUNATO DOS SANTOS
KRISLAYNE TRAVASSOS DO NASCIMENTO
VALÉRIA CRISTINA COSTA

BOLO DE ROLO: SABOR E CULTURA NA GASTRONOMIA

Artigo apresentado ao Centro Universitário Brasileiro – UNIBRA, como requisito parcial para obtenção do título de tecnólogo em gastronomia.

Professor orientador: Profa. Esp. Nicolle da Silva Queiroz Rodrigues.

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

S231b Santos, Evandro Fortunato dos
Bolo de rolo: sabor e cultura na gastronomia / Evandro Fortunato dos Santos; Krislayne Travassos do Nascimento; Valéria Cristina Costa. - Recife: O Autor, 2020.
23 p.

Orientador(a): Esp. Nicolle da Silva Queiroz Rodrigues.

Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação) - Centro Universitário Brasileiro – UNIBRA. Tecnólogo em Gastronomia, 2020.

Inclui Referências.

1. Gastronomia. 2. Pernambuco. 3. Bolo de rolo. I. Santos, Evandro Fortunato dos. II. Nascimento, Krislayne Travassos do. III. Costa, Valéria Cristina. IV. Centro Universitário Brasileiro - Unibra. VI. Título.

CDU: 641

Dedicamos esse trabalho a nossos pais.

AGRADECIMENTOS

Agradeço primeiramente á Deus por ter me dado conhecimento para concluir todo esse trabalho.

Agradeço aos meus pais que me incentivaram todos os anos que estive nessa faculdade.

Aos meus colegas de classe participaram nas minhas pesquisas.

A esta universidade e seu corpo docente, direção e administração que oportunizaram a janela que hoje vislumbro de um curso superior que contribuíram por minha confiança e mérito e ético aqui presente.

A minha orientadora, Nicolle Rodrigues, pelo seu suporte no pouco tempo que lhe coube, pelas suas correções e incentivos

Todos os que direta ou indiretamente fizeram parte da minha formação, muito obrigado.

*“Ninguém ignora tudo. Ninguém sabe
tudo. Todos sabem alguma coisa.
Todos ignoram alguma coisa. Por
isso aprendemos sempre.”*

(Paulo Freire)

SUMÁRIO

1. INTRODUÇÃO.....	5
2. OBJETIVOS.....	6
2.1 OBJETIVO GERAL	6
2.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS	6
3. JUSTIFICATIVA	6
4. DELINEAMENTO METODOLÓGICO.....	7
5. REFERENCIAL TEÓRICO	7
5.1. A origem do bolo de rolo.....	8
5.2. Ingredientes, técnicas e produção.....	9
5.3. A tradição do bolo de rolo na gastronomia pernambucana	10
6. CONSIDERAÇÕES FINAIS	11
REFERÊNCIAS.....	12
7. ANEXOS.....	22
Anexo A	14
Anexo B	15
Anexo C	19

BOLO DE ROLO: SABOR E CULTURA NA GASTRONOMIA

EVANDRO FORTUNATO DOS SANTOS

KRISLAYNE TRAVASSOS DO NASCIMENTO

VALÉRIA CRISTINA COSTA

NICOLLE DA SILVA QUEIROZ RODRIGUES

Resumo: Muitos povos de diferentes culturas influenciaram a sociedade pernambucana, dentre eles podemos citar os índios, africanos, europeus. Mas como os portugueses foram os primeiros imigrantes a chegarem ao Brasil, tiveram uma influência maior na construção da gastronomia pernambucana, mesmo com a existência dos índios em nosso território. Conhecer essas diferentes culturas nos faz entender melhor o desenvolvimento dos nossos pratos regionais. É o caso do bolo de rolo, um bolo oriundo da cultura, que faz parte da gastronomia brasileira e que se popularizou em Pernambuco. Em caráter de revisão esse trabalho baseado em artigos bibliográficos nos ressalta o interesse em desvendar e melhor entender essa iguaria.

Palavras chaves: Gastronomia, Pernambuco, Bolo de rolo.

¹Professora da UNIBRA. Nutricionista e Gastronomia. E-mail para contato:nicollesqr@hotmail.com.

1. INTRODUÇÃO

O Brasil possui uma culinária bastante rica e diversificada. Porém, a história do desenvolvimento dos pratos que fazem parte da gastronomia brasileira não é tão simples, isso porque muitos dos pratos considerados, como brasileiros, na verdade são oriundos de muitas outras culturas e países. Essa busca nos faz entender e justifica o interesse em conhecer melhor o popular bolo de rolo do Nordeste, região abundante em sabores e ingredientes (FREIXA & CHAVES, 2004).

De certa forma, entender a história de um prato típico do Brasil ou de alguma região brasileira, está relacionado à produção desse prato e o consumo por uma determinada população, assim passamos a conhecer e identificar melhor a cultura de cada povo conforme sua alimentação, crença religiosa, política e economia, isso porque cada região tem ingredientes essenciais e um modo de preparo único de seus pratos. Assim na culinária, devemos levar em consideração as experiências vividas pelo povo (FREIRE, 2007).

O bolo de rolo originou-se de um tipo de bolo Português chamado colchão de noiva, o qual era recheado com amêndoas, e no período colonial passou por modificações em seu preparo devido à falta de ingredientes presentes nas receitas originais, foi então modificado o recheio, o que antes eram amêndoas, passou a ser substituído pela a goiabada. A massa que antes era aberta passou a ser enrolada em camadas extremamente finas onde se originou o seu nome (ANDRADE, 2008). Esse doce que é tipicamente pernambucano tem em sua massa ingredientes da região como farinha de trigo, ovos, manteiga e açúcar. E apesar de todo o seu histórico, ele difere bastante do bolo suíço isso por seu sabor e modo de preparo único (ANDRADE, 2008).

Com grande propagação e divulgação o bolo de rolo, a fama aumentou, e este, passou a ser feito em praticamente todos os estados do nordeste brasileiro, sendo Pernambuco o principal. Com características únicas em seu sabor e também no modo de preparo, hoje, algumas autoridades reconhecem o bolo de rolo, como patrimônio da nossa terra valoriza sua importância histórica, cultural e gastronômica.

A evolução de hábitos portugueses misturado com as raízes da cultura indígena e africana, transformou a região ao longo da história em uma potência gastronômica que influencia o paladar (VECCHIO, 2011).

Assim, o bolo de rolo, apesar de ter recebido influência dos portugueses, em sua origem por meio de ingredientes típicos do Brasil, mais necessariamente da região nordeste tornou-se um prato típico de Pernambuco, hoje tido como prato típico brasileiro popular no estado de Pernambuco (DÓRIA, 2009).

É praticamente impossível andar por Pernambuco e não avistar essa maravilhosa receita que é considerada, pela lei N° 379 de Abril de 2008, patrimônio cultural e imaterial do estado. O bolo de rolo, desde o seu surgimento enriquece a culinária doce, traz lucratividade e gera empregos em Pernambuco (TOSCANO, 2017).

2. OBJETIVOS

2.1. OBJETIVO GERAL

Apresentar a importância do bolo de rolo na gastronomia pernambucana.

2.2. OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Demonstrar a história da origem do bolo de rolo.

Demonstrar a base de seus ingredientes, técnicas e produção do bolo de rolo.

Mostrar a tradição do bolo de rolo na gastronomia pernambucana.

3. JUSTIFICATIVA

Em Pernambuco, o bolo de rolo é bastante conhecido por sua fabricação e comercialização em todo o Nordeste, tornou-se patrimônio cultural e imaterial do Estado, além de ser tipicamente regional na gastronomia brasileira. A massa que antes era aberta passou a ser enrolada em camadas extremamente finas, onde se originou o seu nome (ANDRADE, 2008).

O desenvolvimento desse trabalho surgiu com a necessidade de valorizar, e melhor conhecer a riqueza da culinária pernambucana. Essa pesquisa investiga os aspectos históricos que mantêm a tradição desta receita até a atualidade e o seu aspecto único como um elemento brasileiro. O seu desenvolvimento continua da mesma maneira como em sua origem.

Espera-se que a pesquisa contribua não apenas no sentido de ampliação do conhecimento, mas que sirva também como referência para outras pesquisas futuras de outros acadêmicos do ramo gastronômico.

4. DELINEAMENTO METODOLÓGICO

Baseado em artigos acadêmicos, pesquisas bibliográficas e sites como base informativa sobre a culinária brasileira foram utilizados como base de pesquisa. Será abordada a receita tradicional do bolo de rolo, levando em conta, os fatores que favoreceram o desenvolvimento da receita, seu consumo e apresentação para a população atual.

O método da pesquisa foi exploratório baseados em dados de sites na internet, que permitiu obter as informações necessárias para o embasamento do atual trabalho a fim de compreender melhor o problema. Esse trabalho servirá como base de pesquisa para o público acadêmico e consumidores locais que tenham interesse em adquirir conhecimento sobre a origem e tradição do bolo de rolo.

Essa pesquisa trás informações baseadas em pesquisas e artigos bibliográfica divulgados sobre estudo do bolo de rolo, e tem como finalidade trazer além de conhecimento, promover também um contato direto entre o pesquisador e o arquivo escrito e divulgado (MARCONI & LAKATOS, 2002).

5. REFERENCIAL TEÓRICO

5.1 A Origem do bolo de rolo

Por meio de pesquisas constata-se que o bolo de rolo, surgiu durante a plantação de cana de açúcar, e quando se estabeleceu o comércio açucareiro no Brasil (LESNAU, 2006).

Antes da colonização não existia o bolo de rolo, até então a culinária existente era a indígena. Não se fazia o uso de farinha de trigo ou a manteiga, apenas eram usados os produtos de plantação da terra. Diante dessas informações procuramos saber da existência de algum prato semelhante durante esse período, descobrimos então o bolo de bebinca, desenvolvido pelos portugueses em Goa (Índia), no início do século XVI, o mesmo com uma estrutura semelhante ao bolo de rolo, também com camadas finas (FERNANDES, 2001).

O bolo de rolo surgiu no século XVI, durante a plantação e colheita de cana de açúcar no Nordeste (MENECALE, 2004). Durante esse período, o Brasil foi o maior distribuidor do açúcar (LESNAU, 2004). Com o desenvolvimento do comércio açucareiro, também ocorreu o crescimento da sociedade local e o gosto pela doçaria (FREIRE, 2004). Outros fatores também influenciaram a culinária no Brasil, além da cana-de-açúcar a alta fertilidade da terra pernambucana. Foi aí que a culinária de Pernambuco passou a utilizar em suas receitas ovos e farinha de trigo, no desenvolvimento de seus doces como sonho, ambrosias e o bolo de rolo (CASCUDO 2004).

O Nordeste possui uma culinária rica com sabores, aromas e ingredientes únicos e os principais influenciadores foram os portugueses, que através da mistura entre cultura e história, transformou não apenas essa região, mas também todo o país numa potência gastronômica (VECCHIO, 2011).

Enquanto em Portugal os doces eram produzidos em sua maioria com açúcar, ovos, trigo e amêndoas, no Brasil os ingredientes eram açúcar, ovos e frutos retirados da terra, sendo assim eles começaram a fazer substituições e ingredientes costumeiros de Portugal pelos os ingredientes pernambucanos. Substituíram as amêndoas pela goiabada, o coco, o mamão, o caju e muitos outros frutos (SILVA, 2010).

Assim, as mulheres na falta dos ingredientes tradicionais da Europa, substituíram esses pelos ingredientes nativos, e esses novos sabores de modo compatível e aceitável aos seus pratos (LESNAU, 2004).

No período colonial servia-se o bolo de rolo, como sobremesa para visitantes importantes da realeza, esses convidados deveriam degustar uma fatia como forma de respeito. Servindo assim como uma maneira de se estreitar as amizades, políticas entre outros. Um que pode prestigiar esse marcante bolo foi o papa João Paulo II, em sua visita ao Recife conheceu essa irresistível sobremesa da gastronomia pernambucana que é o bolo de rolo (ANDRADE, 2008).

Durante décadas essa sobremesa ficou restrita e era servida apenas aos senhores de engenho e outros nobres. Porém com o tempo, chegou às cozinhas mais simples e às prateleiras das padarias. (DAHER, 2008).

E foi assim que nasceu a doçaria brasileira e pernambucana, compostas por doces, bolos e muitos outros pratos (CASCUDO 1968). Muitas sobremesas e doces da culinária pernambucana foram criados a partir de pratos originários de

Portugal. É o caso do bolo de rolo, que é uma versão derivada do bolo colchão de noiva, que passou a ser preparado com uma massa fina e enrolada com o recheio de goiabada (ANDRADE, 2008).

Com o passar do tempo foi ganhando sua posição na culinária nordestina, tornando-se presente da gastronomia local. Considerado patrimônio gastronômico desde 2007, o bolo de rolo é encontrado nos quatro cantos do Recife e no interior, apresentado em diversos recheios, tipos e apresentações (DAHER, 2008).

Ao que se pode constatar que em todos os estudos realizados sobre esta iguaria, há fidelidade de manter o tradicionalismo do bolo de rolo pernambucano é ainda mais forte na confecção e comercialização deste prato regional, comparando-se ao pão de ló e o rocambolé, recheado com amêndoas. Com a chegada dos portugueses a receita passa a acrescentar a goiaba, fruta com grande abundância na Zona da Mata (F.J. NABUCO, 2018).

5.2 Ingredientes, técnicas e produção

No início, o Brasil não despertava interesse por Portugal, porém com a construção do engenho de açúcar 1532 e as ameaças dos piratas, dos franceses e dos ingleses, passaram a firmar ocupação no território pernambucano (LEAL, 1998).

Foi assim, que o açúcar tornou-se um elemento essencial das sobremesas do nordeste e em todo mundo, servindo de base para os bolos, recheios, caldas e muitos outros. Na gastronomia brasileira, o açúcar é muito mais do que apenas um ingrediente, esse item, trouxe além de encaminhamento culinário, riqueza social e cultural (BELLUZZO, 2002).

Em Portugal maior parte das receitas era confeccionada com açúcar, ovos, amêndoas e farinha. Já no Brasil, o principal ingrediente era o açúcar, o ovo e as frutas. Como no Brasil os frutos existentes eram mais abundantes os portugueses começaram substituir seus ingredientes e a goiabada juntamente com caju, era um ingrediente importantíssimo para os doces, servidos e enviados como presentes para terras distantes. E, foi através da fusão dessas culturas que nasceu a doçaria pernambucana que faz parte da gastronomia brasileira, as quais conheceram até hoje (CASCUDO 2004).

O nordeste brasileiro é o maior produtor de bolo de rolo do Brasil, isso devido às técnicas de produção portuguesa, a proliferação de açúcar e os ingredientes

produzidos no local no caso dos frutos. Muitas dessas técnicas foram citadas por Gilberto Freyre em seu livro Açúcar (1939).

Houve assim a modificação no seu preparo, onde a massa passou a ser enrolada em finíssimas camadas. Com isso, ficou com o formato de um rolo. Atualmente ainda é possível enfarinhar com açúcar a sua camada externa, harmonizando sua apresentação (F.J. NABUCO, 2018).

A receita do bolo de rolo é praticamente a mesma em todo o Nordeste, porém o que diferencia o bolo de rolo dos demais de outros bolos enrolados são a sua textura nas camadas finíssimas e a quantidade das camadas (QUELEM, 2009).

5.3 A tradição do bolo de rolo na gastronomia pernambucana

O fato que mais contribuiu para o surgimento e produção dos doces pernambucanos, foi à grande variedade de frutas brasileiras cultivadas no período colonial, podemos citar o caju, a goiaba, maracujá e o abacaxi, esses frutos serviram como substitutos em pratos feitos pelas mulheres portuguesas e também contribuíram na fabricação de novas receitas, assim como é o bolo de rolo (FREIXAS CHAVES, 2008).

Em Portugal o bolo de rolo não era apenas um doce, também tinha um papel social considerado indispensável, pois servia como elo para pessoas isso em festa de aniversário, casamento, visitas entre outros (CASCUDO 2004). Em Pernambuco essa prática de fato permanece, e até mesmo no aeroporto do Recife, a venda do bolo de rolo é alta e muitos turistas que desembarcam compram e levam para si e para presentear outras pessoas como lembrança de sua viagem. (MARCIEL, 2005).

Sendo uma antiga tradição em Pernambuco o bolo de rolo, embora tenha surgido há muito tempo, permanece bastante presente em nossa culinária. Essa sobremesa por muito tempo tenha sido restrita apenas aos senhores e aos considerados nobres. Com o passar do tempo essa receita foi chegando também às mesas populares, o bolo de rolo passa a ser encontrado em padaria, cafés e doçarias, tornando-se item indispensável da gastronomia de Pernambuco (DAHER, 2008).

O bolo de rolo doce tornou-se tão importante que o governo instituiu a lei de número 379 no ano de 2007 que declara o “bolo de rolo” patrimônio cultural e imaterial do Estado de Pernambuco (ANDRADE, 2008).

Segundo a lei 13.436 expedida no ano de 2008, o bolo de rolo foi passado a ser reconhecido como patrimônio imaterial de Pernambuco. Como o bolo de rolo tornou-se muito popular, dando origem a novos sabores. Hoje este bolo pode ser encontrado em novas versões, com massa de chocolate com recheios variados, realizando assim uma releitura desta obra prima que é o bolo de rolo tradicional.

Indica como sendo fator principal do povo pernambucano a capacidade de recriar uma receita, utilizando recursos próprios e regionais, tendo ainda como base a organização econômica e valorização cultural do seu povo. Por trás de sua simplicidade sugerida por novos ingredientes, exigindo um cuidado especial em sua preparação. As finas camadas da massa juntamente com a goiabada derretida e uma camada de açúcar a ser enrolado, são segredos desse bolo. O que torna o inconfundível, quando nos proporciona uma bela visão de espiral a cada fatia cortada. (ACIOLY, 2017).

6. CONSIDERAÇÕES FINAIS

É fundamental conhecer as raízes da cultura da sociedade em que estamos inseridos. Identificar os processos que possibilitaram o surgimento de uma cultura única, cuja culinária é caracterizada e preservada pelo seu modo de fazer, é de suma importância. Isto contribui para o entendimento do contexto social, cultural e alimentar da população pernambucana.

Considerando as pesquisas realizadas e os resultados encontrados, fica muito claro a grandeza da influência portuguesa na cultura Nordestina e essa influência remete até hoje em nossa culinária no que se refere aos costumes, valores e hábitos alimentares.

A economia canavieira, juntamente com os costumes, portugueses inseridos no processo de colonização, resultou em uma culinária rica no doce e diversificada nos sabores representados pelos inúmeros pratos do estado.

Isso nos faz entender o porquê de Pernambuco ser um território rico em produtos únicos, e independentes dos produtos europeus, o que contribuiu para o desenvolvimento de preparações originais. O conhecimento das portuguesas, agregado ao uso dos produtos nativos, originou receitas deliciosas popularmente conhecidas. Isto vem a ser retificado pelo fato dessas receitas serem consideradas como patrimônios do estado como foi no caso do bolo de rolo base desta pesquisa.

REFERÊNCIAS

ANDRADE. **Bolo de Rolo**. Fundação Joaquim Nabuco, Recife. Disponível em: <http://basilio.fundaj.gov.br/pesquisaescolar../index.php?option=com_content&view=article&id=468&Itemid=1> Acesso em: 24/04/2020

ACIOLY. **A Origem bolo de rolo**. Lite comoviajar.com.br
Acesso em: 24/04/2020

BELLUZZO, R. **Doces sabores**. São Paulo: Studio Nobel, 2002.

CASCUDO. **História da Alimentação no Brasil**. Editora Global. Acesso em: 24/04/2020

DAHER. **Uma viagem pelo Recife**. Revista Veja, Belo Horizonte, jul., 2008.
Disponível em: Acesso em: 24/04/2020

DÓRIA. **A formação da culinária brasileira, 2009**. Disponível em: <<https://www.folha.uol.com.br/Publifolha2009>> Acesso em: 24/04/2020

FERNANDES. **Viagem gastronômica através do Brasil**. Editora Senac Nacional, 2008.

FREIRE. **Açúcar: uma sociologia do doce, com receitas de bolos e doces do nordeste do Brasil**. Disponível em: <<https://www.estantevirtual.com.br/>> Acesso em: 24/04/2020.

FREIRE, G. **Açúcar – Em torno da etnografia, da história e da sociologia do doce no Nordeste canavieiro do Brasil**. 2º edição. Rio de Janeiro: coleção Canavieira nº2, 1969.

FREIRE, G. **Açúcar – Em torno da etnografia, da história e da sociologia do doce no Nordeste canavieiro do Brasil**. Acesso em: 24/04/2020

FREIXA. CHAVES. **Gastronomia no Brasil e no mundo**. Disponível em: <<https://books.google.com.br/books>> Acesso em: 24/04/2020

FUNDAJ. **O sabor da terra: Uma bibliografia sobre a culinária brasileira**. Disponível em: <<http://www.fundaj.gov.br/geral/textos%20online/bibliografia/culinaria.pdf>>. Acesso em 12/03/2020.

GOACOM. **Portal eletrônico de Goa**. Disponível em: <http://www.goacom.com/cuisine.php?file=cuisine_home&smid=12> Acesso em: 12/03/2020.

LESNAU. **Influência portuguesa na doçaria brasileira**. Disponível em: <bdm.bce.unb.br/bitstream/.../1/2004_MarcileneCarmenSilvaLesnau.pdf> Acesso em: 24/04/2020.

MARCONI, LAKATOS, **Técnicas de pesquisa: Planejamento e execução de pesquisa, Amostras e técnicas de pesquisa, Elaboração, análise e interpretação de dados**. 5. ed. São Paulo: Atlas, 2002.
Acesso em: 24/04/2020.

MENEGALE. **Uma doce História do Brasil**. Revista Sabor do Brasil, RE, 2004.
Disponível em: <<http://dc.itamaraty.gov.br/imagens-e-textos/revista-textosdobrasil/portugues/revista13-mat9.pdf>> Acesso em: 24/04/2020

MICHAELIS ONLINE. Disponível em: <https://michaelis.uol.com.br/moderno-portugues/busca/portugues-brasileiro/bolo> Acesso em: 12/03/2020.

QUELEM. Sobremesas pernambucanas consideradas patrimônio imaterial são servidas na cidade. **Correio Braziliense**, mar., 2009. Disponível em: Acesso em: 12/03/2020.

SILVA, **O rolo do bolo de rolo**. VII Seminário a Associação Nacional Pesquisa e Pós-Graduação em Turismo. ANPTUR, São Paulo, Set.2010. Disponível em: <<http://www.anptur.org.br/ocs/index.php/seminário/2010/paper/downloadSuppFile/850/434>> Acesso em: 24/04/2020

VECCHIO. **A culinária nordestina**. O vale, 2011. Disponível em: <<http://www.ovale.com.br/viver/a-culinaria-nordestina-1.172390>>. Acesso em 24/04/2020

7. ANEXOS:

Sabendo que o bolo de rolo tem um formato peculiar semelhante a um rolo, dando origem ao seu nome, o bolo demonstra uma fina camada de massa recheada com a goiabada derretida e polvilhada com açúcar, como na demonstração a seguir:

Os ingredientes utilizados na preparação do bolo de rolo nesse caso são bastante básicos como podemos ver abaixo:

- 250g Açúcar
- 250g Manteiga
- 5 Ovos
- 250g Farinha de trigo
- ½ Goiabada derretida ou calda de goiaba
- água.

Preparação

- Bata bem o açúcar e a manteiga;
- Junte as gemas, uma a uma.
- Depois às claras em neve;
- Acrescente o trigo peneirado e misture, delicadamente;
- Divida a massa em 7 assadeiras rasas, untadas com manteiga e trigo. Em forno pré-aquecido asse uma de cada vez, por pouco tempo;
- Desinforme em toalha polvilhada com açúcar;
- Recheie com a goiabada derretida e enrole rapidamente, com ajuda da toalha;
- Repita o mesmo processo, até a última camada. Coloque no prato de servir e polvilhe açúcar.



Figura 1

Fonte: Internet



Figura 2

Fonte: Internet



Figura 3

Fonte: Internet



Figura 4

Fonte: Internet



Figura 5

Fonte:Internet



Foto: Bolo bebinca

Fonte: Internet



Foto: Apresentação do bolo bebinca

Fonte: Internet

LEI Nº 13.436, DE 24 DE ABRIL DE 2008.

Considera o Bolo de Rolo Patrimônio Cultural e Imaterial do Estado de Pernambuco.

O GOVERNADOR DO ESTADO DE PERNAMBUCO:

Faço saber que a Assembléia Legislativa decretou e eu sanciono a seguinte Lei:

Art. 1º O Bolo de Rolo passa a ser considerado Patrimônio Cultural e Imaterial do Estado de Pernambuco.

Art. 2º Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.

Art. 3º Revogam-se as disposições em contrário.

Palácio do Campo das Princesas, em 24 de abril de 2008.

EDUARDO HENRIQUE ACCIOLY CAMPOS
Governador do Estado

LUIZ RICARDO LEITE DE CASTRO LEITÃO
FRANCISCO TADEU BARBOSA DE ALENCAR

O PROJETO QUE ORIGINOU ESTA LEI É DE AUTORIA DO DEPUTADO PEDRO EURICO.