

CENTRO UNIVERSITÁRIO BRASILEIRO - UNIBRA  
CURSO DE GRADUAÇÃO TECNOLÓGICA EM  
GASTRONOMIA

BRUNO JOSÉ DA SILVA  
LUÍS HENRIQUE LEAL DA SILVA LEONEL  
THAUYRA DA SILVA BAPTISTA

**O BOLO DE ROLO PERNAMBUCANO:  
O processo de gourmetização e suas novas versões  
no mercado**

RECIFE/2022

BRUNO JOSÉ DA SILVA  
LUÍS HENRIQUE LEAL DA SILVA LEONEL  
THAUYRA DA SILVA BAPTISTA

**O BOLO DE ROLO PERNAMBUCANO:  
O processo de gourmetização e suas novas versões  
no mercado**

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

Professora Orientadora: Mestre Nathalia Cavalcanti dos Santos

RECIFE/2022

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

S586b Silva, Bruno José da

O bolo de rolo pernambucano: o processo de gourmetização e suas  
novas versões no mercado / Bruno José da Silva, Luís Henrique Leal da  
Silva Leonel, Thauyra da Silva Baptista. - Recife: O Autor, 2022.

25 p.

Orientador(a): Ma. Nathalia Cavalcanti dos Santos.

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

Inclui Referências.

1. Gastronomia. 2. Ciclo do açúcar. 3. Bolo de rolo. 4.  
Gourmetização. I. Leonel, Luís Henrique Leal da Silva. II. Baptista,  
Thauyra da Silva. III. Centro Universitário Brasileiro - UNIBRA. IV. Título.

CDU: 641

*Dedicamos esse trabalho e futura aprovação aos nossos pais, amigos e orientadora por todo o suporte dado durante todo nosso trajeto.*

## **AGRADECIMENTOS**

Agradecemos primeiramente a Deus, pelas nossas vidas, e por nos permitir ultrapassar todos os obstáculos encontrados ao longo da conclusão do curso. Aos amigos, que sempre estiveram ao nosso lado, pela amizade incondicional e pelo apoio demonstrado ao longo de todo o período. Agradeço especialmente aos professores, pelas correções e ensinamentos que nos permitiram apresentar um melhor desempenho no processo de formação profissional ao longo do curso. E a todos aqueles que contribuíram, de alguma forma, para a realização deste trabalho.

*“Cozinhar é como um espetáculo:  
É preciso muita organização, treino,  
dedicação, conhecimento e amor para que,  
no final, os cinco sentidos o aplaudam de  
pé.”*

*(Fernando Capella Reis)*

## SUMÁRIO

<b>1 INTRODUÇÃO .....</b>	<b>07</b>
<b>2 OBJETIVOS .....</b>	<b>10</b>
2.1 Objetivo Geral .....	10
2.2 Objetivos específicos .....	10
<b>3 JUSTIFICATIVA .....</b>	<b>11</b>
<b>4 DELINEAMENTO METODOLÓGICO .....</b>	<b>11</b>
<b>5 RESULTADOS .....</b>	<b>12</b>
5.1 As diferentes versões dos alimentos e sua evolução histórica .....	12
5.2 Cana-de-açúcar e goiaba, influências nordestinas para a criação do bolo de rolo .....	16
5.3 A gourmetização do bolo de rolo .....	19
5.3.1 <i>O processo de gourmetização</i> .....	19
5.3.2 <i>As novas versões do bolo de rolo</i> .....	21
<b>6 CONSIDERAÇÕES FINAIS .....</b>	<b>23</b>
<b>REFERÊNCIAS .....</b>	<b>24</b>

## O BOLO DE ROLO PERNAMBUCANO: O PROCESSO DE GOURMETIZAÇÃO E SUAS NOVAS VERSÕES NO MERCADO

Bruno José da Silva

Luís Henrique Leal da Silva Leonel

Thauyra Da Silva Bapstista

Nathalia Cavalcanti dos Santos<sup>1</sup>

**Resumo:** No Brasil, os portugueses introduziram alguns alimentos e hábitos que se perduram até hoje. O bolo de rolo é um símbolo do estado de Pernambuco, e possui uma importância ímpar para o estado pois é considerado como patrimônio cultural imaterial do estado. Sua origem perdura de um bolo português, que com a escassez de amêndoas que era utilizado no seu preparo precisou se adaptar. Este trabalho de conclusão de curso tem como objetivo relatar sobre o bolo de rolo pernambucano, uma sobremesa histórica e cultural do estado, assim como sua gourmetização e suas multifaces que podem ser encontradas no mercado atualmente. Adicionalmente abordar a evolução dos alimentos ao longo do tempo. O ciclo do açúcar foi um fator determinante para a criação do bolo, pois em sua composição leva açúcar e goiaba, e o estado possuía cana de açúcar e a fruta em abundância. O sucesso do bolo continua até na atualidade, e com o fenômeno de gourmetização o bolo tem ganho novas caras. Atualmente o bolo de rolo possui novos sabores, tamanhos e tem ganho a atenção de comemorações festivas. Para atingir os objetivos utilizamos os métodos da pesquisa bibliográfica, coletando artigos, revistas científicas, livros e outros trabalhos acadêmicos como fonte.

**Palavras-chave:** Gastronomia. Ciclo do açúcar. Bolo de Rolo. Gourmetização.

### 1 INTRODUÇÃO

O homem por natureza é um ser social, e dentro de seu ciclo estabelece padrões a serem seguidos. Tais preferências acabam formando grupos com interesses semelhantes de satisfação ou aceitabilidade por outro indivíduo. Quando se trata do cenário gastronômico, a evolução social que condiz aos hábitos alimentares teve seu grande ápice em fases históricas. A revolução francesa contribuiu com a difusão da cultura da alimentação fora de casa, através da abertura

---

<sup>1</sup> Professora da UNIBRA. Mestre em Ciência e Tecnologia de Alimentos pela Universidade Federal Rural de Pernambuco, Bacharel em Gastronomia e Segurança Alimentar pela Universidade Federal Rural de Pernambuco. E-mail para contato: nathalia.santos@grupounibra.com.



dos restaurantes liderados por chefes recém-demitidos pelas famílias aristocratas em dificuldades financeiras. Posteriormente na década de 50, em decorrência do cotidiano frenético, com o intuito de oferecer praticidade surgiram a cultura dos enlatados e o fast food pelos americanos (PEREIRA, 2018).

Com o desenvolvimento da gastronomia em seus mais diversos cenários, surge a necessidade de promover uma diferenciação das receitas, assim originando o termo *gourmet*. A origem do termo *gourmet* se diz ao século XIX, e está associado a um ideal cultural nas artes culinárias para designar um ingrediente, prato ou preparação que seja refinado. Foi utilizado pela primeira vez em 1825 pelo gastrônomo francês Jean Savarin em seu livro “Fisiologia do Gosto”. Savarin associou a palavra *gourmet* para se referir a pessoas que tenham o paladar apurado, relacionando-a à elegância e refinamento (ROSITO, 2021).

Atualmente com as estratégias de marketing contemporâneo, a palavra *gourmet* é um termo que se expandiu e que se relaciona com os prazeres da mesa. Há outras definições levadas em consideração, como designar um produto de edição limitada, ou um produto com design exclusivo com características únicas. A qualidade de um produto *gourmet* não se limita ao paladar, sabor e aroma, pode também se destacar pela sua produção, originalidade na embalagem e tipo de matéria prima utilizada na confecção. Por sua gama de produtos diferenciados, a procura por produtos *gourmet* tem crescido exponencialmente, tendo cada vez mais adeptos ao termo (ARRUDA, 2019).

A cultura culinária se expandiu, deixando assim, heranças ao redor do mundo através dos países colonizadores. No Brasil observa-se que a influência portuguesa está na maneira de preparar os alimentos, no uso do doce e do sal, nos refogados, nos cozidos e sopa e nos hábitos em geral. Embora que os portugueses deixaram uma herança cultural na cozinha, a culinária brasileira foi capaz de se reinventar através da disponibilidade de alimentos encontrados na terra (NUNES, 2014).

O nordeste brasileiro é berço de uma gama de receitas típicas. Em Pernambuco, o bolo de rolo possui uma importância significativa, pois é reconhecido como um patrimônio imaterial e cultural do estado desde o ano de 2008. O bolo é servido em camadas superfinas e recheado com goiabada derretida que, cortado em

fatias, mostra-as como um tipo de círculo concêntrico, alternando entre a massa e o recheio (LODY, 2019).

O bolo de rolo sempre teve sua importância cultural muito antes de ser reconhecido como patrimônio imaterial. A iguaria pernambucana era servida como sobremesa ou lanche, um visitante importante não poderia de alguma maneira sair de uma casa sem degustar uma fatia. Sendo assim, uma fatia do bolo de rolo significava uma forma de aguçar os laços de amizades entre pessoas. Também era servido como forma de agradecimento, como presente e até para amolecer o coração da amada (SANTOS, 2019).

Os senhores de engenho e os salões nobres do governo, durante muito tempo restringiu o bolo de rolo apenas para suas classes. Através do tempo, a sobremesa foi ganhando mais notoriedade e ganhando as cozinhas mais simples. Hoje em dia o bolo de rolo é um ícone da gastronomia local e pode ser encontrado em prateleiras de padarias, docerias, cafés e até em pequenos comércios na rua (LODY, 2019).

A receita tradicional do bolo de rolo é preparada a base de goiabada, que entra como um recheio e traz um sabor único ao bolo. Entretanto, assim como grande parte das receitas clássicas brasileiras, esse patrimônio imaterial também pode apresentar variações. Essas mudanças podem ser incorporadas a uma nova massa, ou também como um novo sabor dentro do recheio (LODY, 2019).

Atualmente, o bolo de rolo é apreciado em vários locais do Brasil, e é possível obter diversas variações da receita. Diante de sua popularidade, é comum encontrar versões de recheios com chocolate, doce de leite, morango, limão e prestigeio. Também pode ser encontrado com massa de chocolate, e até bolo de rolo diet (DE OLIVEIRA, 2020).

Portanto, em foco nesse trabalho, o bolo de rolo será abordado como principal protagonista. Abordando sua história e contexto geral, até os dias atuais onde a iguaria pernambucana é bastante utilizada com o termo *gourmet* e está presente também em várias comemorações dos pernambucanos.

## **2 OBJETIVOS**

- **OBJETIVO GERAL**

Relatar sobre o bolo de rolo pernambucano, uma sobremesa histórica e cultural do estado, assim como sua gourmetização e suas multifaces atualmente encontradas no mercado.

- **OBJETIVOS ESPECÍFICOS**

- Compreender a evolução dos alimentos, desde o homem pré-histórico até a alimentação gourmet;
- Ressaltar a importância do ciclo de açúcar no estado de Pernambuco e conseqüentemente a sua contribuição para o desenvolvimento do bolo de rolo;
- Analisar o processo de gourmetização e sua influência para o surgimento dos diferentes tipos bolo de rolo gourmet presente no mercado.

### **3 JUSTIFICATIVA**

A gastronomia é uma forma do homem se expressar através dos alimentos. Cada prato tem a sua história, peculiaridade e importância para o local de seu preparo. O nordeste brasileiro é repleto de tradições e costumes, principalmente expresso em sua culinária. No estado de Pernambuco, o bolo de rolo é uma das mais tradicionais receitas, suas finas camadas e seu recheio de goiabada encantam qualquer pessoa que se atreva a provar. Entretanto, o bolo possui suma importância para o estado, uma vez que essa receita desde o ano de 2008 foi considerada como patrimônio cultural imaterial de Pernambuco. Porém, nem todas as pessoas conhecem a sua origem, sua história e seu significado para o estado. Portanto, através desse trabalho cada leitor será capaz de entender a importância do bolo de rolo para o estado de Pernambuco, assim como a importância do processo de gourmetização para dar novas caras ao bolo, se despedindo do tradicionalismo.

### **4 DELINEAMENTO METODOLÓGICO**

O presente trabalho de conclusão de curso aborda de forma exploratória o tema central "A gourmetização do bolo de rolo". Para atingir os objetivos propostos, optou-se por uma pesquisa bibliográfica, que de acordo com Lima (2007) ela é definida como a etapa inicial do trabalho científico ou acadêmico, que tem objetivo de conciliar as informações e dados que irão servir de base para a construção da investigação proposta a partir de um determinado tema. O levantamento de dados é realizado a partir de análises de fontes secundárias que abordam de diferentes maneiras o tema proposto para estudo.

Após a definição do tema da pesquisa, foram selecionados livros, artigos, monografias, dissertações e documentos oficiais que abordam o tema central: A história do bolo de rolo. Estes trabalhos foram coletados nas bases científicas do Google Acadêmico. As palavras-chave utilizadas para encontrar os documentos nas plataformas de busca online foram "Bolo de rolo", "Gourmet", "Gastronomia".

O critério de seleção dos trabalhos baseou-se na relevância e importância acadêmica dos trabalhos, bem como na abordagem do tema central e dos temas

secundários que dão suporte à compreensão sobre a história do bolo de rolo, sua importância para o estado de Pernambuco e as novas versões dessa iguaria pernambucana. Como temas secundários, foram selecionadas as categorias que falam a respeito da história geral da gastronomia, e do ciclo do açúcar em Pernambuco, fator que contribuiu para o desenvolvimento do bolo.

Para a construção desta monografia, foram utilizados trabalhos publicados desde o ano de 2001 até o ano de 2022, selecionando o total de 28 artigos.

O trabalho foi realizado através de leitura informativa, análise temática, análise textual de artigos, livros e trabalhos acadêmicos. Após a seleção da bibliografia, foram realizadas leituras e análises dos trabalhos selecionados. A leitura configura-se como uma etapa importante pois possibilita não apenas a ampliação de conhecimento, como também a sistematização do pensamento, melhor entendimento das obras, assimilação, comparação e integração dos conhecimentos (LAKATOS; MARCONI, 2003).

Após as etapas de leitura e análise, foi realizada uma síntese que culminou nos resultados deste trabalho, os quais são apresentados de forma expositiva e divididos em 3 tópicos que irão abordar as seguintes temáticas: a história geral da gastronomia e seu desenvolvimento, o bolo de rolo Pernambucano e sua importância para o estado e a gourmetização do bolo de rolo.

## **5 RESULTADOS**

### **5.1 As diferentes versões dos alimentos e sua evolução histórica**

Data-se ao período pré-histórico a criação de uma série de armas como arpões, lanças, redes de pesca, arco e flecha. Através da criação de objetos mais elaborados, o homem que antes encarava uma alimentação vegetariana, começou a caçar e criar um hábito carnívoro. O fogo foi a descoberta que possibilitou que a caça e a pesca do homem pré-histórico comessem a ser assadas, se descobrindo que o calor tornava a carne mais fácil de mastigar (MIESSA, 2018).

Tendo isso, quando o homem aprendeu a cozinhar seus alimentos, uma enorme diferença entre ele e outros animais surgiu. Através do fogo o homem percebeu que em temperaturas elevadas as comidas liberavam sabores e odores, ao contrário do frio que as sintetizavam e anulavam. O surgimento da arte culinária

está aliado à criação dos utensílios de pedra e barro, sendo em consequência deles a realização de diferentes processos de cozimento, permitindo assim uma maior variabilidade na dieta humana (FRANCO, 2001).

Posteriormente à descoberta do fogo, o homem percebeu a necessidade de criar recipientes para realizar o cozimento dos alimentos, minimizando assim seu contato direto com o fogo. Assim surgiu alguns utensílios de pedra e barro, e o homem primitivo deu origem à arte da culinária. Adicionalmente a criação das panelas, se pôde praticar diferentes tipos de cocção, a utilização de ervas e sementes aromáticas (MIESSA, 2018).

Foi através da argila que o homem pré-histórico inventou o forno de barro compactado. Através dessa inovação, importantes mudanças na sociedade pré-histórica aconteceram. Sem a fabricação de utensílios de armazenamento as preparações culinárias não passariam do nível mais simples, pois não haveria a possibilidade de ferver líquidos e manter alimentos sólidos em temperatura constante (FRANCO, 2001).

Na idade média a disseminação de uma gama de alimento entre os continentes se refere ao comércio e à introdução de plantas e animais domésticos em novas áreas. Os gregos e os romanos possuíam um vasto comércio de plantas comestíveis, azeite de oliva e ainda tinham o hábito de fazer importações de especiarias no extremo oriente (ABREU, 2001).

Com a descoberta oficial da América, as caravelas europeias voltaram cheias com novos ingredientes para as cozinhas da Europa. Alimentos como tomate, batata, abacaxi, abacate, amendoim, baunilha, milho, mandioca, pimenta e feijão, foram trazidos à Europa provocando uma verdadeira revolução nas receitas da época, tendo assim, uma ampliação das técnicas gastronômicas (MIESSA, 2018).

A gastronomia, em tese, é definida como a arte de cozinhar e de servir bem. Sendo assim, ela não pode somente ser definida por suas técnicas. A palavra tem origem grega, onde “gastro” significa estômago e “nomia” significa conhecimento/estudo. Portanto, é oportuno dizer que a arte da gastronomia envolve a culinária, os ingredientes utilizados na preparação dos pratos, as bebidas e o lado cultural que difere uma região de outra. A palavra foi classificada no século XVIII com atribuições a arte de preparar os alimentos (BEZERRA, 2019).

A influência francesa na gastronomia se apresenta muito forte até os dias atuais, pois a maioria das técnicas culinárias utilizadas hoje pelos chefes foram

desenvolvidas pelos franceses. Eles comiam pouco pão e pouca fruta, carnes e patês eram muito abundantes nas mesas dos franceses. Influenciados pelos italianos começaram a preparar crepes, massas, carne de vitela e de veado. Foram surgindo também preparações como biscoito de amêndoas, pudins, sorvetes e aperitivos gelados, foi a partir desse momento que os doces passaram a fazer parte do dia a dia na mesa (MIESSA, 2018).

Os chefes de cozinha eram figuras de grande importância naquela época. Os chefes eram responsáveis pela preparação dos grandes banquetes servidos por famílias economicamente elevadas. Deste importante período da história, pode-se destacar nomes como: Taillevent, que escreveu *Lê Viandier* o mais antigo livro de cozinha em francês, Vatel, responsável por desenvolver preparações culinárias bem sutis, e por criar o chantili, e Beauvilliers, que escreveu o livro *Arte de Cozinhar*, considerado uma obra prima da gastronomia (RIBAUT, 2017).

A França foi responsável também pelo surgimento do primeiro restaurante do mundo. Em meio a uma crise, o primeiro restaurante do mundo foi criado por um parisiense conhecido como Boulanger, sobrenome muito comum na França e que significa padeiro. Para a época, significava uma imensa revolução, entretanto o restaurante servia apenas sopas. Posteriormente surge o primeiro restaurante de luxo, o *La Grande Taverne*, aberto em Paris pelo chefe Beauvilliers, conhecido também por escrever um livro muito famoso na gastronomia, considerado como uma obra prima (MIESSA, 2018).

Na idade contemporânea a gastronomia passou por uma verdadeira revolução, tendo um aprimoramento em suas técnicas, uma sofisticação elevada, e conseqüentemente a culinária francesa invadiu o mundo. É datado dessa época o surgimento do maior cozinheiro francês, Antoine Carême, chefe responsável por renovar a arte culinária, enfatizando a delicadeza, ordem e economia. O impacto de Carême no cenário gastronômico deu-se tanto no trivial, quanto no teórico. Refere-se ao chefe a criação do tradicional chapéu de chefe, ele criou também pratos e molhos, os classificando em uma publicação baseado em quatro molhos básicos (KELLY, 2005).

Com a difusão cosmopolita da arte gastronômica, a culinária internacional se faz presente. É caracterizada como a utilização dos conhecimentos e técnicas dos chefes para adaptar pratos de diferentes regiões, utilizando ingredientes locais e assim, criando pratos novos. Após a primeira guerra mundial o mundo presenciou o

aperfeiçoamento dos utensílios de cozinha, desenvolvimento da indústria de alimentos e novas técnicas de conservação de alimentos. Adicionalmente a essas melhorias, surgem os fast-foods, self service e as pizzarias, serviços bastantes conhecidos hoje. Tais fatos moldaram significativamente os hábitos alimentares dos europeus e americanos, que influenciaram o mundo com esse estilo de alimentação (DE FREITAS, 2022).

Com o decorrer do tempo e as modificações no cenário alimentício, alguns movimentos gastronômicos surgem para defender seu ideal. O movimento *Nouvelle Cuisine* surgiu na metade do século XX, e defende que a técnica deve estar acima de tudo. Os chefes defendem uma culinária ao qual o verdadeiro sabor dos alimentos seja realçado, sem excesso de temperos e molhos gordurosos (COSTA, 2021).

Outro movimento muito famoso e que possui grande força atualmente é a gastronomia molecular. A gastronomia molecular, é a ciência cuja utiliza ciência nos mais variados pratos. O movimento surgiu em 1988 pelo químico francês Hervé this, e graças a essa técnica podemos ver mágica dentro da cozinha. O *Slow Food* é outro movimento que prega os conceitos contrários ao fast food. O movimento surgiu em 1989 e cresce a cada dia mais. A sua filosofia defende o direito ao prazer de saborear uma boa refeição, ou seja, a utilização de ingredientes artesanais, livres de hormônios e agrotóxicos, onde a comida respeite ao meio ambiente e os produtores. O movimento acredita que o produto deve ser bom, limpo e justo (MIESSA, 2018).

Atualmente no cenário alimentício há um enorme destaque para o movimento gourmet. Palavra que antes era associada a gastrônomos e pessoas apreciadoras de bons petiscos e vinhos, hoje possui um novo significado. O termo gourmet atualmente generalizou-se a produtos presentes no mercado, e que de certo tipo são diferentes dos outros, e é vulgarmente utilizada para mostrar um produto de boa qualidade (NUNES, 2011).

Os produtos gourmet, em alta na atual sociedade, são considerados produtos diferentes dos industrializados. Esses alimentos possuem um valor acrescentado, um preço premium que se distingue por suas características exclusivas: a qualidade e origem dos ingredientes, apresentação do produto, disponibilidade e percepção de consumo diferenciada (NUNES, 2011).

A procura por produtos gourmet tem sido extremamente alta, a exigência e as diferentes necessidades do consumidor são fatores que influenciam o aumento



dessa demanda. Mais informado e desejoso de fazer uma alimentação de qualidade, os consumidores procuram mais do que saciar uma vontade, em suma, buscam produtos que os façam sentir bem, satisfaçam seus desejos e lhe deem prazer. Dentro desse cenário, os produtos gourmet se fazem presentes (LAGES, 2015).

## **5.2 Cana-de-açúcar e goiaba, influências nordestinas para a criação do Bolo de Rolo**

O Nordeste brasileiro tem uma característica marcante na culinária, uma herança de influências de vários povos que contribuíram com um cenário de riqueza em sabores, aromas e ingredientes. A evolução de hábitos portugueses, juntamente com as raízes da cultura indígena e africana, tornou a região ao longo da história em uma potência gastronômica que influencia o paladar do restante do país (NUNES, 2014).

No Nordeste, o estado de Pernambuco ao longo de sua história presenciou vários ciclos econômicos, sendo um dos mais significantes do ciclo da cana de açúcar (*Saccharum officinarum*, e suas derivações, *Saccharum edule*, *Saccharum barberi* e *Saccharum ravennae*). A planta é originária do sul e sudeste asiático, e há muitos registros ao qual relatam que a cana de açúcar já era cultivada há muitos séculos ou até milênios antes do calendário cristão, em Papua Nova Guiné. Embora não haja certeza, mas estima-se que a fabricação do açúcar se iniciou na Índia, se difundindo com a expansão islâmica após a morte do profeta Maomé, onde os europeus obtiveram conhecimento da substância (SANTOS, 2019).

Em 1504, na ilha de Fernando de Noronha as primeiras mudas da cana de açúcar chegaram ao Brasil pelas mãos do cristão-novo Fernão de Noronha. Após doze anos, por ordem de Pero Capico, é construído na feitoria da Ilha de Itamaracá o primeiro engenho pernambucano, e oito anos mais tarde, a alfândega de Lisboa já autorizava o pagamento de direitos sobre o açúcar que já era produzido em Pernambuco. No solo massapê do estado, a cana encontrou base ideal para sua floração, sendo assim, tudo que era mata foi aos poucos se tornando engenhos, casas-grandes, canaviais, e nesse contexto a gastronomia e a sociedade começaram a serem modificados (SANTOS, 2019).

Muitas das sobremesas hoje em dia popularmente conhecidas tiveram origem através de receitas típicas de Portugal, as quais foram adaptadas pelas portuguesas no período colonial, com a utilização de produtos locais. Algumas sobremesas

surgiram já em solo pernambucano a partir do aproveitamento de excedentes de açúcar e mel de engenho com outros ingredientes locais, em específico as frutas e derivados da mandioca (FREYRE, 2020).

Em Portugal, a maioria dos doces eram confeccionados com açúcar, ovos, farinha de trigo ou amêndoas. Com a chegada dos portugueses no Brasil, os principais componentes das receitas tornaram-se os ingredientes presentes na terra, com o açúcar, ovos e principalmente as frutas brasileiras. Com a abundância de diversos tipos de frutas tropicais no Brasil, os portugueses começaram a fazer substituição de seus típicos itens por ingredientes pernambucanos. Assim, as amêndoas foram dando lugar à goiabada, ao coco e seu extrato, ao mamão, caju e outros frutos. Neste processo surgiram várias receitas, como o bolo de rolo (NUNES, 2014).

A cultura de cana de açúcar foi um fator decisivo que influenciou na criação do bolo de rolo no estado de Pernambuco. Inicialmente os portugueses tentaram estabelecer a cana no sudeste do Brasil, por volta de 1532, entretanto o solo não era fértil para esse tipo de plantio e só obtiveram maior fertilidade em terras pernambucanas. Assim, Pernambuco recebeu dos portugueses a influência da doçaria que utilizava uma quantidade generosa de ovos e açúcar, fator crucial para criação do bolo (IGEL, 2013).

A respeito da origem do bolo de rolo, pode-se eliminar completamente a possibilidade da existência do bolo no Brasil antes da colonização pelos portugueses, pois até aquele momento na culinária indígena não havia a utilização de farinha de trigo e manteiga, produtos ao qual foram originalmente introduzidos no país pelos europeus no século XVI (NUNES, 2014).

O bolo de rolo teve origem através de uma adaptação num bolo português, o colchão de noiva. O colchão de noiva é um bolo do tipo pão de ló, enrolado em camadas grossas feito um rocambole com recheio de amêndoas. Quando as portuguesas tentaram reproduzir o bolo em solo brasileiro, a escassez das amêndoas se fez presente. No Nordeste a goiaba era uma fruta encontrada em grande abundância na zona da mata, sendo assim, as portuguesas trocaram o recheio de amêndoas pela goiaba, sempre acompanhada de muito açúcar dos engenhos pernambucanos. A massa foi se modificando, tornando-se cada vez mais fina e enrolada em camadas. Ao final o bolo ficou parecido com o rolo, dando origem ao seu nome conhecido popularmente (CAVALCANTI, 2018).

A iguaria pernambucana aparenta ser bastante simples, entretanto por trás da simplicidade sugerida pelos ingredientes, o bolo de rolo exige um cuidado especial no preparo. O segredo do bolo está na junção das finas camadas de massa e de goiabada antes de ganhar uma generosa cobertura de açúcar e ser enrolado. Esse modo de preparo é o que faz ele ter um inconfundível desenho em espiral a cada fatia cortada (CAVALCANTI, 2018).

Há relatos de familiares da família Souza Leão, uma tradicional família proprietária do engenho Muribeca em Pernambuco, dizem que o bolo de rolo foi criado primeiramente pela quituteira da família, a Sra. Rita de Cássia Souza Leão Bezerra. Pode se destacar que nessa época era bem comum dar aos pratos nomes homenageando as famílias, como no caso do bolo Souza Leão (NUNES, 2014).

A popularidade desse bolo no nordeste brasileiro, principalmente em Pernambuco, se explica com a tradição dos senhores de engenho em apreciar o bolo de rolo como sobremesa, inclusive presentear e agradar com o preparo pessoas importantes que os visitavam. Até atualmente essa prática se mantém, tendo em vista que é comum pessoas comprarem o bolo de rolo no estado de Pernambuco para presentear pessoas queridas de outras localidades. Por exemplo, no aeroporto do Recife existem muitas lojas onde o bolo de rolo é comercializado, pois muitos turistas compram e levam como modo de lembrança do estado (IGEL, 2013).

O bolo de rolo tem suma importância cultural para o estado de Pernambuco. O bolo é representar a história cronológica do povo pernambucano, além da identidade cultural gastronômica em se ter algo criado no próprio estado. Entretanto, sua importância vai bem além dos fatores já citados. A Assembleia Legislativa do Estado legitimou a lei Nº 13.436, de 24 de abril de 2008, e reconheceu o bolo de rolo como patrimônio cultural imaterial do estado de Pernambuco (LODY, 2019).

Para o preparo do bolo são utilizados poucos ingredientes, o patrimônio pernambucano leva ovos, açúcar, margarina, farinha de trigo e goiabada. A sua confecção é dividida em três partes, a preparação da massa, do recheio e a sua montagem. Para fazer a massa vai se adicionar 200g de margarina e 200g de açúcar em uma batedeira, e irá bater até formar um creme homogêneo. Depois da homogeneização adiciona-se seis gemas e continua batendo até ficar cremoso. Após esse processo acrescenta-se 200g de farinha de trigo e seis claras em neve.

Para fazer o recheio de goiaba é levado ao fogo 500g de goiabada e ½ xícara de água, deixando amolecer até obter a textura de geleia (DE MELO, 2018).

Para o bolo ganhar a tão tradicional forma de rolo o segredo está na parte da montagem. Para montagem do bolo irá colocar de cinco a seis colheres da massa em uma forma untada, espalhando a massa em camada bem fina sobre a forma para assar em forno pré-aquecido por cinco minutos. Após assar, vira-se o bolo úmido polvilhado com açúcar. Depois desse processo, é adicionada uma camada bem fina de geleia de goiaba e o bolo é enrolado. Esse processo é feito com o restante da massa, sempre adicionando no rolo atual a camada feita anteriormente. Por último será feito um polvilho de açúcar em cima do bolo (DE MELO, 2018).

Embora o bolo de rolo seja um prato onde possui poucos ingredientes, sua composição histórica e social é de grande complexidade e possui um enorme significado cultural, podendo até servir de objeto de estudo para investigar contextos sobre o povo brasileiro (SANTOS, 2019).

### **5.3 A Gourmetização do Bolo de Rolo**

#### **5.3.1 O processo de gourmetização**

Originalmente, o termo gourmet possuía um significado diferente ao qual estamos acostumados a ouvir. A palavra vem do francês arcaico e significa “servidor de vinhos” ou apreciador de uma boa bebida, entretanto, no mundo contemporâneo a palavra assume outra associação, fazendo alusão a alta cozinha, trazendo assim diversos aspectos culturais para o conceito, uma vez que se associa a culinária (ZANELLA, 2021).

Posteriormente, a palavra gourmet adquiriu novos significados englobando novos cenários. Como por exemplo, o termo já significou o próprio ambiente ao qual os comes e bebes são consumidos. A palavra ao longo do tempo já obteve diversos significados até chegar ao atual, qualquer produto que possua composição e apresentação diferenciada (LOURENÇO, 2016).

O termo gourmet hoje em dia é compreendido quando estamos falando de um produto em questão, onde esse produto é entendido como de alta qualidade, ao mesmo tempo classificando como uma comida capaz de proporcionar um paladar avançado e uma experiência mais elaborada. Gourmet se tornou sinônimo de uma

versão luxuosa, melhorada, e diferenciada de um produto ou serviço que já exista (ZANELLA, 2021).

O atual significado da expressão gourmet é resultado do fenômeno da gourmetização. A gourmetização é um fenômeno ao qual se refere à oferta de produtos diferenciados, uma vez que terá um maior valor agregado. Em outras palavras, são alimentos com uma “cara” nova e pelos quais os clientes estão dispostos a pagar mais. Não há uma data exata para o início desse fenômeno, entretanto, de acordo com uma matéria publicada no jornal Estado de São Paulo, o termo teve sua popularização e ganhar destaque na internet em 2014 (ARRUDA, 2019).

No ano de 2014 o termo gourmetização se popularizou na internet após o surgimento de um meme no twitter. O meme em questão retratava um personagem de classe média, ao qual usava um raio gourmetizador para deixar produtos que já existiam em uma versão mais requisitada e mais cara. Após o meme se popularizar na rede social, o termo ganhou notoriedade e um maior alcance (ARRUDA, 2019).

A gourmetização teve como grande contribuição a sua ascensão o crescimento econômico da classe C. Com essa expressão econômica surgiram algumas alterações nos hábitos de consumo, tendo em vista que, agora essa classe tem acesso a produtos e espaços que antes não faziam parte de suas realidades, exigindo assim que o mercado sólido se modifique. Aliado a esse fato, os programas de culinárias em TV aberta tiveram um grande crescimento, conquistando um público notável. Com esse grande interesse por esses realities, uma grande parte da população passou a se interessar pela alta gastronomia e alimentos gourmet (ZANELLA, 2021).

Entretanto, mesmo com esse cenário favorável às classes menos favorecidas ainda não teriam condições financeiras para consumir esses alimentos. Dito isso, visando se adaptar, a gourmetização se faz presente, refinando o modo de preparo dos alimentos e simulando uma alta gastronomia (ZANELLA, 2021).

Um ponto importante no fenômeno da gourmetização é a estética do produto produzido através do marketing, ou o marketing de experiências sensoriais, local onde é aproveitada toda a sinestesia do design do produto, a comunicação e o design espacial. Através dessas implementações de marketing, é possível e aceitável a cobrança de preços mais altos, a fidelização de clientes, além de gerar um valor mais tangível para a marca (CAVALCANTE, 2019).

### 5.3.2 As novas versões do bolo de rolo

Através do processo de gourmetização, vários produtos já existentes no mercado acabaram aderindo à campanha e conseqüentemente ganhando novos públicos e cenários. Um desses produtos é o bolo de rolo, um produto de confecção simples que com sua refinação ganhou outras caras, sabores e estilos (SANTOS, 2019).

Na sociedade contemporânea várias doenças possuem relevância clínica, entre elas a diabetes. Um paciente diabético é impossibilitado de comer alimentos com alto teor glicêmico e sua dieta é bastante específica. Visando atender esse público, se pode encontrar hoje no mercado o bolo de rolo diet, que possui ingredientes que podem ser consumidos por uma pessoa diabética (DE MELO, 2018).

Para a confecção do bolo de rolo diet, há uma substituição de alguns ingredientes e adição de outros. Para adoçar o bolo, ao invés da utilização de açúcar, substitui-se por xilitol, um adoçante natural encontrado em fibras de vegetais. Para elaboração da massa do bolo, além da utilização da farinha de trigo, ocorre também a adição de farinha de linhaça e farinha de aveia. Sendo assim, um bolo de rolo com baixo teor calórico, podendo ser consumido por pessoas que possuem uma dieta estritamente específica, adicionalmente inovando sua cara, atingindo um novo público e fidelizando clientes (DE MELO, 2018).

Outra adaptação do bolo de rolo encontrada hoje nos mercados é o bolo de rolo para pessoas com restrições alimentares e veganos. Nessa receita há a utilização de produtos novos que fazem com que o bolo seja único, especial e possa ser consumido por esse público. Para essa receita os ingredientes utilizados no bolo de rolo vegano foram: farinha sem glúten, açúcar, creme vegetal vegano, essência de manteiga, goiabada, água e ovos veganos (SOUZA, 2019).

O ovo vegano utilizado nessa receita tem é em pó, e tem em sua formulação proteína de ervilha e linhaça. O creme vegetal vegano tem em sua fórmula óleos vegetais e faz a substituição da manteiga. E no local da tradicional farinha de trigo, foi utilizado uma farinha sem glúten composta de farinha de arroz, fécula de batata, fécula de mandioca e goma xantana. Portanto, uma nova versão do bolo de rolo que abrange e acolhe outro público (SOUZA, 2019).

O bolo de rolo ao decorrer de sua história sempre foi ofertado como presente para pessoas importantes, e estava presente em diversos eventos. Entretanto,

atualmente o bolo ocupa espaço em festas comemorativas muito importantes, como um casamento, servindo de lembrancinhas e até mesmo como o bolo principal da cerimônia (G1, 2015).

O sucesso do bolo de rolo é tão grande que ele está ganhando versões para casamentos. Hoje em dia você pode se deparar com um bolo de rolo sendo a atração principal do casamento (Figura 1), e sendo executado de diferentes maneiras. O bolo de rolo em um casamento une as características da tradicional iguaria pernambucana, com os imponentes andares de um bolo de casamento. O quitute pode ser apresentado com a tradicional cobertura de glacê, entretanto, a versão Naked cake de acordo com as boleiras tem feito muito sucesso pois as camadas típicas entre a massa do bolo e o recheio de goiabada ficam expostas (G1, 2015).

**Figura 1** - Gourmetização do Bolo de Rolo



Fonte: (PORTAL GLOBO G1, 2015).

Em cerimônias comemorativas, o bolo de rolo também pode ser encontrado em tamanhos menores no formato de lembrancinhas. O quitute sempre foi utilizado como objeto de lembrança, entretanto com o processo de gourmetização as lembrancinhas foram ficando menores, com embalagens específicas e delicadas,

elevando assim sua sutileza que encanta os convidados (JORNAL ESTADÃO, 2015).

O sucesso tem sido tão grande, que as várias versões do bolo de rolo têm estado presente em várias feiras de noivas que ocorrem no estado. Sendo assim, o tão famoso bolo de rolo atualmente tem apresentado várias facetas, e com o processo de gourmetização a tendência é que cada vez mais surjam mais versões e quebrem a tradicionalidade da típica sobremesa pernambucana (G1, 2015).

## **6 CONSIDERAÇÕES FINAIS**

O bolo de rolo é um patrimônio cultural imaterial de Pernambuco, esse título explica muito bem o porquê de os pernambucanos terem tanto orgulho do bolo. Sua origem reflete toda história da ascensão pernambucana, uma vez que o ciclo do açúcar se fez presente no estado e tornou Pernambuco como uma grande capitania do Brasil. O recheio de goiabada não pode simplesmente ser enxergado como um recheio, pois traz e repercute toda a singularidade de Pernambuco, pois o bolo precisou ser adaptado com as frutas que eram presentes na terra. O bolo de rolo em si é um motivo de bastante orgulho para os pernambucanos, e essa reverência transparece a todos que visitam o estado. Desde sua origem o bolo era usado para presentear pessoas de importância social, costume que se perdura até hoje. No estado de Pernambuco é muito comum encontrar locais que vendam o bolo de rolo, inclusive nos aeroportos onde os turistas adquirem o quitute e levam de presentes para pessoas especiais. Entretanto, hoje em dia por consequência do fenômeno da gourmetização há uma variedade do bolo de rolo, e essa tradicionalidade vem sendo quebrada. O bolo ganhou novos sabores, novos tamanhos e está invadindo cada vez mais espaços. Atualmente no mercado há bolo de rolo prestígio, de chocolate, de doce de leite e até bolo de rolo fit. O bolo de rolo também tem se tornado o queridinho das noivas. O bolo tem tomado novos formatos adquirindo tamanhos maiores e menores. Nos casamentos o tradicional bolo de noiva com vários andares tem sido substituído pelo bolo de rolo em andares, podendo ser coberto do tradicional glacê ou sendo *Naked*. As noivas também estão apostando em lembrancinhas de rolo de rolo, onde possui um tamanho menor e uma delicada embalagem. Com isso, o bolo de rolo através da gourmetização tem alcançado



novos patamares, conquistado outros públicos e criando ainda mais memórias especiais que só o bolo é capaz de fazer.

## 7 REFERÊNCIAS

ABREU, Edeli Simioni de et al. **Alimentação mundial**: uma reflexão sobre a história. *Saúde e sociedade*, v. 10, p. 3-14, 2001.

ARRUDA, Luzia da Silva et al. **Do gourmet à gourmetização**: a interface econômica e simbólica da gastronomia midiaticizada. Trabalho de Conclusão de Curso. Brasil. 2019.

BARBOSA, Marina. **Bolos de rolo e de noiva se unem e fazem sucesso em casamentos**. Portal Globo G1, 2015.

BEZERRA, Elisane Paes Barreto. **Mercados Públicos do Recife/PE**: história e gastronomia. Trabalho de Conclusão de Curso. Brasil. 2019.

CAVALCANTE, Bruno Lucena. **A gourmetização como estratégia de branding**: o caso do Café Rituais. Faculdade de Comunicação - FAC Departamento de Audiovisuais e Publicidade, 2019.

CAVALCANTI, Jonas Alves. **A doce sociedade pernambucana**—uma rápida análise do livro açúcar de gilberto freyre. **Princípios e fundamentos das ciências**, p. 23. 2018

COSTA, Catarine Menezes Cardoso; DOS SANTOS, Filipe Pessoa; COURA, Camila Pinheiro. **Marcos históricos da gastronomia francesa**: da ascensão dos banquetes à nouvelle cuisine. 2021

FREITAS, João Guilherme Carvalho et al. **Influência do Fast-Food na cultura alimentar mexicana**. Conjecturas, v. 22, n. 2, p. 1036-1050, 2022.

MELO SEVERIANO, Amanda Stephanie; DA SILVA CURSINO, Eliude Maria; TEIXEIRA, Gabriela Luciana Santos Bastos. **Desenvolvimento e aceitabilidade de bolo de rolo diet enriquecido com fibras da aveia e linhaça**. Revista Eletrônica da Estácio Recife, v. 4, n. 2, 2018.

OLIVEIRA SOUZA, Roberta Cossenzo et al. **Desenvolvimento e Análise Sensorial Afetiva de Bolo de Banana com Aveia nas versões tradicional e diet**. *Brazilian Applied Science Review*, v. 4, n. 3, p. 1932-1946, 2020.

FRANCO, Areovaldo. **De caçador a gourmet**: uma história da gastronomia. *Thesaurus Editora*, 2001.

FREYRE, Gilberto. **Açúcar**: uma sociologia do doce, com receitas de bolos e doces do Nordeste do Brasil. **Global Editora**, 2020.

IGEL, Regina. **A cultura brasileira e sua culinária**: um prato cheio. Português para Estrangeiros: Questões Interculturais, p. 69, 2013.

KELLY, Ian. **Carême**: cozinheiro dos reis. *Editora Schwarcz-Companhia das Letras*, 2005.

LAGES, Mauricio Piatti. **A formação do consumo gourmet no Brasil**: o caso dos cafés especiais e dos corpos que os acompanham. Tese de Doutorado. Dissertação (mestrado em Sociologia). Universidade de Brasília. Brasília. 2015.

LIMA, Telma Cristiane Sasso de; MIOTO, Regina Célia Tamaso. **Procedimentos metodológicos na construção do conhecimento científico**: a pesquisa bibliográfica. *Revista Katálysis*, v. 10, p. 37-45, 2007.

LODY, Raul. **Doce Pernambuco**. *Companhia Editora de Pernambuco (CEPE)*, 2019.

LOURENÇO, Emília Uema. **O fenômeno da gourmetização**. UnB – Universidade de Brasília Faculdade de Comunicação Departamento de Audiovisual e Publicidade, 2016.

MARCONI, Marina de Andrade; LAKATOS, Eva Maria. **Fundamentos de metodologia científica**. 5. ed.-São Paulo: Atlas, 2003.

MIESSA, Vanessa Prestes. **Introdução à gastronomia**. IFPR, Educação à distância. 2018.

NUNES, Priscila Barbosa Bezerra; ZEGARRA, Makarena Del Carmen Chaves Portugal. **Sobremesas**: de Portugal a Pernambuco. *Revista Contextos da Alimentação Vol*, v. 3, n. 1, p. 50, 2014.

NUNES, Susana Isabel. **Produtos Alimentares Gourmet**: Perspetivas Do Consumidor, Do Fornecedor E Do Cozinheiro Profissional. 2011. Tese de Doutorado. Universidade Tecnica de Lisboa (Portugal).

PEREIRA, Juliano Sebastião Gonçalves et al. **Aproveitamento de resíduos alimentares para geração de produto gourmetizado**. 2018.

RIBAUT, Jean-Claude. **Aventuras de um gourmet em Paris**. *L&PM Editores*, 2017.

ROSITO, Bibiana Maisonnave; CARVALHO, Valéria Deluca Soares. **O papel do marketing na gourmetização**: o prazer de pagar mais. 2021.

SANTOS, Ezequiel Albuquerque dos. **Bolos São Bartolomeu, Cavalcantie Guararapes**: herança sociocultural de uma gastronomia pernambucana. 2019. Trabalho de Conclusão de Curso. Brasil.

SOUZA, Glenda Ingrid de. **Patrimônio cultural alimentar adaptado para restrições alimentares**. 2019.

ZANELLA, Thais Cristina. **Discussão sobre gourmetização como parte do processo de gentrificação**: suas relações e associações. 2021.