

**Salvaguardar um Patrimônio Alimentar é Preciso!
O Bolo de Noiva Pernambucano e a Arte da
Confeitaria Pernambucana, um relato de
experiência acadêmica**

**CRISTIANNE BOULITREAU DE MENEZES BARROS
ROBSON LUIS TRINDADE LUSTOSA
IRIS FERREIRA DE FRANÇA**

Resumo

O bolo de noiva pernambucano se destaca enquanto original iguaria não apenas em casamentos, como em eventos sociais no Estado de Pernambuco, perpetuada com tradição por uma educação cultural gastronômica que demonstra um potencial na economia local para salvaguardar como patrimônio alimentar. Trata-se de um relato de experiência para fortalecimento do bolo de noiva como patrimônio cultural e imaterial juntamente com estudantes de graduação do curso de gastronomia, historiadores da Fundarpe e boleiros locais. Pode-se observar como trabalhar a cultura gastronômica patrimonial a partir do bolo de noiva pernambucano fortaleceu um processo identitário ao associar a valorização do bolo por uma sociedade ligada a histórias e tradições alimentares.

Palavras-chave: gastronomia; patrimônio cultural e imaterial; bolo de noiva pernambucano

O setor de confeitaria de bolos artísticos apresenta crescimento contínuo, envolvendo outras áreas em sua cadeia produtiva, conforme surgem as novas tendências nos setores. A Associação Brasileira da Indústria de Panificação e Confeitaria/ABIP prospecta que, em 2023, o mercado brasileiro de confeitaria terá nos próximos anos um avanço no ramo dos bolos artísticos, com a volta dos eventos sociais e corporativos, aumentando assim a demanda junto a boleiras e boleiros pernambucanos, bem como nos ateliers ou boutiques de bolos e doçarias.

O bolo de noiva pernambucano se destaca enquanto original iguaria não apenas em casamentos, como em eventos sociais no Estado de Pernambuco, perpetuada com tradição por uma educação cultural gastronômica que demonstra um potencial na economia local para salvaguardar como patrimônio alimentar.

A experiência caracteriza-se por uma ação da Unidade Temática de Confeitaria, do 3º Módulo manhã do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia da Faculdade Senac Pernambuco. Na ocasião foram abordados temas relevantes através da participação de profissionais da área de confeitaria de bolos artísticos, trazendo como foco as inovações, tendências e importância cultural e patrimonial do bolo de noiva pernambucano, de punho social, com arrecadação de alimentos não perecíveis, levando aos discentes a terem, também, ações de caráter social.

A experiência objetivou homenagear as boleiras e boleiros pernambucanos, abordar e sugerir mudanças de como empreender em bolos confeitados, dialogar sobre a patrimonialização do bolo de noiva, explanar sobre as tendências da confeitaria artística, apresentar inovações no setor de confeitaria, debater sobre como ter sucesso com esta iguaria, realizar um encontro gastronômico, preservar a cultura e tradição do bolo de noiva pernambucano além de desenvolver aos alunos ações de mobilização social.

Com atividade voltada para conhecimentos sobre as tendências de bolos artísticos, valorização da cadeia produtiva e da tradição e cultura do bolo de noiva pernambucano, foi realizado um evento com profissionais da área para discutir tendências, homenagear profissionais do setor, resgatar culturas, tradições e mobilizar junto aos discentes com ações de caráter social, voltadas para arrecadação de alimentos em prol da Instituição de Caridade do Lar Paulo de Tarso. Na ocasião foi aberta a mesa redonda: “A Patrimonialização do Bolo de Noiva Pernambucano com as falas da historiadora Luciana Gama, Marcelo Renan, Aline Bonfim, Júlia de Araújo Bernardes da Fundarpe, com participação das boleiras Neusa Monteiro, Suzana Vaz, mediados pela professora da unidade temática. No desenvolvimento da atividade foi apresentado o seminário da trajetória de vida das boleiras: Heloísa Vilela, Risomar Almeida Cavalcanti e o boleiro Ismar Júnior.

A experiência gerou nos docentes, discentes e convidados um momento especial para salvaguardar um bem gastronômico importante para o Estado e impactou toda a comunidade pela oportunidade de contribuir para a preservação da cultura, tradição, valorização das boleiras e boleiros do bolo de noiva pernambucano e do glacê mármore, como também fomentou ações culturais, sociais, educacionais, atitudes de valorização integral do ser humano, atitudes empreendedoras, sustentáveis e colaborativas.

A experiência limitou em não ter conseguido reunir todas as personalidades entre historiadores e boleiros por incompatibilidade do horário no dia da realização do evento, como também a quebra de paradigmas de toda a comunidade sobre a relevância econômica e cultural da arte de confeitar bolo de noiva pernambucano para salvaguardar esta iguaria.

No entanto a experiência fortaleceu as representações sociais sobre tornar o bolo de noiva pernambucano como patrimônio cultural e imaterial como recurso de fortalecimento cultural e de visibilidade dos boleiros e boleiras que perpetuam entre gerações a arte da confeitaria deste bolo símbolo singular dos casamentos e eventos sociais no Estado de Pernambuco.



Pode-se observar como trabalhar a cultura gastronômica patrimonial a partir do bolo de noiva

**Partilhar experiências,
conectar futuros**

www.tecnologianaeducacao.com.br

pernambucano com acadêmicos, fortaleceu um processo identitário ao associar a valorização do bolo por uma sociedade ligada a histórias e tradições alimentares. Iguaria presente nas principais festividades do povo pernambucano, a experiência contribuiu para a perpetuação da educação cultural e valorização das tradicionais boleiras de Pernambuco.

Referências Bibliográficas.

BONFANTE, Rosely, Feijó, Ateneia. Bolos: Preparos e confeito, 4 reimpr. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2013. 152p. II ISBN 85-7458-132-

LEAL, Maria Leonor de Macedo Soares. A história da Gastronomia. Rio de Janeiro, Senac, 2004

LODY, Raul, Brasil bom de boca: Temas da antropologia da alimentação/ Raul Lody – São Paulo, Editora Senac São Paulo, 2008, 424p.

MACÊDO, Matusaila Aragão, PERCURSO DE UM PATRIMÓNIO ALIMENTAR HISTÓRICO E CULTURAL A MASSA DO BOLO DE NOIVA NO ESTADO DE PERNAMBUCO NO BRASIL, tese de Doutorado, Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra, p.315

SANTAELLA, Lúcia, Cultura e Artes do Pós-humano: Da cultura das mídias a Cibercultura, 4 edição, 2010.

Visão do setor de panificação e confeitaria para o futuro, <https://www.abip.org.br/site/visao-do-setor-de-panificacao-e-confeitaria-para-o-futuro/> disponível em URL, acesso em 31-08-2023



Figura 01. Imagem final do evento com toda comunidade participante.



**Partilhar
experiências,
conectar futuros**

www.tecnologianaeducacao.com.br

REALIZA

Fecomércio PE

2020

RESPONSABILIDADE