

Semana da Gastronomia Regional

Bolo de Rolo

Não se deixe enganar: parece rocambole, mas não é. Você está levando o Bolo de Rolo pernambucano! Este doce delicado é um Patrimônio Cultural Imaterial de Pernambuco. Feito com farinha de trigo, ovos, manteiga e açúcar, suas finas camadas são preparadas com cuidado e recheadas com goiabada cremosa. Cada pedaço é uma obra de arte que conta nossa história com doçura e encanto. Enquanto o singelo rocambole se contenta com uma única volta, o Bolo de Rolo vai além. Ele se desdobra repetidamente com elegância e dedicação.

O Bolo de Rolo nasceu do “colchão de noiva” português, que chegou ao Brasil e foi adaptado com o doce de goiaba. E assim, ganhou vida própria nas cozinhas pernambucanas. Presentear com Bolo de Rolo é puro carinho em forma de doce. É um presente especial que os pernambucanos levam para seus amigos e familiares ao redor do mundo. Ele não só adoça nossas vidas, mas também movimenta a economia local e promove nossa herança cultural. É um pedaço da alma pernambucana, enrolada com doçura e tradição.

Bolo de Noiva

Este Bolo de Noiva pernambucano que você recebe não é apenas uma lembrança doce, mas um verdadeiro Patrimônio Cultural Imaterial de Pernambuco. Tão apreciado em casamentos e eventos, é um símbolo de amor e longevidade. Com sua massa escura, molhada e compacta, enriquecida com vinho licoroso, ameixas, passas e frutas cristalizadas, ele carrega consigo séculos de história e tradição. Cada fatia simboliza um momento de doçura e um vínculo profundo com nossa herança e riqueza cultural e gastronômica.

Sua produção envolve uma comunidade dedicada de boleiras e boleiros que movimentam a economia local e perpetuam conhecimentos ancestrais, guardando segredos e técnicas que garantem seu sabor inigualável. Servir um Bolo de Noiva é mais do que oferecer uma sobremesa – é compartilhar uma experiência repleta de afeto, memória e celebração.


Fecomércio PE

CNC Sesc Senac

Sindicatos | Instituto Fecomércio