



Depois de aposentada, pernambucana decide aprender a fazer bolo de rolo, típico de sua terra natal, e passa vender sob encomenda

De Pernambuco para Brasília

Desde quando cursava a 3ª série do antigo primário, em Pernambuco, Márcia Burégio de Lima sonhava em morar em Brasília. “Eu via as fotos nos livros de geografia e ficava fascinada, imaginando que viveria lá”, lembra. Determinada, fez as malas e desembarcou na capital do Brasil. Ela tinha 26 anos e conhecia apenas um primo que já vivia na cidade.

Pedagoga de formação, Márcia foi dar aula para crianças, em uma área rural próxima ao PadeF. “Eu ensinava crianças do prezinho à quarta série, todas na mesma sala. Foi um ano muito bom”, recorda-se. Como boa parte dos brasilienses — de nascença ou de adoção —, preparou-se para um concurso público e ingressou na Secretaria de Saúde.

Quando morava em Recife e em Limoeiro (PE), uma das atividades preferidas era cozinhar. A pernambucana preparava tudo, de comida salgada a doce. “Minha mãe costumava me entregar a cozinha”, orgulha-se. “Os pratos sempre davam certo porque fazia com muito amor, não tinha como dar errado.”

Aqui, também sempre cozinha para a família e os amigos. Nas confraternizações de Natal, no trabalho, caprichava nos quitutes e recebia muitos elogios. O filho nasceu, cresceu, Márcia ganhou uma

netá, outro neto está a caminho, e ela, finalmente, aposentou-se.

Um novo começo

No ano passado, Márcia foi passar férias em Recife. “Sempre que eu vou lá, volto cheia de **bolo de rolo** para dar aos amigos. Dessa vez, minha irmã deu a ideia: ‘por que você não prepara o próprio bolo de rolo?’”, conta. A aposentada aceitou o desafio. Comprou as formas adequadas e começou os testes até chegar ao resultado que queria.

Como não consegue ficar parada, quando voltou a Brasília, decidiu fazer bolo de rolo e vender no comércio próximo à sua casa, no Jardim Mangueiral. “Preparei pequenos bolos de rolo, de 100g, e comeci a oferecer nos salões de beleza, nas lojas...” Os bolos de Márcia fizeram tanto sucesso que ela começou a receber pedidos de encomendas para a versão grande.

A pernambucana passou a preparar bolos de rolo de 1,2kg — às vezes, varia para mais ou para menos, de acordo com a quantidade do recheio. Os bolos de Márcia têm seis camadas de massa e recheio de goiaba, o clássico pernambucano. Mas faz como outros recheios, se o cliente pedir. “Já fiz com recheio de Nutella”, exemplifica.

Fotos: Arquivo pessoal

A aposentada Márcia Burégio de Lima faz bolo de rolo tipicamente pernambucano



Patrimônio imaterial

Desde 2008, o bolo de rolo passou a ser um patrimônio imaterial de Pernambuco, de acordo com a Lei Estadual 13.436/2008. Feita com uma massa amanteigada e fininha, enrolada e recheada com goiabada cremosa, a receita é uma adaptação do bolo português conhecido como colchão de noiva, que tinha recheio de amêndoas. Ao chegar ao Brasil, os portugueses trocaram o recheio pela goiaba, que era abundante na Zona da Mata.