



5. FICHAS DE INVENTÁRIO

1. Subcategoria: Saberes.	2. Designação: Licor de Marolo.
3. Município: Paraguaçu.	4. Distrito: Sede.
5. Caracterização: O Licor de Marolo é bebida artesanal produzida há quase um século no município de Paraguaçu. É tido como um dos <i>souvenirs</i> mais procurados por viajantes que passam por aquelas paragens e, por esse motivo, é também um dos responsáveis pela divulgação da prosperidade da colheita desse fruto obtida pela cidade. Trata-se de um produto, desde sua origem, pensado para fins comerciais e inserido em uma longa tradição familiar de comerciantes e produtores de elementos típicos paraguaçuenses, representada pela figura de Mabel Andrade Lima e Silva.	
6. Proteção Legal existente/proposta: Inventário/Registro municipal.	
7. Informações Históricas: O livro de registro de compra e venda de Nestor Eustáquio de Andrade não admite falhas no apontamento do ano de início da produção do Licor de Marolo: 1912. Foi nesse ano que Nestor adquiriu o primeiro lote de Marolos e de vasilhames objetivando a produção comercial do licor e subsequente comercialização destes em Paraguaçu e região. Nestor Eustáquio de Andrade foi exímio comerciante local, que sempre buscou alternativas para o crescimento de seus empreendimentos, sendo o Licor de Marolo uma delas. Além disso exerceu funções na política local, sendo prefeito em 1915, 1923, 1936 e 1947. Nascido em agosto de 1878, faleceu em 1971 com quase cem anos completos. Transmitiu aos seus os segredos da produção de Licor de Marolo, produção essa que foi encabeçada até 1970 por João Eustáquio de Andrade, seu filho. Após um lapso de onze anos, em 1981 a produção é retomada por Mabel Andrade Lima e Silva, neta de Nestor, e por ela é regida por firme batuta até os dias atuais. A produção do Licor mantém seu caráter artesanal, não sofrendo intervenções com o correr dos anos; desta forma, conjuga o ímpeto comercial com a doçura da tradição familiar.	
8. Informações Descritivas: Os dados técnicos específicos do Marolo nos são passado a saber por Carvalho e Palhão ³⁹ da forma que se segue. I) Nome científico: <i>Annona crassiflora</i> Mart; II) Família: <i>Annonaceae</i> ; III) Porte da Planta: arbóreo (6 a 8 m de altura x 2 a 4 m de diâmetro da copa); IV) Frutos por planta: 30 a 80; V) Época de colheita: fevereiro a março; VI) Dimensões do fruto: 9 a 15 cm de comprimento x 10 a 15 cm de diâmetro; VII) Peso do fruto: 500 a 4500 g; VIII) Cor da casca quando maduro: marrom; IX) Cor da polpa: branca, amarela e/ou rosa; X) Forma de consumo: <i>in natura</i> ou processado na forma de sorvete, geléia, doce, suco, licor e/ou recheio. Aponta-se ainda para as sementes de Marolo atributos medicinais para o combate de males variados que vão desde a diarreia aos piolhos. Contudo, muitas dessas características voltadas para o tratamento de doenças ainda residem no campo do conhecimento popular, não tendo sido formalmente estudadas pela medicina. A planta do Marolo, ou seja, o Maroleiro - nome esse que também é utilizado para designar aquele que cultiva o Marolo - só produz uma vez ao ano entre os meses de fevereiro e março. Esta é de difícil trato no que toca a produção de novos exemplares. Tanto pesquisadores quanto práticos apontam que seja através	

³⁹ CARVALHO, Gilmar Aparecida & PALHÃO, Sandro Aauto. *Marolo: um fruto várias idéias* - Influências sócio-econômicas do Marolo no município de Paraguaçu-MG. Paraguaçu, 2008. (projeto)





de 'mudas', seja através de sementes, há sempre muita dificuldade em se gerar novos exemplares desta árvore frutífera. No entanto, produtores ressaltam que, uma vez suplantada a difícil fase inicial do plantio, o Maroleiro se firma, não apresentando novos problemas e dá frutos por vários anos a fio.

Após colhido o Marolo, sua polpa é preparada retirando das frutas a semente. Dona Mabel, então, acondiciona esta polpa em sacos plásticos e/ou potes de vidro e congelados em freezers. É esta polpa que fornecerá subsídios para a produção do licor ao longo do ano.

Para o preparo do licor descongela-se cerca de 5 kg do preparado da polpa e mistura-o com cerca de 4 kg de açúcar, acrescentando álcool de cereais e água até cobrir a quantidade de polpa. Estes são levados ao fogão doméstico em panelas inox por cerca de 30 min (o correto é dizer que estes ficam no fogo até abrir fervura). Essa infusão é posta em grandes galões (de cerca de 20 l) e reservada em ambiente fresco e à sombra. Na medida em que há demanda do produto, a infusão é filtrada e engarrafada em vasilhames de aproximados 1000 ml e rotulados com informações de procedência da bebida. Após este processo de engarrafamento, é levado para o Chalé do Queijo (situado à Praça Pedro Leite nº 111) onde é exposto para a venda a transeuntes, viajantes que passam pela rodoviária ou mesmo moradores apreciadores do saboroso aperitivo. A produção anual é de aproximada 50 litros.

Licor de Marolo

Ingredientes:

- 5 kg de polpa de Marolo
- Álcool de cereais
- 4 kg de açúcar
- Água

Modo de fazer:

Colocar a polpa de Marolo em uma panela juntamente com o açúcar e acrescentar o álcool e a água na proporção de 1 porção de álcool para 2 porções até cobrir a mistura de polpa e açúcar. Ligar o fogo e misturar sempre até que abra fervura. Desligar o fogo, esperar esfriar e reservar a infusão até o momento do engarrafamento final. A infusão deve ser acondicionada em local fresco e à sombra. No engarrafamento final, deve-se filtrar a infusão.

9. Bens Relacionados:

O que pode ser apontado nessa condição são antigas garrafas mostrando variações na disposição final de venda do produto e o livro de registros de compra e venda de Nestor Eustáquio de Andrade que apresenta os subsídios históricos para a análise do desenvolvimento econômico da produção do licor. Além disso cabe ressaltar as garrafas utilizadas na conservação do preparado (normalmente galões de vidro) e os vasilhames empregados para a destilação do produto durante os trinta dias em que fica nesta fase do fabrico.

10. Intervenções:

As únicas intervenções pelas quais passou o bem foi a mudança do rótulo da garrafa no qual o licor é comercializado. Essas alterações – que foram duas desde 1912 – se deram na década de 1940 e na década de 1980. O quarto rótulo observado é tão somente uma adaptação do terceiro às novas ferramentas gráficas atuais.

11. Mídia:



(À esquerda) Licor de Marolo em três momentos: as primeiras garrafas comercializadas eram semelhantes à da esquerda enquanto que a da direita apresenta o modelo atual, adotado a partir da década de 1980.

IMAGEM: CARVALHO, Gilmara Aparecida & PALHÃO, Sandra Aauto. *Marolo: um fruto várias idéias* – Influências sócio econômicas do Marolo no município de Paraguaçu-MG. Paraguaçu, 2008. (Projeto)

(À direita) Nestor Eustáquio de Andrade, fundador da produção do Licor de Marolo em 1912.

IMAGEM: PRADO, Guilherme. *Paraguaçu – Sua história, sua gente*. Paraguaçu: CD-ROM, 2004.





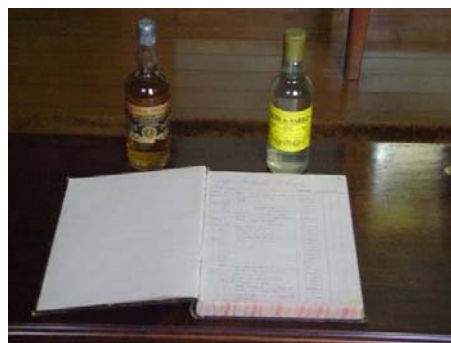
Licor de Marolo exposto para comercialização juntamente com outros produtos de Marolo tais como a compota e o doce.

IMAGEM: Carlos E. Gomes, jul/2009.



Dois tipos de garrafa de Licor de Marolo comercializadas e o livro de registros de Compra e Venda produzido por Nestor Eustáquio de Andrade.

IMAGEM: Carlos E. Gomes, jul/2009.



12. Referências:

BIBLIOGRÁFICAS E DOCUMENTAIS:

CARVALHO, Gilmara Aparecida & PALHÃO, Sandra Aduino. *Marolo: um fruto várias idéias - Influências sócio econômicas do Marolo no município de Paraguaçu-MG*. Paraguaçu, 2008. (Projeto)

CASTRO, Flora Aparecida Teixeira; LUCIA, Flávia Della & AZEVEDO, Luciana. *Processamento Artesanal do Marolo*. Alfenas: Emater-MG, 2009. (dossiê)

ELETRÔNICAS:

PRADO, Guilherme. *Paraguaçu - Sua história, sua gente*. Paraguaçu: CD-ROM, 2004.

ORAIS:

Gilmara Aparecida de Carvalho. Entrevista, jul/2009.

Jerônimo Fagundes Tavares e Maria do Carmo Alves Tavares. Entrevista, jul/2009.

Mabel Andrade Lima e Silva. Entrevista, jul/2009.

Sandro Aduino Palhão. Entrevista, jul/2009.

13. Informações Complementares:

Sem referências.

14. Ficha Técnica:

RESPONSÁVEL PELAS INFORMAÇÕES: PREFEITURA MUNICIPAL DE PARAGUAÇU.

Levantamento (Fev e Jul/2009): Carlos E. Gomes (Historiador) / Patrícia Alves da Silva (Secretária de Educação e Cultura)

Elaboração (Ago a Dez/2009): Alexandre Borim (Arquiteto Urbanista) / Carlos E. Gomes (Historiador)

Revisão (Dez/2009): Memória Arquitetura.





Ficha de Atualização 03 – Licor de Marolo – Patrimônio Imaterial

1. Subcategoria: Saberes.

2. Designação: Licor de Marolo.

3. Município: Paraguaçu.

4. Distrito: Sede.

5. Caracterização:

O Licor de Marolo é bebida artesanal produzida há quase um século no município de Paraguaçu. É tido como um dos souvenirs mais procurados por viajantes que passam por aquelas paragens e, por esse motivo, é também um dos responsáveis pela divulgação da prosperidade da colheita desse fruto obtida pela cidade. Trata-se de um produto, desde sua origem, pensado para fins comerciais e inserido em uma longa tradição familiar de comerciantes e produtores de elementos típicos paraguaçuenses, representada pela figura de Mabel Andrade Lima e Silva.

6. Proteção Legal existente/proposta: Inventário/Registro municipal.

7. Informações Históricas:

O livro de registro de compra e venda de Nestor Eustáquio de Andrade não admite falhas no apontamento do ano de início da produção do Licor de Marolo: 1912. Foi nesse ano que Nestor adquiriu o primeiro lote de Marolos e de vasilhames objetivando a produção comercial do licor e subsequente comercialização destes em Paraguaçu e região. Nestor Eustáquio de Andrade foi exímio comerciante local, que sempre buscou alternativas para o crescimento de seus empreendimentos, sendo o Licor de Marolo uma delas. Além disso exerceu funções na política local, sendo prefeito em 1915, 1923, 1936 e 1947. Nascido em agosto de 1878, faleceu em 1971 com quase cem anos completos. Transmitiu aos seus os segredos da produção de Licor de Marolo, produção essa que foi encabeçada até 1970 por João Eustáquio de Andrade, seu filho. Após um lapso de onze anos, em 1981 a produção é retomada por Mabel Andrade Lima e Silva, neta de Nestor, e por ela é regida por firme batuta até os dias atuais. A produção do Licor mantém seu caráter artesanal, não sofrendo intervenções com o correr dos anos; desta forma, conjuga o ímpeto comercial com a doçura da tradição familiar.

8. Informações Descritivas:



Os dados técnicos específicos do Marolo nos são passado a saber por Carvalho e Palhão² da forma que se segue. I) Nome científico: *Annona crassiflora* Mart; II) Família: Annonaceae; III) Porte da Planta: arbóreo (6 a 8 m de altura x 2 a 4 m de diâmetro da copa); IV) Frutos por planta: 30 a 80; V) Época de colheita: fevereiro a março; VI) Dimensões do fruto: 9 a 15 cm de comprimento x 10 a 15 cm de diâmetro; VII) Peso do fruto: 500 a 4500 g; VIII) Cor da casca quando maduro: marrom; IX) Cor da polpa: branca, amarela e/ou rosa; X).

Forma de consumo: in natura ou processado na forma de sorvete, geléia, doce, suco, licor e/ou recheio. Aponta-se ainda para as sementes de Marolo atributos medicinais para o combate de males variados que vão desde a diarreia aos piolhos. Contudo, muitas dessas características voltadas para o tratamento de doenças ainda residem no campo do conhecimento popular, não tendo sido formalmente estudadas pela medicina.

A planta do Marolo, ou seja, o Maroleiro – nome esse que também é utilizado para designar aquele que cultiva o Marolo – só produz uma vez ao ano entre os meses de fevereiro e março. Esta é de difícil trato no que toca a produção de novos exemplares. Tanto pesquisadores quanto práticos apontam que seja através árvore frutífera. No entanto, produtores ressaltam que, uma vez suplantada a difícil fase inicial do plantio, o Maroleiro se firma, não apresentando novos problemas e dá frutos por vários anos a fio.

Após colhido o Marolo, sua polpa é preparada retirando das frutas a semente. Dona Mabel, então, acondiciona esta polpa em sacos plásticos e/ou potes de vidro e congelados em freezers. É esta polpa que fornecerá subsídios para a produção do licor ao longo do ano.

Para o preparo do licor descongela-se cerca de 5 kg do preparado da polpa e mistura-o com cerca de 4 kg de açúcar, acrescentando álcool de cereais e água até cobrir a quantidade de polpa. Estes são levados ao fogão doméstico em panelas inox por cerca de 30 min (o correto é dizer que estes ficam no fogo até abrir fervura).

Essa infusão é posta em grandes galões (de cerca de 20 l) e reservada em ambiente fresco e à sombra. Na medida em que há demanda do produto, a infusão é filtrada e engarrafada em vasilhames de aproximados 1000 ml e rotulados com informações de procedência da bebida. Após este processo de engarrafamento, é levado para o Chalé do Queijo (situado à Praça Pedro Leite nº 111) onde é exposto para a venda a transeuntes, viajantes que passam pela

²CARVALHO, Gilmar Aparecida & PALHÃO, Sandro Adauto. Marolo: um fruto várias idéias – Influências sócio-econômicas do Marolo no município de Paraguaçu-MG. Paraguaçu, 2008. (projeto)



rodoviária ou mesmo moradores apreciadores do saboroso aperitivo. A produção anual é de aproximada 50 litros.

Licor de Marolo

Ingredientes:

- 5 kg de polpa de Marolo
- Álcool de cereais
- 4 kg de açúcar
- Água

Modo de fazer:

Colocar a polpa de Marolo em uma panela juntamente com o açúcar e acrescentar o álcool e a água na proporção de 1 porção de álcool para 2 porções até cobrir a mistura de polpa e açúcar. Ligar o fogo e misturar sempre até que abra fervura. Desligar o fogo, esperar esfriar e reservar a infusão até o momento do engarrafamento final. A infusão deve ser acondicionada em local fresco e à sombra. No engarrafamento final, deve-se filtrar a infusão.

9. Bens Relacionados:

O que pode ser apontado nessa condição são antigas garrafas mostrando variações na disposição final de venda do produto e o livro de registros de compra e venda de Nestor Eustáquio de Andrade que apresenta os subsídios históricos para a análise do desenvolvimento econômico da produção do licor. Além disso cabe ressaltar as garrafas utilizadas na conservação do preparado (normalmente galões de vidro) e os vasilhames empregados para a destilação do produto durante os trinta dias em que fica nesta fase do fabrico.

10. Intervenções:

As únicas intervenções pelas quais passou o bem foi a mudança do rótulo da garrafa no qual o licor é comercializado. Essas alterações – que foram duas desde 1912 – se deram na década de 1940 e na década de 1980. O quarto rótulo observado é tão somente uma adaptação do terceiro às novas ferramentas gráficas atuais.

11. Mídia:



Imagem: CARVALHO, Gilmara Aparecida & PALHÃO, Sandra Aduato. Marolo: um fruto várias idéias – Influências sócio econômicas do Marolo no município de Paraguaçu-MG. Paraguaçu, 2008. (Projeto).

Licor de Marolo em três momentos: as primeiras garrafas comercializadas eram semelhantes à da esquerda enquanto que a da direita apresenta o modelo atual, adotado a partir da década de 1980.



Imagem: Nestor Eustáquio de Andrade, fundador da produção do Licor de Marolo em 1912. IMAGEM: PRADO, Guilherme. Paraguaçu – Sua história, sua gente. Paraguaçu: CD-ROM, 2004.



Imagem: Licor de Marolo exposto para comercialização juntamente com outros produtos de Marolo tais como a compota e o doce. Carlos E. Gomes, jul/2009.

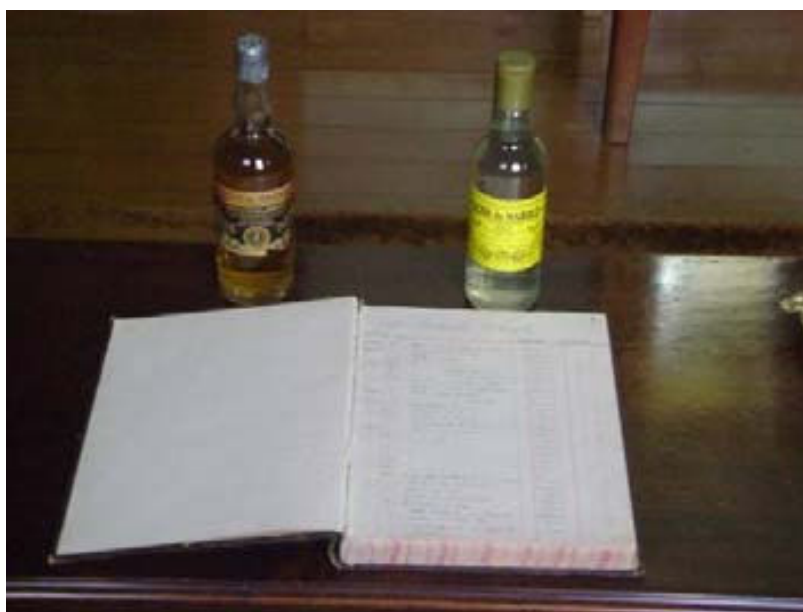


Imagem: Dois tipos de garrafa de Licor de Marolo comercializadas e o livro de registros de Compra e Venda produzido por Nestor Eustáquio de Andrade. Carlos E. Gomes, jul/2009.

12. Referências:

BIBLIOGRÁFICAS E DOCUMENTAIS:



CARVALHO, Gilmara Aparecida & PALHÃO, Sandra Aduino. Marolo: um fruto várias idéias – Influências sócio econômicas do Marolo no município de Paraguaçu-MG. Paraguaçu, 2008. (Projeto)

CASTRO, Flora Aparecida Teixeira; LUCIA, Flávia Della & AZEVEDO, Luciana. Processamento Artesanal do Marolo. Alfenas: Emater-MG, 2009. (dossiê)

ELETRÔNICAS:

PRADO, Guilherme. Paraguaçu – Sua história, sua gente. Paraguaçu: CD-ROM, 2004.

ORAIS:

Gilmara Aparecida de Carvalho. Entrevista, jul/2009.

Jerônimo Fagundes Tavares e Maria do Carmo Alves Tavares. Entrevista, jul/2009.

Mabel Andrade Lima e Silva. Entrevista, jul/2009.

Sandro Aduino Palhão. Entrevista, jul/2009.

13. Informações Complementares:

Atualização das informações – dados levantados em 2017.

Motivação do inventário: a cultura do marolo, fruta do cerrado, constitui-se como um aspecto tradicional no município de Paraguaçu. A localidade é comumente chamada de “Terra do Marolo” e seus habitantes de “maroleiros”. A receita do licor de marolo da família Andrade é centenária. Devido a importância histórica e cultural desse saber fazer é que o bem foi inventariado e Registrado como patrimônio cultural e imaterial do município.

O Preparo do licor de marolo de Dona Mabel Andrade também não teve alteração com relação aos anos anteriores. Para fazer a bebida, a doceira usa aproximadamente 5 quilos do preparado da polpa acondicionada nos potes de vidro misturando-o, em uma panela de inox, com cerca de 4 quilos de açúcar, acrescentando álcool de cereais e água até cobrir totalmente a polpa. Esta mistura é levada ao fogão doméstico a gás até começar a ferver (em 30 minutos, aproximadamente). Após a fervura, o líquido é introduzido em grandes galões de plástico ou vidro escuro de aproximadamente 20 litros e reservado em ambiente fresco e à sombra. À medida que há demanda do produto, o licor é filtrado e introduzido em garrafas de vidro transparente de 500 ml e de 50 ml. Em seguida, são lacradas e rotuladas com informações de composição, procedência, fabricação e validade da bebida. A validade do licor é de 5 anos e a



fabricante, dona Mabel, produz o mesmo sem uma frequência predefinida, seguindo sempre a demanda do mercado. Depois de os licores serem envasados, as garrafas são levadas para a venda no comércio de propriedade de dona Mabel Andrade, cujo nome é Chale e está localizado à Praça Pedro Leite nº 111. Como afirma a fabricante, a bebida não possui alto teor alcoólico, que é de 25 GL. Isso faz com que o licor seja degustado por várias e diferentes pessoas. São compradores do produto os transeuntes, turistas e habitantes de Paraguaçu.

Para difundir, promover e salvaguardar o bem, foi criada no município a Festa do Marolo, evento em que a Mabel e demais produtores de Paraguaçu comercializam seus produtos cuja base é o marolo. A Festa do Marolo é um evento gastronômico, educativo, esportivo, musical e cultural realizado anualmente em Paraguaçu. Ele foi pensado a partir do projeto “Marolo: um fruto várias idéias”, no ano de 2008. O projeto foi apresentado no Museu Municipal Alferes Belisário tratando-se de um apanhado de todos os acontecimentos que envolveram o fruto no município, resultando em uma exposição, palestra e uma pequena feira gastronômica no mês de abril de 2008. Em 2009 a proposta para realização da festa foi encaminhada a Prefeitura Municipal, ocorrendo a primeira edição do evento em 2010.

Os objetivos da Festa do Marolo são: ampliação de conhecimento dos produtores rurais, vendedores, culinaristas, estudantes e a sociedade em geral; reconhecimento do marolo na economia, gastronomia e história paraguaçuense, destacando os aspectos socioeconômicos e culturais relacionados ao fruto; conservação e incentivo ao cultivo do maroleiro, a fim de resgatar o plantio e coleta no cerrado, contribuindo, assim, com a preservação do meio-ambiente; demonstrar o potencial de geração de renda aos produtores rurais e empreendedores ligados à fabricação de produtos à base de marolo, e fomentar o turismo.

O bem se encontra em bom estado de conservação. Devido à sua importância foi salvaguardado por meio do Registro Municipal com o Decreto nº 94 de 11 de dezembro de 2009.

Atualização fotográfica



Foto 01: Licor de Marolo e doces produzidos por Mabel. Novembro de 2017. Bárbara Pereira Mançanares.



Foto 02: Licor de Marolo produzido por Mabel – garrafa grande. Novembro de 2017. Bárbara Pereira Mançanares.



Foto 03: Licor de Marolo produzido por Mabel – garrafa pequena. Novembro de 2017. Bárbara Pereira Mançanares.



Foto 04: Mabel e seus licores. 2015. Bárbara Pereira Mançanares.



14. Ficha Técnica:

RESPONSÁVEL PELAS INFORMAÇÕES: PREFEITURA MUNICIPAL DE PARAGUAÇU.

Levantamento (Fev e Jul/2009): Carlos E. Gomes (Historiador) / Patrícia Alves da Silva (Secretária de Educação e Cultura).

Elaboração (Ago a Dez/2009): Alexandre Borim (Arquiteto Urbanista) / Carlos E. Gomes (Historiador).

Revisão (Dez/2009): Memória Arquitetura.

Ficha técnica da atualização:

Levantamento: Bárbara Mançanares (Historiadora)/ Lorrana Negretti Ferreira (Engenheira Civil)/ Flávio Rodrigues Camargo (Arquiteto e Urbanista)/ Sandro Aduino Palhão (membro do setor). Outubro/Novembro de 2017.

Elaboração: Bárbara Mançanares (Historiadora)/ Lorrana Negretti Ferreira (Engenheira Civil)/ Flávio Rodrigues Camargo (Arquiteto e Urbanista). Novembro de 2017.

Revisão: AME (Agência Mineira de Entretenimento). Novembro de 2017.