



Ficha 02: Bolachas tradicionais de Andradas. Área 1– (PI)

Ficha 02 – Bolachas tradicionais de Andradas – (Patrimônio Imaterial)	
1. Município	Andradas
2. Distrito	Área 01 – distrito sede
3. Endereço	<ul style="list-style-type: none">• Delicias da Kaká Rua Benedito Souza Franco, nº 311A - Vila Santo Afonso, Andradas - MG, 37795-000 Coordenadas: -22.063165646680492, -46.56896131253413• Dirvan Biscoitos Rua dos Franco, nº 36 - Jardim Panorama, Andradas - MG, 37838-416 Coordenadas: -22.071980407814976, -46.56502134325333
4. Motivação do Inventário	
<p>A motivação para o inventário das Bolachas tradicionais de Andradas surge da necessidade de reconhecer, valorizar e salvaguardar um saber-fazer que ultrapassa o simples ato de cozinhar, constituindo-se como expressão viva da identidade cultural e da memória coletiva do município. Diante da importância social, econômica e afetiva dessas quitandas, que unem gerações e fortalecem laços comunitários, o inventário busca registrar e preservar os modos de produção, os conhecimentos transmitidos e as práticas associadas à fabricação artesanal das bolachas. Além de documentar um patrimônio imaterial significativo, a iniciativa pretende fomentar o reconhecimento público dessa tradição, apoiar a continuidade do ofício e contribuir para o fortalecimento do turismo e da economia local de base cultural.</p>	
5. Localização	
<p>As bolachas tradicionais de Andradas, além de serem produzidas nas casas dos andradenses, também se tornaram um negócio lucrativo para muitos moradores locais. Empresas como Delícias da Kaká e Dirvan Biscoitos produzem os tradicionais quitutes da cidade e, além de</p>	

comercializá-los no município, enviam seus produtos para diversos outros locais. Há cerca de 70 fábricas formalizadas na cidade e mais de uma centena de produções informais, conforme depoimentos colhidos durante as entrevistas.

6. Imagem representativa do bem



Imagem 01: Bolachas tradicionais de Andradas. Fotografia de Jaíne Diniz Corrêa, set/2025. Área 01.

7. Tipologia da atividade

Culinária/comida/prato típico. Segundo o Tesouro de Folclore e Cultura Popular Brasileira, entende-se por “comida” um alimento, seja ele processado ou in natura, que é parte integrante de um sistema culinário. Sendo assim, torna-se parte inseparável de um sistema de relações sociais e significados coletivamente partilhados. O consumo está pautado, geralmente, no fato de agradar o paladar.

8. Categoria

Patrimônio Imaterial - Saberes

9. Periodicidade

Diária

10. Denominação

Bolachas tradicionais de Andradas

11. Histórico, origens documentadas ou atribuídas

A cozinha mineira é sinônimo de acolhimento, de afeto, de hospitalidade, de



diversidade e, também, de desenvolvimento socioeconômico para o Estado. Nossa cozinha atrai o turismo, investimentos, gera emprego e renda. Além disso tudo, a cozinha mineira é um traço importante da formação da identidade coletiva do povo mineiro.

A culinária mineira representa um elo que une o trabalho (desde a lavoura) e promove o encontro entre gerações, línguas, culturas e etnias distintas, que ultrapassa barreiras físicas, econômicas e sociais. Sentados ao redor de um fogão a lenha, de uma fogueira no quintal ou de uma mesa simples numa casa do interior somos todos iguais, voltamos à casa da infância, ao cheiro da avó, ao acolhimento da mãe. A comida pode representar pertencimento em qualquer lugar em que estivermos.

Dentre os pratos que possuem verdadeiro significado afetivo para os mineiros, destacam-se as tradicionais quitandas, que incluem as bolachas e biscoitos típicos. Em Andradas, esse saber transformou-se em uma importante fonte de renda para muitas famílias.

A produção artesanal de bolachas e biscoitos caseiros constitui uma das expressões características da cultura alimentar de Andradas, município localizado no Sul de Minas Gerais. Com forte vínculo à tradição doméstica, esse saber-fazer foi sendo transmitido entre gerações, preservando receitas familiares, modos de preparo e valores associados ao trabalho manual e à convivência comunitária.

Historicamente, as bolachas caseiras foram produzidas inicialmente no ambiente doméstico, destinadas ao consumo familiar e às celebrações religiosas e sociais. A partir da segunda metade do século XX, essa prática passou por um processo de ampliação e profissionalização, com o surgimento de pequenas fábricas familiares que mantêm o caráter artesanal do produto. O município destaca-se atualmente como um dos polos regionais dessa produção, reunindo cerca de 70 fábricas formalizadas e mais de uma centena de produções informais, conforme depoimentos colhidos durante as entrevistas.

Entre as variedades mais conhecidas estão o beliscão (biscoito recheado de goiabada), as rosquinhas de nata, coco e canela, as cavacas e os sequilhos, que remetem a receitas tradicionais mineiras e representam, simultaneamente, alimento cotidiano e símbolo identitário da cidade. O modo de fazer conserva etapas manuais e o uso de ingredientes simples, como farinha, ovos, leite e margarina, sendo reconhecido pela



comunidade local como um ofício tradicional, fortemente associado às memórias familiares e à hospitalidade andradense.

A história do “Delícias da Kaká”

A produção de bolachas da empresa Delícias da Kaká tem origem em saberes familiares transmitidos por Dona Yolanda, mãe de Ney, atual responsável pela produção. O entrevistado relatou que sua mãe já produzia as bolachas artesanalmente dentro de casa, ainda sem fins comerciais, e que a tradição foi incorporada à rotina familiar desde a infância. Com o tempo, o saber culinário de Dona Yolanda foi sendo aprimorado e adaptado, dando origem a uma pequena produção voltada à venda local.

O atual ponto de fabricação das bolachas foi estabelecido há aproximadamente 24 anos, consolidando-se como um empreendimento familiar conduzido por Ney e sua esposa Dulcineia. O nome da marca tem origem nos filhos do casal — Kariane e Kaique —, simbolizando a continuidade e a identidade familiar do negócio.

As bolachas produzidas pela Delícias da Kaká mantêm as características tradicionais, destacando-se o beliscão, reconhecido pelos produtores como o carro-chefe da linha e o produto de maior saída. Além dele, são fabricadas diversas outras variedades, incluindo bolachas integrais, sem lactose, zero açúcar, entre outros.

A tradição da Delícias da Kaká é reconhecida na cidade tanto pela permanência do modo artesanal de produção quanto pelo enraizamento familiar que sustenta o ofício.

A história da “Dirvan”

A história da Dirvan tem início em 1987, quando o casal Vitório Simionato e Pedirse Maria Seco Simionato fundou uma loja de utilidades domésticas no mesmo endereço onde a empresa ainda funciona. O nome “Dirvan” foi criado a partir da junção dos nomes Dirce (variação de Pedirse) e Vanda, irmã de Pedirse, que chegou a participar brevemente do empreendimento inicial.

Em 2003, diante de uma crise econômica e do roubo de um caminhão carregado de mercadorias em São Paulo, o casal decidiu encerrar as atividades comerciais e iniciar uma nova trajetória, transformando o espaço em uma pequena fábrica de bolachas caseiras. O ponto de partida para essa mudança foi a tradição doméstica de Dona Pedirse, que



costumava produzir rosquinhas e beliscões para o consumo da família. Na ocasião, ela recebeu a receita original do beliscão de uma antiga produtora local, Ana Maria de Oliveira, conhecida na cidade por ter sido a primeira Rainha da Festa do Vinho de Andradas

A partir dessa troca de saberes, a produção ganhou força. Dona Pedirse iniciou o fabrico em pequena escala, utilizando uma mesa simples e forno doméstico, enquanto o marido realizava as vendas nas viagens que fazia pelo interior de Minas, aproveitando a antiga rede de clientes do comércio de utilidades. Com o crescimento da aceitação do produto, a fábrica expandiu sua produção, estruturando-se gradativamente em espaço próprio e incorporando equipamentos industriais, sem perder o caráter artesanal do preparo.

Nos anos 2010, a gestão passou às filhas Fernanda Simionato Martins e Alessandra Simionato, que aprimoraram os processos produtivos e modernizaram a marca, mantendo a tradição familiar. A logomarca atual, criada em 2020, traz o desenho estilizado dos rostos de Dirce (Pedirse) e Vanda, simbolizando a origem afetiva e feminina da empresa.

Hoje, a Dirvan produz mais de 70 variedades de biscoitos, entre eles o tradicional beliscão, rosquinhas de nata, coco, aguardente e canela, sequilhos e o beijinho mineiro (variação da antiga cavaca). A empresa fornece para todos os estados do Brasil e mantém a loja física em Andradas. Apesar da expansão, preserva a receita original e o processo artesanal, que inclui o amassamento manual, o uso de rolos e a modelagem com carretilha.

O saber-fazer da Dirvan representa uma continuidade exemplar do modo tradicional andradense de produzir bolachas, unindo tradição e inovação. A valorização da mão de obra local e o reconhecimento das mulheres que atuam na produção foram destacados pela atual gestora, Fernanda Simionato Martins, como aspectos fundamentais para a salvaguarda do ofício, frequentemente desvalorizado no imaginário social, mas essencial para a identidade cultural e o patrimônio gastronômico do município.

12. Descrição

O modo de fazer das bolachas tradicionais de Andradas mantém características manuais e caseiras, conservando as técnicas e ingredientes que compõem a identidade sensorial do produto. A base da receita é simples e remete à tradição doméstica mineira, transmitida oralmente entre gerações. O preparo segue um conjunto de etapas que envolvem o



conhecimento empírico do ponto da massa, da textura ideal e do tempo de cocção — elementos que definem a qualidade do biscoito.

Ingredientes básicos

Os principais ingredientes utilizados na massa das bolachas tradicionais são:

- Farinha de trigo;
- Açúcar refinado;
- Ovos;
- Leite;
- Margarina ou manteiga;
- Amido de milho;
- Sal;
- Fermento químico e amônio para biscoitos (bicarbonato de amônio, tradicionalmente utilizado em receitas artesanais).

A esses elementos básicos, podem ser adicionados ingredientes complementares conforme o tipo de bolacha — como coco ralado, canela, aguardente, leite condensado, nata, goiabada ou bananada.

Etapas de preparo

1. Mistura e amassamento da massa – Todos os ingredientes são reunidos e misturados manualmente ou em maceiras industriais, até atingir uma massa homogênea, de textura firme e elástica.
2. Laminação e ajuste – A massa é aberta em cilindros ou rolos manuais. O uso do rolo ainda é considerado indispensável, mesmo nas fábricas mecanizadas, para ajustar a espessura e garantir a textura tradicional.
3. Modelagem – As massas são cortadas manualmente, utilizando régua e carretilhas. As bolachas recheadas, como o beliscão, recebem cubos de goiabada colocados no centro da massa e são moldadas à mão, uma a uma.
4. Assamento – As peças são dispostas em assadeiras untadas e levadas ao forno a aproximadamente 180 °C por 20 a 25 minutos, até atingirem a coloração levemente dourada. Tradicionalmente, o assamento era feito em fornos domésticos ou a lenha, substituídos ao longo do tempo por fornos elétricos ou industriais.



5. Resfriamento e finalização – Após o assamento, as bolachas são deixadas para resfriar naturalmente antes de receber coberturas (como banhos de calda de açúcar e canela, coco ralado ou chocolate) e serem encaminhadas à etapa de embalagem.
6. Embalagem – A embalagem é feita de forma artesanal ou com seladoras automáticas, garantindo a conservação e o envio para o comércio. A maior parte das fábricas locais mantém o processo completo — do preparo à embalagem — dentro do mesmo espaço produtivo.

Variedades e particularidades

O beliscão é considerado o produto mais representativo e símbolo do modo de fazer andradense. É preparado com massa tradicional e recheado com goiabada cortada em cubos.

Outras variedades incluem:

- Rosquinha de nata, coco, canela, entre outros;
- Cavaca (ou “beijinho mineiro”, quando recheada com goiabada);
- Mineirinho, biscoito mais crocante, em formato de pãozinho e com recheio de goiabada ou bananada;
- Sequilhos, simples ou recheados, de diversos sabores (leite condensado, nata, coco, entre outros).

Aspectos simbólicos e técnicos

O saber-fazer das bolachas envolve domínio prático adquirido pela experiência, especialmente no controle da textura da massa e do ponto do forno. As boleiras e operadores de forno reconhecem o “ponto certo” pela cor e pelo cheiro, indicando o saber empírico que caracteriza a produção artesanal.

Mesmo nas fábricas que adotaram maquinários, preserva-se o caráter manual em etapas cruciais — como o corte, o fechamento e o modelamento das peças —, o que assegura a continuidade da tradição e a autenticidade do produto final.

Além do valor econômico, a receita das bolachas representa um patrimônio afetivo, associando-se às memórias familiares, à hospitalidade e à identidade culinária do município de Andradadas.



13. Executantes

Os executantes do modo de fazer bolachas tradicionais em Andradas são, em sua maioria, famílias e trabalhadores artesanais que mantêm viva uma prática transmitida entre gerações. O ofício é exercido tanto em pequenas fábricas formalizadas — como a Delícias da Kaká, conduzida por Ney e Dulcineia, e a Dirvan, dirigida por Fernanda e Alessandra Simionato — quanto por inúmeros produtores domésticos e informais. Predominantemente feminino, esse trabalho envolve o domínio prático de técnicas como o ponto da massa, a modelagem manual e o assamento, constituindo um saber tradicional coletivo que combina memória familiar, identidade local e sustento econômico para dezenas de famílias andradenses.

14. Transformações

O saber-fazer das bolachas andradenses passou por um processo de transformação gradual, que manteve o núcleo artesanal da prática, mas incorporou mudanças estruturais, técnicas e simbólicas. Inicialmente restrita ao ambiente doméstico e ao consumo familiar, a produção evoluiu para o âmbito comercial, com o surgimento de pequenas fábricas familiares, que adaptaram as receitas de mães e avós ao mercado local e regional. As transformações mais significativas incluem a substituição do forno a lenha pelos fornos elétricos e industriais, a introdução de maquinários como maceiras e cilindros — reduzindo o esforço físico e aumentando a produtividade —, e a formalização sanitária e empresarial das fábricas, antes informais. Também se observa a diversificação de sabores e formatos. Paralelamente, o ofício, antes exercido quase exclusivamente no âmbito familiar, tornou-se fonte de emprego para dezenas de mulheres, que assumiram protagonismo na gestão e produção. Assim, o saber tradicional das bolachas de Andradas adaptou-se às exigências do tempo, equilibrando tradição e inovação, e consolidando-se como um elemento dinâmico do patrimônio cultural local.

15. Possibilidade de continuidade:

As possibilidades de continuidade do saber-fazer das bolachas tradicionais de Andradas estão diretamente ligadas à valorização da transmissão intergeracional dos conhecimentos, à preservação do caráter artesanal da produção e ao fortalecimento das iniciativas locais que unem tradição e inovação. O envolvimento das novas gerações em empreendimentos



familiares, assegura a permanência das práticas e receitas tradicionais, adaptando-as às demandas contemporâneas sem descaracterizá-las. A ampliação do reconhecimento desse ofício como patrimônio cultural imaterial, aliada a políticas públicas de apoio à produção artesanal, ao turismo gastronômico e à qualificação profissional, pode consolidar o ofício como vetor de desenvolvimento sustentável. Assim, o saber das bolachas andradenses mantém-se vivo, renovando-se continuamente na memória, na prática e na identidade coletiva da comunidade local.

16. Modelo de Organização

A produção das bolachas tradicionais em Andradas é feita tanto em pequenas fábricas formalizadas, quanto por inúmeros produtores domésticos e informais

17. Elementos simbólicos relacionados

- Tradição familiar e transmissão de saberes

As bolachas representam um elo entre gerações, transmitido principalmente entre mulheres — mães, avós e filhas — no ambiente doméstico. Fazer bolachas é um ato de continuidade e pertencimento familiar, que reforça laços afetivos e a valorização das origens.

- Identidade cultural e memória coletiva

As bolachas de Andradas são símbolos da identidade local, reconhecidas como um marco do fazer tradicional e do modo de vida da comunidade. Cada receita carrega memórias afetivas e histórias familiares, reforçando o sentimento de pertencimento ao território.

- Valorização do trabalho manual

O processo artesanal representa a dignidade do trabalho e a sabedoria prática acumulada com o tempo. O ofício é visto como uma forma de resistência cultural diante da produção industrial.

- Sustento e empreendedorismo comunitário

As bolachas simbolizam também autonomia econômica e empoderamento local, especialmente feminino. A transformação de uma prática doméstica em atividade produtiva evidencia o valor cultural e econômico do saber tradicional.



18. Proteção legal existente

Nenhum.

19. Proteção legal proposta

Inventário para proteção prévia.

20. Ações de Salvaguarda

O próprio inventário das Bolachas tradicionais de Andradas é uma ação importante de salvaguarda. Além disso é importante:

1) **Incentivo à produção das bolachas no município**

Deve-se promover o incentivo à produção artesanal das bolachas no município de Andradas, principalmente para os pequenos produtores que vão ter garantia de trabalho, renda e melhor qualidade de vida sociocultural a partir do comércio desses produtos.

2) **Auxílio técnico para obtenção do SIM e do Selo Arte**

Esses selos simbolizam a legitimação, o respeito às normas e a valorização da qualidade artesanal, dando visibilidade e credibilidade aos produtores locais. No entanto, sua obtenção pode ser difícil, por isso oferecer ajuda aos produtores pode garantir que mais produtores locais consigam esses selos.

3) **Valorização das bolachas artesanais por meio de seminários, cursos, concursos e festivais**

A realização de eventos com a temática das bolachas, como concursos, pode promover a produção desse saber artesanal na cidade, contemplando cursos, palestras e concursos para os seus detentores.

4) **Atividades de educação patrimonial para diversas faixas etárias sobre a história das bolachas artesanais de Andradas**

Entende-se que uma efetiva educação patrimonial são fundamentais para a sensibilização tanto dos produtores, assim como a população de Andradas de forma geral. A educação patrimonial é primordial para o conhecimento, a valorização e a promoção do bem cultural imaterial em questão. Ela deve ser feita com todas as faixas etárias. A preservação e



conservação dos bens relacionados as bolachas tradicionais de Andradas são fundamentais para a manutenção da prática cultural.

5) **Difusão, divulgação e criação de roteiros de visitação**

Impressão de mapas turísticos e indicativos da localização dos produtores do município com inclusão de roteiros das bolachas além de difusão constante do modo de fazer e saber relacionados as bolachas, sempre com a informação de que o bem é um Patrimônio Cultural do município.

6) **Realizar um cadastro dos produtores da região**

A criação de um cadastro municipal, que mapeio quem são e onde estão esses produtores locais é importante para garantir ações direcionados aos detentores. Além disso, é importante a atualização constante desse cadastro, para acompanhar o desenvolvimento da atividade na cidade.

21. Referências

IPHAN. **Tesouro do Folclore e Cultura Popular**. 2004. Disponível em: <http://www.cnfcp.gov.br/tesouro/>. Acesso em: 06 de out. de 2025.

ABDALA, Mônica Chaves. Sabores da tradição. **Revista do Arquivo Público Mineiro**, Belo Horizonte, v. 42, n. 2, p. 118-129, jul./dez. 2006. Disponível em: http://www.siaapm.cultura.mg.gov.br/acervo/rapm_pdf/Sabores_da_tradicao.PDF. Acesso em: 06 de out. de 2025.

BONOMO, Juliana Resende. **O que é que a quitandeira tem? Um estudo sobre a memória e a identidade das quitadeiras de Minas Gerais**. Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro, 2014. Disponível em: <http://www.repositorio-bc.unirio.br:8080/xmlui/handle/unirio/11645>. Acesso em: 06 de out. de 2025.

CASCUDO, Luís da Câmara. **História da alimentação no Brasil**. 3. ed. São Paulo: Global, 2004.

FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo. **História da alimentação**. 9. ed. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

Entrevistas:

Entrevista com **Fernanda Simionato Martins**, concedida a Jaíne Diniz Corrêa em setembro de 2025.

Entrevista com **Ney, do Delicias da Kaká**, concedida a Jaíne Diniz Corrêa em setembro de 2025.

22. Documentação fotográfica



Imagem 02: Delicias da Kaká. Fotografia de Jaíne Diniz Corrêa, set/2025. Área 01.



Imagem 03: Fábrica do Delicias da Kaká. Fotografia de Jaíne Diniz Corrêa, set/2025. Área 01.



Imagem 04: Interior da fábrica. Fotografia de Jaíne Diniz Corrêa, set/2025. Área 01.



Imagem 05: Uma das confeitadeiras durante a produção das bolachas. Fotografia de Jaíne Diniz Corrêa, set/2025. Área 01.



Imagem 06: Bolachas tradicionais de Andradas. Fotografia de Jaíne Diniz Corrêa, set/2025. Área 01.



Imagem 07: Destaque para o beliscão; Fotografia de Jaíne Diniz Corrêa, set/2025. Área 01.



Imagem 08: Outras bolachas produzidas na Delias da Kaká. Fotografia de Jaíne Diniz Corrêa, set/2025. Área 01.



Imagem 09: Dirvan. Fotografia de Jaíne Diniz Corrêa, set/2025. Área 01.



Imagem 10: Fábrica da Dirvan. Fotografia de Jaíne Diniz Corrêa, set/2025. Área 01.



Imagem 11: Durante o preparo da massa para confecção das bolachas. Fotografia de Jaíne Diniz Corrêa, set/2025. Área 01.



Imagem 12: Beliscão sendo produzido. Fotografia de Jaíne Diniz Corrêa, set/2025. Área 01.



Imagem 13: Beliscão indo para o forno. Fotografia de Jaíne Diniz Corrêa, set/2025. Área 01.



Imagem 14: Outras bolachas produzidas na Dirvan. Fotografia de Jaíne Diniz Corrêa, set/2025. Área 01.

23. Ficha Técnica

Levantamento - setembro de 2025: Jaíne Diniz Corrêa (Historiadora) / Akauana Domiciano Oliveira Lima (Diretora de Cultura e Presidente do COMPAC).

Elaboração – outubro de 2025: Jaíne Diniz Corrêa (Historiadora).

Revisão – novembro de 2025: AME (Agência Mineira de Entretenimento Ltda).