

PROCESSO DE REGISTRO DE BEM IMATERIAL

“BICOTA DE MULATA”



PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA LUZIA - MG | MG

ANO - 2025

Município de Santa Luzia - MG | MG
Secretaria Municipal da Cultura e do Turismo
Rua Direita, 755 | Bairro: Centro Histórico | CEP: 33010-000 | Tel.: (31) 3649-7202

Sumário

Introdução	3
Histórico do Bem Cultural	4
Descrição do Doce da Bicota de Mulata	6
A Trindade da Doçaria: Cidra, Mamão e Rapadura	7
Utensílios para a produção	8
Periodicidade e Tempo de Preparo.....	8
O Preparo e Local.....	10
Modo de distribuição do Doce	15
Motivações e Justificativa para o Registro.....	16
Entrevistas	17
Declaração de Anuência e Participação	19
Documentação Fotográfica	21
Divulgação Midiática sobre a Bicota de Mulata	24
Diagnóstico da situação do bem cultural imaterial na ocasião do início do processo de Registro.	27
Diretrizes para a valorização e a continuidade do bem junto à comunidade com descrição detalhada das ações a serem desenvolvidas	29
Cronograma Gráfico com previsão de 10 (dez) anos para as ações de proteção e salvaguarda..	32
Referências	35
Ficha Técnica – Registro Bicota de Mulata	36
Cópia da Ata da Reunião do Conselho aprova o Registro	37
Cópia da publicidade da decisão sobre a aprovação do registro, em veículo de grande circulação	38
Cópia da Homologação do Registro.....	39
Cópia da inscrição no livro.....	40

Introdução

O presente dossiê documenta o processo de registro da **Bicota de Mulata** como Patrimônio Cultural Imaterial do município de Santa Luzia MG, Minas Gerais, no ano de 2025. Esta iniciativa da Secretaria Municipal da Cultura e do Turismo de Santa Luzia - MG fundamenta-se na premissa de que a culinária é uma das manifestações mais profundas da identidade de um povo, buscando resgatar e proteger sabores que contam a história local.

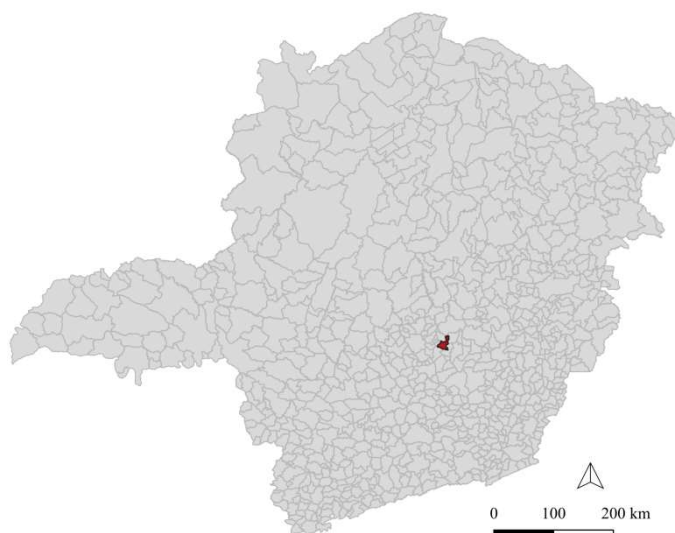
A Bicota de Mulata é um bem cultural de notória importância para a memória luziense¹, representando uma tradição centenária que une técnica artesanal e convívio social. O objetivo deste registro é estabelecer medidas de salvaguarda que impeçam o desaparecimento deste saber, garantindo que as futuras gerações mantenham o acesso a esse símbolo gastronômico e afetivo. A metodologia para este trabalho incluiu pesquisas de campo, levantamento documental e entrevistas com mestras doceiras que detêm o conhecimento tradicional do preparo.

¹ Gentílico para quem nasce na cidade de Santa Luzia - MG

Histórico do Bem Cultural

Santa Luzia – MG é um município histórico da Região Metropolitana de Belo Horizonte (RMBH), no estado de Minas Gerais, cuja origem remonta ao ciclo do ouro em 1692 às margens do Rio das Velhas, sendo um importante entreposto comercial da Estrada Real. Com uma população que ultrapassa 219 mil habitantes, a cidade possui um rico patrimônio cultural, incluindo a histórica Rua Direita, o Recolhimento de Nossa Senhora da Conceição de Macaúbas e o Santuário Arquidiocesano de Santa Luzia - MG, sendo até hoje considerada a "Tradição viva da Bravura Mineira" pela participação na Revolução Liberal de 1842. Atualmente, sua economia combina o passado histórico com um desenvolvimento industrial e comercial significativo, sendo um pólo importante na Grande BH.

Figura 1 Localização de Santa Luzia em Minas Gerais.



Elaboração Yasmin Narciso. Sistema de Coordenadas SIRGAS 2000, base GeoPin, 2025.

A história da Bicota de Mulata confunde-se com a própria formação do arraial de Santa Luzia - MG, estabelecido em 1692 às margens do Rio das Velhas. Como ponto de parada de tropeiros e importante entreposto da Estrada Real, a cidade desenvolveu uma culinária rica, marcada pela adaptação de técnicas portuguesas aos ingredientes disponíveis no território mineiro, como o mamão verde, a cidra e a rapadura.

Diferente de quitandas comerciais, a Bicota nasceu e cresceu no recesso das cozinhas domésticas, sendo um doce de preparo laborioso que exige paciência e mãos habilidosas. A transmissão desse saber é essencialmente matriarcal, passando de mães para filhas e de avós para netas, o que garantiu a preservação de detalhes sutis na textura e no ponto do doce que nenhuma receita escrita conseguiria captar integralmente. Esse caráter prático e intuitivo da transmissão é confirmado pelos detentores do saber em Santa Luzia MG. Sonia Satiro, que aprendeu com a avó, destaca que o aprendizado veio de “tanto ver, pelos anos morando com ela”. Já Alexandre Lima e Silva, mais conhecido como Xandoca, que aprendeu o ofício por admiração e proximidade com doceiras locais, reforça a inexistência de uma fórmula estática:

[...] Eu vou te falar uma coisa... eu faço no olho. Eu não tenho receita... sabe? Eu tenho até uma receita... Eu acho que ninguém tem. (XANDOCA, 2025)

Nesse cenário de preservação afetiva, destaca-se a figura de **dona Sonia Satiro**, 72 anos de idade, moradora de Santa Luzia - MG. Sonia representa um elo fundamental na corrente de transmissão deste patrimônio: ela é uma das detentoras que mantém viva a técnica ancestral que aprendeu com sua avó. Esse aprendizado "ao pé do fogão" ilustra como a Bicota de Mulata é mais do que um alimento; é uma herança de família que carrega consigo memórias de infância, rituais de preparo e o modo de vida das antigas gerações de Santa Luzia MG.

Além da linhagem de dona Sonia, o histórico do doce é pontuado por mestras como **dona Maria de Lourdes da Silva (1904–1988)**, que durante décadas foi referência na produção do doce para festividades religiosas e grandes eventos sociais da cidade. Hoje, essa tradição continua a ser ecoada por vozes como a de **Maria do Rosário Assunção**, 67 anos de idade, moradora de Santa Luzia - MG e outros moradores que vêem na Bicota uma expressão da "Bravura Mineira".

O doce, que outrora era presença obrigatória em casamentos, batizados e nas mesas fartas das famílias da cidade, enfrenta hoje o desafio da modernidade. O registro histórico e a inclusão de nomes como o de Sonia Satiro neste documento servem para chancelar a importância das trajetórias individuais na manutenção da memória coletiva de Santa Luzia MG, assegurando que o "toque da avó", preservado nas mãos de Sonia e de outras doceiras, não se perca no tempo.

Descrição do Doce da Bicota de Mulata

A Bicota de Mulata é um bem cultural de notória importância para a memória e identidade do município, com uma tradição que remonta a mais de um século. Classificado como uma quitanda doce é um quitute de massa densa e sabor intenso, que se destaca pela sua presença em festividades familiares, encontros comunitários e no circuito gastronômico tradicional do município.

Este quitute é fundamentado no doce de cidra (*citrus medica*). Tradicionalmente, utiliza-se a rapadura para conferir a cor escura e o sabor caramelizado, embora em certas preparações atualmente esta possa ser complementada ou substituída pelo açúcar misturado a chocolate em pó. Com a dificuldade de encontrar a cidra ao longo dos anos o mamão verde ralado tem se incorporado junto à preparação do doce de cidra.

A massa incorpora queijo meia cura (geralmente ralado), farinha de trigo (para conferir a textura característica de bolo), ovos e manteiga. Especiarias como canela, cravo e noz-moscada aprimoram o sabor.

O principal desafio na materialidade do doce, conforme relatado pelas doceiras é a obtenção da cidra. Todas as doceiras entrevistadas compartilham a dificuldade de encontrar a fruta, e quando a encontram, o processo de ralá-la é intensivo, sendo esta uma etapa fundamental para a qualidade final da Bicota.

A primeira etapa é a compra ou arrecadação da matéria-prima principal (cidra) e dos ingredientes complementares (rapadura e queijo).

O processo exige a ralação manual da fruta e seu cozimento com rapadura para formar o doce base. Esta etapa exige o domínio do ponto de cozimento, evitando o excesso de umidade.

O doce base é misturado com o queijo, a farinha de trigo e os ovos, até atingir um ponto de massa espessa como uma massa de bolo. O doce é assado em tabuleiro e após o cozimento e resfriamento, a Bicota de Mulata é finalizada ao ser passada em açúcar refinado, que proporciona um contraste de textura e sabor.

A Trindade da Doçaria: Cidra, Mamão e Rapadura

A essência da Bicota de Mulata reside na combinação de elementos que contam a história da terra e da sobrevivência no interior de Minas. A **cidra** (*Citrus medica*), um dos primeiros frutos cítricos a chegar ao Brasil trazido pelos colonizadores, encontrou nos quintais de Santa Luzia – MG um solo generoso; sua casca espessa e aromática é o coração do doce, exigindo paciência para ser ralada e domada pelo açúcar. O **mamão**, fruto nativo das Américas e símbolo da fartura tropical, entra na receita para conferir volume e uma textura macia que absorve os sabores ao redor.

Unindo essas frutas, temos a **rapadura**, o "ouro negro"² das antigas moendas³. Nascida nos engenhos de cana-de-açúcar como uma forma prática e resistente de transportar energia, a rapadura é mais do que um adoçante: é ela quem batiza a "Mulata", emprestando sua cor terrosa, seu sabor mineral e sua força histórica para transformar frutas simples em uma iguaria que é o puro retrato da identidade mineira.

- **A Cidra (*Citrus medica*):** Considerada uma das três espécies "ancestrais" que deram origem a quase todos os citros modernos, a cidra distingue-se por possuir um albedo (a parte branca da casca) extremamente espesso e firme, com baixo teor de suco na polpa. Do ponto de vista técnico, é essa densidade do albedo que permite que a fruta, após ser ralada e cozida, mantenha a textura granulada e crocante mesmo após o processo de forneamento da Bicota. Historicamente, sua introdução no Brasil ocorreu no século XVI, adaptando-se perfeitamente aos quintais produtivos de Minas Gerais.
- **A Rapadura:** Fruto da concentração e cristalização do caldo de cana (*Saccharum officinarum*), a rapadura foi introduzida no Brasil no século XVI, junto com os primeiros engenhos de açúcar. Tecnicamente, ela surgiu como uma solução logística: era o "açúcar de viagem", moldado em blocos rígidos para resistir ao transporte e às variações climáticas sem derreter ou mofar como o açúcar granulado. O processo consiste na moagem da cana, seguida pela fervura do caldo em grandes tachos de cobre até atingir o "ponto de rapadura" (uma massa densa e viscosa). Essa massa é batida vigorosamente e resfriada em fôrmas de madeira. Diferente do açúcar refinado, ela preserva minerais e melaço, o que confere à Bicota de Mulata um perfil de sabor

² Refere-se à rapadura, um produto tradicional derivado da cana-de-açúcar, valorizado por sua riqueza nutricional, cor característica e importância histórica e econômica em diversas regiões.

³ Aparato ou máquina de triturar, moinho.

complexo, com notas de caramelo queimado. Sua função química no doce vai além do sabor: os resíduos de melaço promovem uma caramelização intensa durante o forneamento, resultando na cor marrom-escura característica e auxiliando na conservação natural do quitute.

Utensílios para a produção

A preparação da Bicota de Mulata requer alguns utensílios básicos para garantir a textura e o sabor tradicionais. Para o início do preparo, um ralador robusto é indispensável para desfiar corretamente a cidra verdes. Além disso, uma peneira ou escurridor é crucial para a lavagem eficaz dos frutos ralados.

No processo de mistura e cozimento, é necessário:

- Panelas ou recipientes resistentes ao calor para derreter a rapadura e cozinhar a base doce.
- Duas bacias grandes para separar as etapas de preparo (base doce e massa final).

Uma colher de pau ou *fouet* (batedor de arame) para bater a massa vigorosamente até atingir o ponto de leveza ideal.

Por fim é necessária uma fôrma de assar (untada com manteiga) e, após o cozimento, uma faca afiada para cortar o doce em quadradinhos e uma peneira fina para polvilhar o açúcar refinado na finalização.

Periodicidade e Tempo de Preparo

A produção da **Bicota de Mulata** não ocorre em ciclos comerciais ou de forma contínua. Sua periodicidade está diretamente ligada a **datas comemorativas específicas** e eventos do calendário familiar ou social da comunidade detentora do saber. É comum que o doce seja preparado em ocasiões de celebração, como festas religiosas, reuniões familiares importantes, casamentos ou batizados, onde ele assume um papel de destaque como item de honra e tradição na mesa.

O tempo de preparo da Bicota de Mulata é um fator crítico para a sua baixa frequência de produção e distribuição. Trata-se de um doce que exige um longo e meticuloso processo artesanal, com múltiplas etapas que não podem ser apressadas.

Em função dessa complexidade, a Bicota de Mulata exige que a doceira dedique várias horas ou, por vezes, mais de um dia para completar a receita. Essa dedicação é um dos principais motivos pelos quais o saber está em risco de descontinuidade, conforme apontado no diagnóstico.

O Preparo e Local

Receita do Doce

Bicota de Mulata

Ingredientes:

Mamão ralado⁴

Cidra ralada

Rapadura

Ovos

Queijo meia cura ou Canastra

Farinha de trigo

Açúcar

Manteiga

Fermento

Canela, noz moscada e cravo

Modo de Fazer:

O preparo inicia-se com a lavagem e ralagem da cidra verde e do mamão verde. Uma vez ralados, os frutos devem ser lavados novamente em água corrente. Em uma vasilha, derreta a rapadura e misture a cidra e o mamão ralados pra fazer o doce, depois deixe esfriar. Em outra vasilha coloque o doce de cidra e mamão e misture com o meio queijo minas salgado ralado, o açúcar, a farinha de trigo, os cravos, a canela e a noz-moscada. Adicione os ovos a essa mistura juntamente com o fermento. Após bater a massa, coloque-a em uma fôrma untada com manteiga e leve para assar. Quando o doce estiver pronto, retire-o do forno, polvilhe açúcar refinado por cima e corte em quadradinhos para servir.

Figura 2 Ilustração de como preparar a Bicota de Mulata

⁴ O mamão passou a ser incorporado a receita em casos de dificuldade de encontrar a Cidra, todavia a receita original prevê a utilização única e exclusiva do doce de Cidra (*citrus medica*).

Passo a Passo Ilustrado da Receita - Bicota de Mulata

Etapa 1

1. Lave e Rale os Frutos



Lave e rale a cidra e o mamão verde em água corrente

2. Prepare e Misture



Em uma vasilha derreta a rapadura e misture a cidra e o mamão ralados pra fazer a base do doce.



DEIXE ESFRIAR

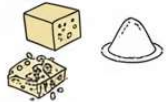
Etapa 2

3.



Em outra vasilha misture o queijo, a farinha, os ovos e a base do doce.

4.



Adicione as especiarias como noz moscada, cravo e canela juntamente com o fermento e misture.



BATER!

Etapa 3

5. Asse a Massa



Coloque a massa em uma forma untada com manteiga e leve pra assar em forno a 180ºgraus.



6.



Retire o doce do forno e deixe esfriar. Corte em quadradinhos e passe no açúcar.

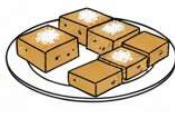
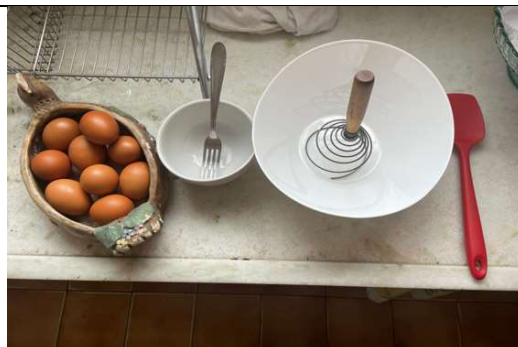


Imagem criada utilizando Lovart AI – AI Image em 04 de dezembro de 2025. Yasmin Narciso.



Ingredientes utilizados na Bicota de Mulata. Foto tirada em 18 de dezembro de 2025. Yasmin Narciso.



Utensílios utilizados na Bicota de Mulata. Foto tirada em 18 de dezembro de 2025. Yasmin Narciso.



Doce de cidra e mamões preparados artesanalmente com calda de rapadura. Foto tirada em 18 de dezembro de 2025. Yasmin Narciso.



Separação das claras das gemas. Foto tirada em 18 de dezembro de 2025. Yasmin Narciso.



Preparação das claras em neve. Foto tirada em 18 de dezembro de 2025. Yasmin Narciso.



Junção das gemas as claras em neve. Foto tirada em 18 de dezembro de 2025. Yasmin Narciso.



Acréscendo o doce de cidra a mistura da gema e da clara em neve. Foto tirada em 18 de dezembro de 2025. Yasmin Narciso.



Acréscer manteiga a mistura. Foto tirada em 18 de dezembro de 2025. Yasmin Narciso.



Adição da farinha de trigo. Foto tirada em 18 de dezembro de 2025. Yasmin Narciso.



Acréscimo o queijo canastra meia cura. Foto tirada em 18 de dezembro de 2025. Yasmin Narciso.



Misture a massa pra englobar todos os ingredientes. Foto tirada em 18 de dezembro de 2025. Yasmin Narciso



Unte uma forma com manteiga e farinha de trigo. Foto tirada em 18 de dezembro de 2025. Yasmin Narciso



Despeje a massa na fôrma untada. Foto tirada em 18 de dezembro de 2025. Yasmin Narciso.



Coloque em forno pré-aquecido. Foto tirada em 18 de dezembro de 2025. Yasmin Narciso.



Depois de 40 minutos retire do forno e espere esfriar. Foto tirada em 18 de dezembro de 2025. Yasmin Narciso.



Corte em pequenos pedaços. Foto tirada em 18 de dezembro de 2025. Yasmin Narciso.



Passe no açúcar refinado. Foto tirada em 18 de dezembro de 2025. Yasmin Narciso.



Coloque em forminhas para servir. Foto tirada em 18 de dezembro de 2025. Yasmin Narciso.

Modo de distribuição do Doce

O modo de distribuição da Bicota de Mulata reflete diretamente a natureza trabalhosa e o tempo demandado em seu preparo, conforme indicado no diagnóstico do bem.

A distribuição deste doce é caracterizada pelo seu forte caráter familiar e comemorativo. A Bicota de Mulata é produzida em pequenas quantidades, quase que exclusivamente para o consumo e a celebração dentro do núcleo familiar ampliado ou em festividades íntimas da comunidade. O ato de preparar o doce é, em si, um evento de coesão social, sendo o produto final consumido no ambiente doméstico ou compartilhado como um presente entre parentes e vizinhos próximos.

Devido à complexidade e ao longo processo de execução, a Bicota de Mulata raramente é comercializada ou produzida sob encomenda para venda em escala. Sua circulação está, portanto, restrita ao universo privado e afetivo das famílias detentoras do saber, o que contribui para sua baixa visibilidade externa e reforça a urgência das ações de salvaguarda.

Motivações e Justificativa para o Registro

A busca pela identificação e salvaguarda dos elementos que compõem a identidade cultural luziense motivou o início deste processo. Reconhecendo que a cultura imaterial frequentemente se manifesta na culinária, e seguindo a premissa de que todo município possui um doce que o represente e conte sua história, esta Secretaria Municipal da Cultura e do Turismo empreendeu a pesquisa para resgatar o sabor tipicamente associado à Santa Luzia – MG do estado de Minas Gerais.

O resultado dessa investigação apontou a Bicota de Mulata não apenas como o doce representativo da tradição local, mas também como um bem cultural em situação de extrema vulnerabilidade. O diagnóstico realizado, conforme detalhado nas seções anteriores, revela que o modo artesanal de fazer este doce singular está morrendo com a geração de mestras doceiras mais antiga.

As entrevistas conduzidas, cujos depoimentos e conteúdos estão dispersos e citados ao longo de todo o Dossiê, fornecem a base testemunhal que justifica a urgência desta ação. A falta de transmissão intergeracional, aliada à complexidade do preparo e ao desconhecimento da maior parte da população sobre a Bicota de Mulata, colocam o saber-fazer em risco iminente de extinção.

Portanto, o Registro da Bicota de Mulata não é apenas uma formalidade de catalogação patrimonial, mas sim uma medida crucial de salvaguarda. O Registro é o instrumento legal que confere o reconhecimento oficial e mobiliza o poder público e a comunidade para a implementação das diretrizes de preservação, garantindo que a memória, o sabor e a tradição representativa de Santa Luzia – MG sejam mantidos vivos para as futuras gerações.

Entrevistas

Ao longo da pesquisa para a elaboração deste Dossiê de Registro, procedeu-se à coleta de dados qualitativos por meio de entrevistas⁵ junto às doceiras responsáveis pela produção artesanal da **Bicota de Mulata** e a membros da comunidade de Santa Luzia MG.

1) Sonia Maria de Sales Satiro, nascida em 06 de junho de 1953



2) Maria Thereza Lopes de Lopes, nascida em 21 de dezembro de 1933



⁵ O conteúdo integral desses depoimentos encontra-se citado e disperso ao longo de todos os capítulos do presente Dossiê, fornecendo a base testemunhal para o registro do bem.

3) Maria do Rosário Assunção, nascida em 16 de outubro de 1958.



4) Alexandre José Alves de Lima e Silva, nascido em 10 de dezembro de 1952.



Declaração de Anuência e Participação

Registro de Bens Imateriais
Modo de Fazer “Bicota de
Mulata”



Município de Santa Luzia | MG
Ano 2025

DECLARAÇÃO DE ANUENCIA E PARTICIPAÇÃO

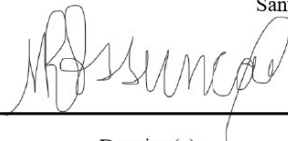
Registro do Bem Imaterial

“Modo de Fazer Bicota de Mulata”

Eu, Maria do Rosário Assunção, na qualidade do
detentor (a) do saber-fazer tradicional da Bicota de Mulata, DECLARO ANUENCIA ao
processo de Registro do Modo de fazer a Bicota de Mulata como Patrimônio Cultural.

Por ser verdade, firmo o presente.

Santa Luzia, 05 de janeiro de 2026.



Doceiro (a)

CPF: 371960306-72

RG: MG1398374

Município de Santa Luzia | MG
Secretaria Municipal de Cultura e Turismo
Rua Direita, 755 | Bairro: Centro Histórico| CEP: 33010-000| Tel.: (31) 3649-7202

Registro de Bens Imateriais
Modo de Fazer “Bicota de
Mulata”



Município de Santa Luzia | MG
Ano 2025

DECLARAÇÃO DE ANUENCIA E PARTICIPAÇÃO

Registro do Bem Imaterial

“Modo de Fazer Bicota de Mulata”

Eu, Alfonso José Pedro de Lima e Silva, na qualidade do
detentor (a) do saber-fazer tradicional da Bicota de Mulata, DECLARO ANUENCIA ao
processo de Registro do Modo de fazer a Bicota de Mulata como Patrimônio Cultural.

Por ser verdade, firmo o presente.

Santa Luzia, 05 de janeiro de 2026.

Docero (a)

CPF: 256.816.306/25

RG: M-100.569

Município de Santa Luzia | MG
Secretaria Municipal de Cultura e Turismo
Rua Direita, 755 | Bairro: Centro Histórico | CEP: 33010-000 | Tel.: (31) 3649-7202

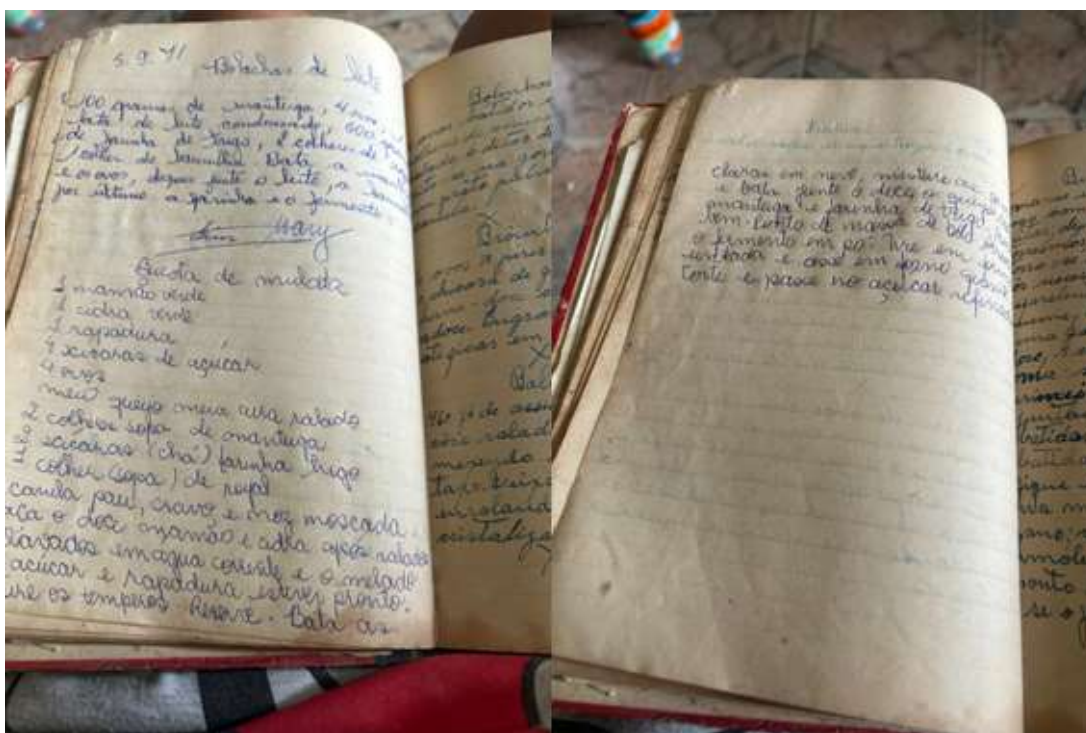
Documentação Fotográfica

Figura 3 Dona Maria de Lourdes da Silva, nascida em 03 de novembro de 1904 e falecida em 04 de maio de 1988. Famosa doceira luziense



Acervo Edson Lúcio, 2025.

Figura 4 Caderno de receitas da, “Mãe Geni”- receita Bicota de Mulata, datado de 1944.



Acervo da Dona Maria do Rosário..

Figura 5 Árvore e fruto da cidreira.



Acervo de Tânia Hovadic, 2025.

Figura 6 Doce Bicota de Mulata após assado em forno feito pela Sra. Sonia Satiro em 18 de dezembro de 2025.



Acervo Secretaria Municipal da Cultura e do Turismo, 2025.

Figura 7 Bicota de Mulata feita pela Sra. Maria do Rosário em 3 de dezembro de 2025



Acervo Secretaria Municipal da Cultura e do Turismo, 2025.

Figura 8 Doce Bicota de Mulata finalizado feito pela Sra. Sonia Satiro em 18 de dezembro de 2025.



Acervo Secretaria Municipal da Cultura e do Turismo, 2025.

Divulgação Midiática sobre a Bicota de Mulata

Direto de MG: Edu Guedes apresenta o doce bicota de mulata, 22 de abril de 2016. Disponível em: [Direto de MG: Edu Guedes apresenta o doce bicota de mulata #Receitas](#).



Direto de MG: Edu Guedes apresenta o doce bicota de mulata
#Receitas

Acesso em 25 de Outubro de 2025.

Sabores de Minas – Bicota de Mulata – Estado de Minas, 17 de janeiro de 2006. Disponível em:

[Receita de Bicota-de-mulata - Sabores de Minas](#).



Acesso em 25 de novembro de 2025.

Na cozinha da Margô – Bicota de Mulata, 31 de agosto de 2012. Disponível em: [Na Cozinha da Margô: Bicota de Mulata](#)

Na Cozinha da Margô

Tem de tudo um pouco...

sexta-feira, agosto 31, 2012

Bicota de Mulata

Esta receita é típica da cidade de Santa Luzia - MG



(Foto: uol.ile.com.br)

1 kg de doce de leite ralado com rapadura
(pode ser comprado pronto no Mercado Central e deixe esquentando a calda)
1 xícara de queijo ralado
1 colher (sopa) de manteiga ou margarina
3 colheres (sopa) de farinha de mandioca bem fina
2 ou 3 ovos
Canela em pó a gosto
1 colher (chá) de cravo moído
1 pitada de noz-moscada
1 xícara de açúcar refinado

Numa bacia, juntar os ingredientes, acrescentando, por último, os ovos. Se o doce de leite estiver com muita calda, escoe um pouco. Bater até o ponto de creme. Untar um tabuleiro com manteiga, despejar a mistura e levar ao forno médio, durante 40 minutos. Deixar esfriar, cortar no tamanho desejado e passar no açúcar refinado.

Postado por Margô Brandão às 8:31/2012

Marcar como: Bolos, comida mineira, Doces, gulandices, Sobremesas

Um comentário:

Andelmo disse...

Essa gulandice é espetacular. Pode ser feita com doce de leite no lugar do doce de leite.
A gente fica sem saber se é doce ou bolo.

MEU INDICADOR

translate into your language

Selecione o idioma

Powered by Google

Total de visualizações de página

82644

78

Arquivos

Encontre uma receita...

O que está procurando?

Pesquisar

Brasília
trecho a partir de R\$ 670

Porto Alegre
trecho a partir de R\$ 161

São Paulo
trecho a partir de R\$ 250

Santiago
ida e volta a partir de R\$ 1.500

LATAM AIRLINES

Acesso em 25 de novembro de 2025.

Terra de Minas – Receita Bicota de Mulata, 29 de junho de 2012. Disponível em: [Rede Globo > doces - Bicota de mulata.](#)

The screenshot shows the website **globominas.com** with a search bar at the top. On the left, there are navigation menus for **NOTÍCIAS** (Plantão, Bom Dia Minas, MGTV, G1, CBN, Educação, Emprego), **ENTRETENIMENTO** (Programação, Terra de Minas, Globo Horizonte, Promoções, Globo Jogos, Guia Cultural), **SERVIÇOS** (Previsão do Tempo), **TV DIGITAL**, **GESTÃO AMBIENTAL**, and **FALE COM O COMERCIAL**. The main content area features a banner for **TERRA DE MINAS** and a breadcrumb trail: Home : Entretenimento : Terra de Minas : Receitas : **Doces e Sobremesas**. A sidebar on the left lists various recipe categories with icons: Acompanhamentos, Bebidas, Aves, Biscoitos, Caldos, Cozidos e Sopas, Carnes, **Doces e Sobremesas** (highlighted), Inverno, Light, Massas, Molhos, Peixes e Frutos do Mar, Pães e Salgadinhos, Saladas, Tortas e Bolos, Verão, and a link to **Ver todas as receitas**. The main content area displays the recipe for **Bicota de mulata**. It includes a list of **Ingredientes**: 1 mamão verde, 1 cidra verde pequena, Casca de 1 limão, 1 rapadura inteira, 4 ovos inteiros, Meio queijo tipo meia cura ralado, 2 colheres de sopa de margarina, 2 xícaras de chá de farinha de trigo, 1 colher de sopa de fermento em pó, 4 xícaras de açúcar, and Canela em pau, cravo e noz-moscada. Below the ingredients is the **Modo de preparo**, which describes the steps from preparing the fruit to baking the dough. At the bottom of the recipe section, there are icons for **ENVIAR PARA UM AMIGO** and **IMPRIMIR A RECEITA**. The footer of the website includes links for **FALE CONOSCO**, **TRABALHE CONOSCO**, and **MAPA DO SITE**.

Acesso em 25 de novembro de 2025.

Diagnóstico da situação do bem cultural imaterial na ocasião do início do processo de Registro.

No início do processo de registro, o modo artesanal de fazer a Bicota de Mulata em Santa Luzia (MG) foi identificado em situação de extrema vulnerabilidade. Embora seja um doce intrinsecamente luziense e com raízes profundas na história local, ele enfrenta um risco elevado de descontinuidade, sendo hoje desconhecido por grande parte da população. O diagnóstico revela um bem de identidade robusta, mas cuja transmissão se encontra fragilizada, flutuando perigosamente entre a memória prática e registros domésticos restritos.

A transmissão deste saber apresenta duas faces complementares. De um lado, detentores como Alexandre (Xandoca) reforçam a natureza intuitiva do doce, onde a precisão técnica emana da experiência sensorial e não de métricas rígidas: *“Eu não tenho receita... sabe? Eu tenho até uma receita... Eu acho que ninguém tem... você tem que fazer no olho”*. Por outro lado, a existência de cadernos de receitas herdados de matriarcas, como a “Mãe Geni”, confirma a exclusividade territorial do bem: *“era um doce típico de Santa Luzia, que não havia nenhuma outra cidade próxima que fazia”*. Essa dualidade evidencia que, mesmo com o registro escrito, a execução real depende de um aprendizado prático e gestual que corre o risco iminente de desaparecer.

Um dos principais fatores críticos para essa vulnerabilidade é o esforço físico exaustivo exigido pelo método tradicional. Sônia Satiro pontua que a complexidade das etapas de preparo — como ralar e lavar exaustivamente a fruta para retirar a acidez — desestimula novos produtores: *“ela dá muito trabalho, ela acaba desistindo... tem que ralar, lavar, tirar o miolo senão fica ácido”*. Esse rigor braçal, somado à inexistência de uma cadeia comercial estruturada, restringe a produção a contextos sazonais ou afetivos, limitando sua circulação e visibilidade.

O cenário aponta para uma necessidade urgente de conectar o conhecimento das detentoras experientes às novas gerações. A urgência é acentuada pelo desinteresse geracional e pelo falecimento de referências históricas, como Dona Lourdes e Mãe Geni, que geraram hiatos na produção. O risco de extinção é sintetizado no desabafo de Maria do Rosário (2025): *“E vai morrer comigo, não tenho para quem passar, meu filho é homem e não tem paciência para fazer comida com muitas etapas, ele gosta de achar pronto”*.

Conclui-se, portanto, que a Bicota de Mulata não sofre de falta de identidade, mas de uma “vulnerabilidade produtiva”. O registro como patrimônio imaterial apresenta-se como a

ferramenta essencial para transformar o saber "do olho" em política pública de salvaguarda. Somente através de ações como as "apresentações participativas" sugeridas pelos detentores será possível garantir que o rigor técnico e a história contida nos tachos de cobre não sucumbam diante das facilidades e do imediatismo da doçaria moderna.

Diretrizes para a valorização e a continuidade do bem junto à comunidade com descrição detalhada das ações a serem desenvolvidas

O **Modo Artesanal de Fazer a Bicota de Mulata** é um saber fazer ancestral, transmitido de geração em geração, que se manifesta como um pilar da identidade, da culinária e do patrimônio cultural da comunidade. Este bem imaterial está profundamente enraizado na história local, sendo um fator de coesão social e de memória coletiva.

“Pensando na manutenção contínua, na recriação do saber e na preservação da técnica, propomos a seguir um conjunto de ações de Salvaguarda do bem imaterial Bicota de Mulata de Santa Luzia - MG”, em consonância com as necessidades e o envolvimento direto da comunidade de detentores.

1- Programa de Transmissão Focado

Fomentar um programa de mentorias e oficinas de culinária sobre a Bicota de Mulata, onde os detentores mais antigos transmitam diretamente as técnicas e segredos às novas gerações da comunidade, com o objetivo de assegurar a continuidade da prática de forma viva, estimulando o interesse dos jovens na manutenção deste ofício singular.

2- Integração em Rota Turística Gastronômica

Desenvolver e promover uma rota turística e cultural que destaque a história da Bicota de Mulata, ligando os pontos de produção e venda ao circuito histórico de Santa Luzia - MG com o objetivo de fomentar o turismo cultural e gerar renda para as famílias detentoras do saber.

A estratégia consiste em viabilizar a participação das doceiras em feiras de grande relevância em Minas Gerais, como o *Festival de Gastronomia de Tiradentes*, a *Fatura Gastronomia* em Belo Horizonte e feiras do SEBRAE. Levar a Bicota para esses espaços permite que o doce seja descoberto por críticos gastronômicos, chefs e turistas de todo o país.

3- Exposição e Divulgação Permanente

Produzir material informativo multimídia (vídeos, website, folders) sobre a história, o modo de fazer e a importância cultural da Bicota de Mulata, promovendo a visibilidade constante do bem imaterial para residentes e visitantes.

4- Educação Patrimonial e Divulgação

Realizar atividades contínuas de educação patrimonial para diversos públicos (crianças, jovens, adultos e idosos) nas escolas de Santa Luzia - MG. As atividades devem ser voltadas à divulgação do modo de fazer a Bicota de Mulata como Patrimônio Imaterial local, reforçando sua importância histórica e cultural. Com o objetivo de sensibilizar a comunidade sobre o valor do bem e promover sua apropriação por todas as faixas etárias.

5- Suporte à Sustentabilidade da Matéria-Prima

Implementar um projeto de fomento ao cultivo da cidra (*Citrus medica*) em Santa Luzia - MG ou em comunidades próximas, fornecendo mudas e orientação técnica às doceiras para garantir a perenidade e a oferta local da matéria-prima.

6- Criação do Selo "Mestra (ou Mestre) da Bicota de Mulata"

Criar um Selo de Certificação Municipal que reconheça formalmente os indivíduos (doceiras e doceiros) que comprovadamente detêm e praticam o modo artesanal de fazer a Bicota de Mulata. Realizar um processo anual de reconhecimento e titulação desses Mestres do Doce, conferindo-lhes um certificado de notório saber e uma placa/selo identificador que possa ser exposto em seus locais de residência ou produção. Vincular a participação nas Oficinas de Transmissão Intergeracional (Ação 2) à condição de Mestre Certificado, valorizando o papel dos detentores como guardiões e transmissores oficiais do bem.

7- Instituição e Concurso do "Troféu Bicota de Mulata"

Lançar um Edital de Concurso de Design aberto a artistas e designers locais, cujo objetivo será selecionar a melhor proposta de design para o Troféu Bicota de Mulata. O troféu deve incorporar elementos visuais que remetam ao doce, à sua história ou aos seus ingredientes (mamão, cidra, queijo). O Edital deverá especificar o uso futuro do design vencedor, que será utilizado como o troféu oficial em eventos e premiações culturais promovidas pela Prefeitura Municipal de Santa Luzia - MG.

8- Formação e Gestão de Arquivo Documental

Fomentar a captação contínua de documentação antiga (fotos, receitas manuscritas, relatos de época) e registros atuais (audiovisuais das oficinas, entrevistas) sobre a Bicota de Mulata para a **composição e gestão de um acervo documental e audiovisual permanente** sobre o bem cultural imaterial. Este arquivo deverá ser acessível para pesquisa e consulta pública. Garantindo a preservação da memória histórica do doce e criar uma fonte de pesquisa confiável para futuras gerações.

Cronograma Gráfico com previsão de 10 (dez) anos para as ações de proteção e salvaguarda

SETORES / AÇÕES DE SALVAGUARDA	2025	2026	2027	2028	2029	2030	2031	2032	2033	2034
1. Programa de Transmissão (Oficinas)		X	X	X	X	X	X	X	X	X
2. Rota Turística Gastronômica			X	X	X	X	X	X	X	X
3. Exposição e Divulgação Permanente	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
4. Educação Patrimonial (Escolas)		X	X	X	X	X	X	X	X	X
5. Fomento ao Cultivo da Cidra		X	X	X	X	X	X	X	X	X
6. Selo "Mestra da Bicota" (Certificação)		X	X	X	X	X	X	X	X	X

SETORES / AÇÕES DE SALVAGUARDA	2025	2026	2027	2028	2029	2030	2031	2032	2033	2034
7. Edital de Concurso de Design (Troféu)		X								
8. Concurso e Entrega do Troféu		X	X	X	X	X	X	X	X	X
9. Gestão de Arquivo Documental	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X

Ficha Técnica – Registro Bicota de Mulata



Município de Santa Luzia - MG

Prefeito

Paulo Henrique Paulino e Silva - Bigodinho

Vice Prefeito

Ilacir Bicalho

Secretaria Municipal da Cultura e do Turismo

Secretária Municipal

Regilene de Carvalho Rodrigues

Equipe Técnica

Amanda Pâmela Gomes – Agente Administrativo

Marco Aurélio Carvalho Fonseca – Gerência Executiva

Tânia Cristina Hovadick de Oliveira – Agente Administrativo

Yasmin Christine Souza Narciso – Arquiteta Urbanista

Cópia da Ata da Reunião do Conselho Municipal Do Patrimônio Cultural de Santa Luzia - MG aprova o Registro

**Cópia da publicidade da decisão sobre a aprovação do registro imaterial, em
veículo de grande circulação**

Cópia da Homologação do Registro Imaterial da “Bicota de Mulata”

Cópia da inscrição no livro de Registro dos Saberes de Santa Luzia - MG