

## **MAROLO: O VALOR DE UM PATRIMÔNIO**

**CARVALHO, Gilmara Aparecida de; PALHÃO, Sandro Adauto**

1. Conselho Municipal do Patrimônio Cultural de Paraguaçu-MG  
[gilcarvalhohistoria@yahoo.com.br](mailto:gilcarvalhohistoria@yahoo.com.br)
2. Conselho Municipal do Patrimônio Cultural de Paraguaçu-MG  
[sandromarolo@hotmail.com](mailto:sandromarolo@hotmail.com)

### **RESUMO**

O marolo é uma fruta nativa do cerrado brasileiro que já foi produzida com abundância no Sul de Minas Gerais. Em Paraguaçu, localizada nesta região, a fruta gera muitas influências socioeconômicas, servindo de aliada no sustento de várias famílias. Ademais é também fonte de inspiração para movimentos culturais, educativos e esportivos da comunidade. O cidadão paraguaçuense ao ser chamado de “maroleiro” na região, tinha esse termo como algo “pejorativo”, mas depois do surgimento do projeto “Marolo: um fruto, várias ideias!” no ano de 2008 foram muitas as mudanças e conquistas: o registro do modo de fazer das receitas do licor e doces de marolo como patrimônio imaterial cultural do município em 2009; a realização da 1ª Festa do Marolo, ocorrida em 2010 que se tornou um evento cultural, gastronômico, técnico, educativo e turístico, constando do calendário anual de eventos do município; a criação da Associação “Terra do Marolo”, em 2011 e o lançamento do livro “Marolo: um fruto, várias ideias”, em 2017. Com a valorização deste importante patrimônio cultural, material e imaterial, a comunidade atualmente se sente inserida na relação com o fruto e suas mais variadas formas intrínsecas na sociedade local, o que provocou uma inversão de valores.

**Palavras-chave:** Patrimônio; Marolo; Cultura; Comunidade.

### **ABSTRACT**

*Marolo is a native fruit found at the Brazilian cerrado that has already been abundantly produced in the south of Minas Gerais. In Paraguaçu, located in this region, the fruit generates many socioeconomic influences, serving as an ally in the support of several families. In addition, it is also a source of inspiration for cultural, educational and sports movements in the community. The local citizens, when called "maroleiro" in the region, had this term as something "pejorative", but after the emergence of the project "Marolo: one fruit, several ideas!" in 2008 there were many changes and achievements: the registration of how to make recipes for liquor and marolo sweets as intangible cultural heritage, in 2009; the 1st Marolo Festival, held in 2010, which became a cultural, gastronomic, technical, educational and tourist event, included in the municipality's annual events calendar; the establishment of the "Terra do Marolo" Association, in 2011, and the launch of the book "Marolo: one fruit, several ideas", in 2017. With the appreciation of this important cultural, material and immaterial heritage, the community currently feels inserted in the relationship with the fruit and its most varied intrinsic forms in the local society, which caused an inversion of values.*

**Keywords:** Heritage; Marolo; Culture; Community.

“O quanto em toda vereda em que se baixava a gente saudava o buritizal e se bebia estável. Assim que a matalotagem desmereceu em acabar, mesmo fome não curtimos, por um bem: se caçou boi. A mais, ainda tinha araticum maduro no cerrado.”

Guimarães Rosa – Grande sertão: Veredas, pg. 372

## INTRODUÇÃO

Patrimônio material, de acordo com o Decreto-Lei nº 25/1937, é o conjunto de bens culturais móveis e imóveis existentes no país e cuja conservação seja de interesse público, quer por sua vinculação a fatos memoráveis da história do Brasil, quer por seu excepcional valor arqueológico ou etnográfico, bibliográfico ou artístico (Brasil, 1937).

Patrimônio cultural imaterial (ou patrimônio cultural intangível) é uma concepção de patrimônio cultural que abrange as expressões culturais e as tradições que um grupo de indivíduos preserva em respeito da sua ancestralidade, para as gerações futuras. São exemplos de patrimônio imaterial: os saberes, os modos de fazer, as formas de expressão, celebrações, as festas e danças populares, lendas, músicas, costumes e outras tradições. O Decreto nº 3551 de 04 de Agosto de 2000 institui o registro de bens culturais de natureza imaterial que constituem patrimônio cultural brasileiro, cria o Programa Nacional do patrimônio imaterial e dá outras providências (UNESCO, 2003).

O marolo é uma fruta nativa do cerrado brasileiro denominado cientificamente, *Annona crassiflora* Mart., pertencente à família das anonáceas, a qual pertencem também a graviola, a fruta-do-conde, a atemoia, entre outras frutas.

Além de Minas Gerais, ele pode ser encontrado também no Mato Grosso do Sul, interior de São Paulo e em alguns pontos do leste da Bahia, Distrito Federal, Goiás, Maranhão, Mato Grosso e Tocantins, e ao longo de todo bioma cerrado. É também conhecido, popularmente como arixicum, ariticum, articum, bruto, cabeça-de-negro, panã, pinha-do-cerrado, pasmada, cortiça-de-comer, fruta-do-conde pequena, imbira, anona, araticu, ata, condessa, coração-de-boi e pinha (Brasil, 2015).

O maroleiro pode chegar a 8 metros de altura, tendo produção de 30 a 50 frutos por planta e sua colheita compreende o período de fevereiro a abril, sendo seu aproveitamento alimentar, quando consumido *in natura*, através da polpa, ou na

forma de sorvetes, sucos, geleias, doces, licores e recheio para bolos, rocamboles, chocolates e inúmeros pratos doces e salgados.



Maroleiro - Fotografia: Carlos Magno de Mesquita

O marolo possui uma identidade com as manifestações culturais, históricas, econômicas, culinárias, artísticas e esportivas da sociedade paraguaçuense, que identifica registros da compra do fruto datados de 1912. Trata-se de um fruto que ao longo dos anos passou a ser tratado como um verdadeiro símbolo para os moradores da comunidade paraguaçuense. O marolo é para Paraguaçu muito mais que um fruto, é algo que da materialidade saltou para a abstração do símbolo, ratificado por sua presença no brasão do município, o qual é ladeado de uma haste do café e outra do marolo. E esta relevância se estende também na alcunha dos paraguaçuenses reconhecidos como “maroleiros” na região sul-mineira.

No século passado já se tinham notícias de seu comércio no município; os marolos coletados nos campos eram colocados em balaios e acomodados em animais cargueiros, transportados até a sede da comarca e, eram então vendidos nas cidades circunvizinhas para o consumo *in natura*, ou utilizados no município para a confecção de inúmeros doces e licores do qual Paraguaçu sempre foi referência. Com seu odor forte e acentuado é quase impossível manusear ou consumir o fruto sem que os vizinhos percebam. Em razão deste comércio os habitantes do município eram conhecidos como “maroleiros”, codinome muitas vezes considerado pejorativo pelos moradores, e que atualmente soa como um orgulho para os paraguaçuenses que conseguiram por todos esses anos manter uma tradição.

Hoje os animais cargueiros e balaios deram lugar a veículos e caminhonetes, mas ainda permanece a tradição, de fevereiro até meados de março, quando o fruto começa a amadurecer e cair dos pés, inicia-se a atividade dos “catadores de marolo”, que adentram o cerrado à procura do fruto.

Esta atividade que algumas vezes não é aceita por muitos proprietários que veem com desconfiança a entrada de estranhos, normalmente sem permissão, em suas propriedades, surrupiando os frutos muitas vezes ainda verdes dos pés. Mas, ano após ano, a “tradição” continua com o movimento nas rodovias que cortam o município, com a venda do fruto nos trevos de acesso à cidade, nas ruas e feiras.

O marolo ao mesmo tempo é um patrimônio material e imaterial, sendo um objeto utilizado pela comunidade urbana e rural, intrinsecamente relacionado aos hábitos alimentares, costumes, saberes e sabores, ocupando espaço na geração de renda local e como subsídio às diversas atividades educacionais, acadêmicas e culturais.

## **I – MAROLO, PATRIMÔNIO E SUAS INFLUÊNCIAS NA SOCIEDADE PARAGUAÇUENSE**

Paraguaçu se situa na região de transição entre a Mata Atlântica e a região do Cerrado. Dois terços de nosso município ainda apresentam bolsões de vegetação característica do campo cerrado, cerradão e cerrado com suas árvores tortuosas, coriáceas e com uma flora e fauna abundante.

A área de cerrado original do município se estendia das imediações da hoje Br-491 Paraguaçu-Alfenas ao município de Machado conhecida na época como a região dos campos. Aos poucos devido a expansão agrícola muitas destas áreas foram dando lugar as lavouras de café, ao milho e as pastagens para a exploração da pecuária de leite e de corte. Nestas áreas ainda preservadas do cerrado que englobam principalmente as comunidades do Macuco, Santos, Andrequicé, Ponte Alta, Lagoa Preta, e a região do distrito de Guaipava é onde o marolo é encontrado em sua forma nativa e ainda hoje explorado em sua grande maioria de forma extrativista.

Para os paraguaçuenses ou “maroleiros”, fica o desafio: muitos ainda não se deram conta do grande potencial cultural, turístico e econômico que o marolo pode representar para o município. Para mantermos viva esta tradição temos que

preservar as áreas remanescentes do cerrado, plantar novas áreas, controlar a qualidade e a venda dos frutos, e porque não? Cultivar um pé de marolo em cada quintal da cidade. Cabe a nós também incentivar os produtores e organizar o trabalho dos catadores, afinal o mais difícil nós já conseguimos: Paraguaçu é a Terra do Marolo!

Algumas das influências do marolo na comunidade paraguaçuense são listadas a seguir: Escola de Samba “Marolo Atômico” - 1980 a 1990; Brasão Municipal – 1987; Enduro do Marolo – 1995; Título de livro “Humor na Marolândia” de Marcos Vinicius Ribeiro Dias – 1996; Escolha do Símbolo / projeto apresentado pela Escola Rural FUNDAMAR – 1998; Paródia: “Samba Safado” de autoria do Sr. Sebastião Castilho Silvério, produtor de um tradicional bairro de cultura do marolo – 1998; Cruzeiro Marítimo – Navio “Splendour of the Seas” - “*Maroleiros* de primeira viagem” – 2008; 1º Trilhão do Marolo – 2008; 1ª Copa Marolo de futebol de campo Categoria Veterano – 2008; Desfile de 7 de Setembro de 2008 – Escola Municipal Professora Maria Antonieta Alvarenga; Marolada (caminhada, corrida e ciclismo) – 2009, 1ª Cãominhada do Marolo – 2010 e outras.

## **II – PROJETO “MAROLO: UM FRUTO, VÁRIAS IDEIAS!”**

No ano de 2007 surgiu a ideia de recuperar a importância desta fruta para seus habitantes, principalmente aos da zona rural do município. Nasce assim o Projeto “Marolo: um fruto, várias ideias!” com o intuito de valorizar o fruto e sua permanência no bioma cerrado. A identificação de seus habitantes com o fruto é tão intrínseca que até mesmo foram alcunhados como “maroleiros”.

O projeto englobou em 2008: exposição, palestra e feira gastronômica. A exposição foi composta por fotos, textos, objetos representativos e os mais diversos trabalhos produzidos por alunos da rede de ensino do município, o que fez com que seus curadores e idealizadores Gilmara Aparecida de Carvalho e Sandro Aduino Palhão, fossem convidados para apresentá-la em diversos e variados eventos no município e região:

- Apresentação do projeto pelos membros do Conselho do Patrimônio Cultural de Paraguaçu no Curso de Educação Patrimonial, na Universidade Federal de Alfenas-MG;

- Exposição no Museu Municipal Alferes Belisário de Paraguaçu-MG, palestra e feira gastronômica;
- Exposição na Universidade Federal de Alfenas-MG;
- Exposição na 1ª Feira de Tecnologias de Formiga-MG;
- Exposição no 1º Simpósio Sul-mineiro do Marolo e frutos do Cerrado, na Universidade Federal de Alfenas-MG;
- Exposição no 1º Curso de Processamento e uso culinário do marolo, promovido pelo Escritório local da EMATER-MG em Paraguaçu-MG;
- Exposição no II Encontro da Agricultura Familiar em Machado, no Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia do Sul de Minas Gerais – Campus Machado-MG;
- Exposição no 1º Seminário do Marolo de Paraguaçu-MG;
- Exposição no XVIII Encontro Anual de Etologia e II Simpósio Latino-americano de Etologia da Universidade Federal de Alfenas-MG;
- Exposição no 2º Seminário do Marolo de Paraguaçu-MG.
- Em abril de 2010, uma das metas do Projeto se concretizou, a 1ª Festa do Marolo de Paraguaçu com uma vasta programação constando: seminário com temas variados; festival de música – etapas local e nacional; apresentações culturais com grupos locais; elaboração de desenhos, poesias, paródias pelos estudantes do município; feira gastronômica e de artesanato local.

Como resultados alcançados por meio do projeto temos os seguintes:

O registro do modo de fazer do licor e dos doces de marolo no município de Paraguaçu - Minas Gerais, por seu valor histórico e cultural, está registrado pelo Decreto Municipal nº 94, de 11 de dezembro de 2009. Ficando, portanto, inscrito no livro de Registro de Saberes, segundo o número 001 e sujeito à proteção especial, de acordo com a Lei Municipal de 16 de outubro de 2009. Tornando, assim, as receitas do licor e do doce de marolo patrimônio imaterial do município.

A receita do licor remonta ao ano de 1912, Nestor Eustáquio de Andrade, registrava a compra de marolos em seu livro-caixa, para os experimentos de Alzira Andrade (sua esposa) e o Álvaro Costa (Vavico), que resultaram na fabricação do licor. A

partir do ano de 1913 eles passaram a negociar a venda do licor engarrafado, sendo que um de seus primeiros compradores foi o comerciante, por todos conhecido, como Sr. Chico Tindim. Desde então a bebida passou a ser fabricada por Dona Alzira e vendida a alguns municípios mineiros como Caxambu, Machado, Varginha, chegando a ser negociado até em outros estados. Algum tempo depois, o farmacêutico João Eustáquio de Andrade (filho de Alzira e Nestor), deu continuidade à produção do licor até por volta de 1970. Em 1981, Mabel Andrade Lima e Silva, neta de Nestor Eustáquio de Andrade e sobrinha de João Eustáquio, deu sequência à tradição da família Andrade na produção do licor, que é um aperitivo apreciado não só por paraguaçuenses, mas também admirado e comercializado para outras cidades e regiões.

O Doce de Marolo é elemento típico da produção artesanal de Paraguaçu. São receitas transmitidas de geração em geração dentre as famílias.



Licor e Doces de Marolo – Patrimônios Imateriais de Paraguaçu, registrados pelo Decreto Municipal Nº 94 de 11 de dezembro de 2009. Fotografia: José Leonardo Mariano de Souza

A realização da Festa do Marolo, em sua décima edição, realizada no ano de 2019 contou uma maior diversidade em sua programação, incluindo: concurso de culinária com marolo, passeio aos campos e plantações de marolo, tendo ainda como grandes destaques para a conscientização dos munícipes na conservação, preservação e cultivo do marolo, os eventos educativos que envolvem todas as

escolas em temas relevantes, eventos esportivos e seminários que abordaram aspectos imprescindíveis para a manutenção e produção de novas culturas do fruto.



Festa do Marolo de Paraguaçu-Minas Gerais – Fotografia: Camila Feliciano

A criação da Associação “Terra do Marolo” no ano de 2011, também decorrente do projeto, contou com a imprescindível colaboração da Universidade Federal de Alfenas UNIFAL-MG – Campus de Varginha que ofereceu através de alguns de seus docentes e discentes os conhecimentos necessários para sua fundação.

A primeira iniciativa para a fundação da Associação Terra do Marolo foi tomada quando Gilmara Aparecida de Carvalho e Sandro Aduino Palhão, idealizadores do Projeto “Marolo: um fruto, várias ideias!”, procuraram Carlos Magno de Mesquita – extensionista do Escritório Local da EMATER, e Marlon José Tomé, na época Diretor do Departamento de Agricultura da Prefeitura do Município de Paraguaçu, que também tinham interesse em apoiar uma organização que se ocupasse com a preservação e utilização consciente do fruto marolo.

Para que isso se tornasse realidade, ambos entraram em contato com a Pró-Reitoria de Extensão da Universidade Federal de Alfenas – UNIFAL-MG, Maria de Fátima Sant’Anna, paraguaçuense e grande incentivadora em tudo que se refere ao marolo, que prontamente os colocou em contato com professores da UNIFAL no Campus de Varginha, que desenvolviam um programa de extensão intitulado “Incubadora Tecnológica de Cooperativas Populares” – ITPC/UNIFAL-MG.



Em 10 de junho de 2010, foi então realizada a primeira reunião no Sindicato Rural de Paraguaçu. Para esse encontro foram convidadas as Associações Rurais do Município, culinárias que se utilizavam do fruto na manufatura de produtos derivados, setores ligados ao turismo, bares, hotelaria, cultura e demais pessoas envolvidas no cultivo e preservação do maroleiro. A coordenação dessa reunião ficou a cargo da Professora Virgínia Donizete Carvalho com o apoio da Professora Ana Carolina Guerra e do Professor Luiz Henrique de Barros Vilas Boas, e também dos acadêmicos Cecília Viana Belém Marinho, Ewerton Martinho Vilas Boas e Luiz Renan Toffani, alunos dos cursos de Ciências Econômicas e Administração de Empresas da Universidade Federal de Alfenas – Campus de Varginha.

A partir daquele primeiro encontro, as reuniões se sucederam, agora já quinzenalmente, na sede do Lions Clube de Paraguaçu, que apoiou a iniciativa por meio de sua diretoria. O grupo de interessados se ampliou, as aulas prosseguiram, inicialmente com procedimentos de identificação do grupo, elaboração de seu perfil, além das demandas e mobilização antecedentes. Nas reuniões seguintes foram discutidos os itens para a elaboração de um estatuto, cuja redação final contou com a participação efetiva de todos os integrantes dos encontros.

Foram ministrados, neste período, minicursos sobre cooperativismo, associativismo, noções básicas de marketing e formação de preços e planejamento estratégico.

Após mais de um ano em processo de incubação, a Associação Terra do Marolo, nome este sugerido pelo associado Marlon José Tomé, foi oficialmente fundada durante a reunião do dia 14 de setembro de 2011, com a presença de vinte e sete membros. Coordenaram os trabalhos a Professora Virgínia Donizete Carvalho e os alunos Ewerton Martinho Vilas Boas e Cecília Viana Belém Marinho.

A associação foi então registrada no Cartório de Registro de Títulos e Documentos de Paraguaçu, em novembro de 2011, e sua inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica – CNPJ ocorreu no dia 16 de fevereiro de 2012, sob o número 14.787.526/0001-78.

Os objetivos da Associação Terra do Marolo, enunciados em seu Estatuto, são: prestar quaisquer serviços que possam contribuir para a preservação do maroleiro e de seu fruto – o marolo, e do Bioma Cerrado; reafirmar a sua identidade na história e tradição do município; gerar trabalho e renda, incentivando a cultura e o turismo em

Paraguaçu; planejar e coordenar eventos da Festa do Marolo de Paraguaçu, evento este que teve sua primeira edição no ano de 2010, antes mesmo da fundação da Associação.

A primeira diretoria da Associação foi eleita para um período de dois anos, e desde então a mudança de diretoria já ocorreu por quatro vezes até o presente momento. Os coordenadores da UNIFAL-MG encerraram suas atividades junto à Associação Terra do Marolo em 05 de junho de 2012. A partir dessa data as reuniões passaram a ser realizadas mensalmente e coordenadas por seus presidentes e participação dos demais membros associados.

A associação é constituída por produtores rurais, fabricantes de produtos derivados do marolo, técnicos nas áreas agrícolas e do patrimônio cultural, e demais interessados na preservação do fruto no ambiente cerrado.



Associados da Associação Terra do Marolo Fotografia: Arquivo da Associação

Publicação do livro “Marolo: um fruto, várias ideias” ocorrido no ano de 2017, publicado com as seguintes temáticas: sobre um fruto chamado marolo; influências socioculturais do marolo em Paraguaçu; marolo: patrimônio sul-mineiro; Universidade Federal de Alfenas e o marolo; projeto “Marolo: um fruto, várias ideias!”; marolo e a gastronomia e Associação “Terra do Marolo”, fechando um ciclo de dez anos de início das atividades envolvendo o tema, e criou inúmeras possibilidades de outros trabalhos que podem ser originados sobre o fruto.



Livro: Marolo; um fruto, várias ideias! Fotografia: Maria Aparecida Araújo – Foto Araújo

O marolo é para Paraguaçu muito mais que um fruto, é algo que da materialidade saltou para a abstração do símbolo, ratificado por sua presença no brasão do município, o qual é ladeado de uma haste do café e outra do marolo.

### III – MAROLO E A CULINÁRIA



Concurso de Culinária com Marolo Fotografia: Roberto Brasileiro Prado

Toda festa típica, criada para celebrar o sabor de frutos originais e exóticos, não pode deixar de exaltar a criatividade de cozinheiras, quituteiras e doceiras que, com suas receitas trazidas de várias gerações, buscam agradar paladares dos mais simples aos mais exigentes *gourmands*. Pensando nisso, na 2ª Edição da Festa do Marolo, ocorrida no ano de 2011, foi instituído, como uma das atrações do evento, o

“Concurso de Culinária com MAROLO”, certamente este idealizado por Sandro Aduino Palhão, que, como professor de Alimentos e Bebidas em Cursos de Turismo e Hotelaria, sabe da importância da divulgação de pratos que busquem retratar e identificar cada local deste nosso imenso e rico país.

A criação do concurso teve por objetivos salvaguardar e promover esse importante fruto, buscando incentivar a criatividade de culinheiros de nosso município e contribuir com o aumento da produção da espécie, visando assim fortalecer produtores e comunidade extrativista.

Promovido pelo Projeto “Marolo: um fruto, várias ideias!”, Gilmar Aparecida de Carvalho e Sandro Aduino Palhão, o concurso contou, em suas duas edições, com o patrocínio da COOMAP (Cooperativa Mista Agropecuária de Paraguaçu), da ACIAP (Associação Comercial, Industrial, de Turismo, Serviços e Agronegócios de Paraguaçu) e da CDL (Câmara de Dirigentes Lojistas de Paraguaçu), representadas nas pessoas de seus diretores, Sr. Nilson Andrade e Sr. Renato José de Melo, além do apoio sempre presente do Escritório Local da EMATER, representado pelos técnicos Carlos Magno de Mesquita, Irai Cássio Ferreira de Souza e Sandra Gonçalves Aparecida Gonçalves Lemos.

A 1ª edição do Concurso ocorreu no dia 27 de março de 2011, encerrando as festividades e contando com o apoio imprescindível do Lions Clube de Paraguaçu - MG que gentilmente ofereceu sua sede para a realização da competição.

Atualmente estamos na 9ª edição do Concurso de Culinária com Marolo, na perspectiva do lançamento de um Livro de Receitas intitulado: *Marolo: Saberes e Sabores do Cerrado do Sul de Minas*, o qual contará com apoio técnico da Universidade Federal de Lavras – UFLA, oriundo das receitas premiadas em todas as edições anteriores, totalizando aproximadamente 115 receitas nas categorias de preparações salgadas, doces e bebidas/*drinks*, com previsão de lançamento em meados do segundo semestre de 2019.

#### **IV – CONSIDERAÇÕES FINAIS**

A valorização de um patrimônio está intrinsecamente ligada aos seus significados para um indivíduo, grupo ou comunidade à qual ele pertence histórica e culturalmente. Dessa forma o fruto marolo, como foi demonstrado neste trabalho tem

grande significância para os habitantes do município de Paraguaçu, pois desde os primórdios de sua ocupação, em um território no qual o principal bioma encontrado é o cerrado, este se demonstrou um forte aliado à sua economia.

Ao longo de décadas o comércio de marolos acompanhou o desenvolvimento econômico e social do município, fazendo com que os paraguaçuenses fossem conhecidos com o agnome de “maroleiros” na região onde Paraguaçu está inserida. Certa forma este era um apelido que incomodava seus habitantes, mas com o esforço e o trabalho de vários envolvidos, tanto no projeto “Marolo: um fruto, várias ideias!”, quanto nos mais diversos setores da cidade, reverteram esta quimera em motivo de orgulho após o advento da Festa do Marolo, que atualmente envolve uma grande maioria de sua população que participa ativamente em seus preparativos e no transcorrer do evento.

Ao buscar a salvaguarda de um bem imaterial de valor inestimável para diversas gerações do município, estamos protegendo a identidade patrimonial e cultural do fruto assim como o mesmo em seu bioma, criando um processo histórico de preservação contínuo para o futuro.

## REFERÊNCIAS

BRASIL. Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional. **Decreto Lei Nº 25, de 30 de novembro de 1937**. Disponível em: <  
[http://portal.iphan.gov.br/uploads/legislacao/Decreto\\_no\\_25\\_de\\_30\\_de\\_novembro\\_de\\_1937.pdf](http://portal.iphan.gov.br/uploads/legislacao/Decreto_no_25_de_30_de_novembro_de_1937.pdf)>

Acesso em: 17 jun. 2019.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Alimentos regionais brasileiros**. 2. ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2015.

CARVALHO, Gilmara Aparecida de.; PALHÃO, Sandro Aduino. Marolo: patrimônio e memória de Paraguaçu. In Anais – III Semana Nacional de Museus na Unifal-MG / IX Semana Nacional de Museus, 2012. Alfenas-MG.

CARVALHO, Gilmara Aparecida de.; CARVALHO, Luciana Menezes de.; PALHÃO, Sandro Aduino., In: **Marolo, um fruto, várias ideias**”. Machado: Gráfica e Editora Gilcav, 2017.

Convenção para a Salvaguarda do Patrimônio Cultural Imaterial. Paris: Unesco, 17 de outubro de 2003. Disponível em: <[https://pt.wikipedia.org/wiki/Patrim%C3%B4nio\\_cultural\\_imaterial](https://pt.wikipedia.org/wiki/Patrim%C3%B4nio_cultural_imaterial)> Acesso em: 17 jun. 2019.

DOSSIÊ DE REGISTRO DE BEM IMATERIAL. **Modo de fazer do licor e dos doces de marolo (Saberes)**. Online. Disponível em: < <http://memoriaarquitetura.com.br/projetos/modo-de-fazer-do-licor-e-dos-doces-de-marolo-paraguacu-mg/>>. Belo Horizonte-MG: Memória Arquitetura Ltda, 2010.