

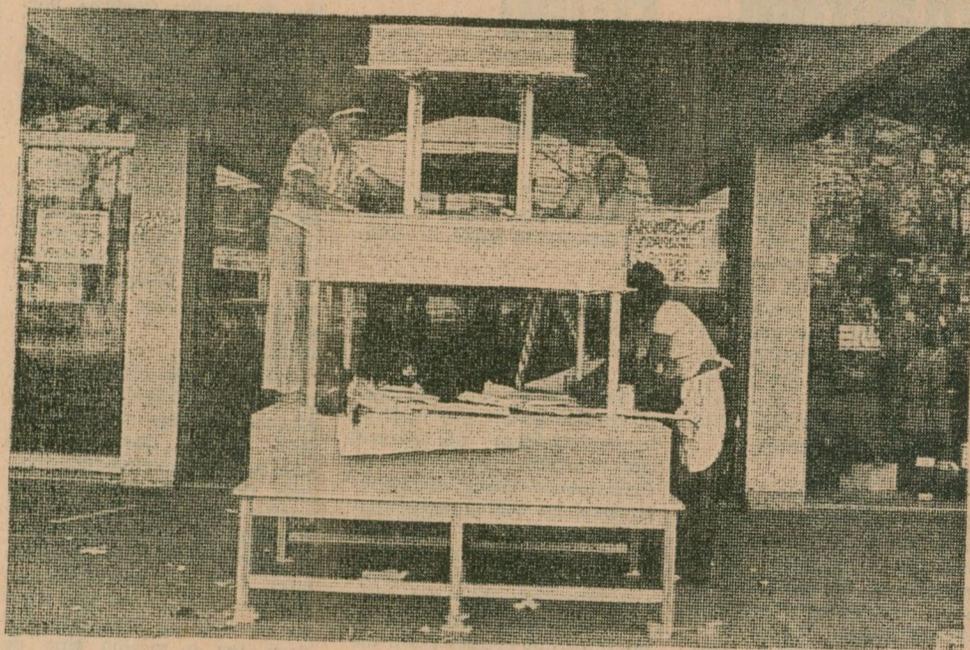
Biblioteca Centro de Memória - UNICAMP



CMUHE033950 •

**BOLO DE 500 quilos na festa de aniversário de Campinas. Correio Popular, Campinas, 15 jul., 1977.**

## ***Bolo de 500 quilos na festa de aniversário de Campinas***



*A armação de madeira onde serão colocadas todas as formas do bolo de mais de 500 quilos*

Um bolo gigante, com 500 quilos, 2,5 metros de altura e que deveria monopolizar as atenções populares na festa dos 203 anos de Campinas, somente será servido à população no sábado, às 17 horas, segundo ficou decidido pelos organizadores das comemorações do aniversário da cidade. O bolo, que deveria ser parte integrante do programa organizado pela prefeitura, seria distribuído em fatias a todos os que participassem da festa, após a apresentação da Orquestra Sinfônica Municipal às 17 horas defronte a Prefeitura.

Os organizadores, entretanto, parecem não ter aprovado a mistura "bolo com música", e decidiram cancelar a colaboração de um supermercado e uma indústria alimentícia, que pretendiam com a doação do confeito gigante homenagear a cidade. Entretanto, as duas empresas pretendem cumprir o que prometeram: homenagear Campinas com um bolo gigante. A festa vai ser defronte ao supermercado Eletro Jumbo, sábado, às 17 horas, com banda de música, artistas e diversos entretenimentos.

Enquanto isso, as festividades oficiais

comemorativas ao aniversário da cidade resumiram-se ao programa pré-estabelecido: missa, visita a creches construídas na administração anterior, inauguração de uma praça e apresentação popular da Sinfônica Municipal.

Dona Maria Vechi — a confeitira — lamentava que sua maior criação, o bolo de meia tonelada, não fizesse parte das festividades oficiais. Mas ao mesmo tempo sentia-se aliviada, porque teria mais prazo e conseqüentemente poderia fazer a decoração com maior capricho. Os 25 mil cruzeiros que ela está cobrando para a confecção do bolo praticamente não compensam: "Estou pagando mais 10 mulheres para me ajudar e além disso já gastei 300 formas, num total de 1.200 ovos, 600 copos de açúcar, 750 de farinha, 300 colheres de fermento, 600 copos de manteiga". Como recheio dona Maria utiliza 20 quilos de ameixa, 20 quilos de coco, 100 latas de abacaxi em compota, 50 latas de pessego, 48 de leite condensado, 5 litros de Martini, 5 de vinho branco e 5 de groselha, além de 50 quilos de glacucar. As 10 mulheres deverão levar 5 dias ao todo para montarem e decorarem o bolo, cuja base de sustentação custou 4 mil cruzeiros.