



Lei nº 4.030/2026.

De 23 de outubro 2026.

**“DECLARA O BOLINHO DE AMENDOIM
COMO PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL
DO MUNICÍPIO DE PILAR DO SUL E DÁ
OUTRAS PROVIDÊNCIAS.”**

Faço saber que a CÂMARA MUNICIPAL DE PILAR DO SUL aprovou, e eu PREFEITO MUNICIPAL, sanciono e promulgo a seguinte Lei:

Artigo 1º. Fica declarado como Patrimônio Cultural Imaterial do Município de Pilar do Sul o saber-fazer tradicional do Bolinho de Amendoim, em razão de sua relevância histórica, cultural, gastronômica e identitária para a comunidade pilarense.

Artigo 2º. O reconhecimento de que trata esta Lei compreende:

- I – a receita tradicional do Bolinho de Amendoim;
- II – o modo tradicional de preparo;
- III – as formas tradicionais de produção e comercialização;
- IV – os conhecimentos e as práticas culturais associados à sua produção e transmissão entre gerações.

Artigo 3º. A receita tradicional do Bolinho de Amendoim, conforme registrada no Anexo Único desta Lei, constitui elemento documental do saber-fazer tradicional reconhecido por esta Lei, para fins de registro, valorização, preservação e difusão da tradição gastronômica.

Artigo 4º. O Poder Executivo Municipal, por meio dos órgãos competentes, poderá promover ou apoiar ações destinadas à valorização, preservação e divulgação do Bolinho de Amendoim, especialmente nas áreas cultural, turística, educacional e gastronômica.





Artigo 5º. O reconhecimento de que trata esta Lei não confere exclusividade sobre a produção, a comercialização ou a divulgação do Bolinho de Amendoim, que poderão ser realizadas por pessoas, famílias, produtores ou estabelecimentos, observada a legislação sanitária e demais normas aplicáveis.

Artigo 6º. As despesas decorrentes da execução desta Lei correrão por conta de dotações orçamentárias próprias, consignadas no orçamento vigente, suplementadas se necessário.

Artigo 7º. Esta Lei entrará em vigor na data de sua publicação.

Pilar do Sul/SP, 23 de outubro de 2026.

ELAINE NOGUEIRA RAMOS

Prefeita Municipal em Exercício

MARCELLO ALCKMIN DE CARVALHO

Secretário Gestor Jurídico

CÉSAR AUGUSTO DOS SANTOS CARVALHO

Secretário de Cultura e Turismo

Registrado e publicado na Secretaria da Prefeitura Municipal de Pilar do Sul, na data supra.

Carolina Jennifer da Silva Murat

Assistente Administrativo I





ANEXO ÚNICO

RECEITA TRADICIONAL DO BOLINHO DE AMENDOIM DE PILAR DO SUL

Ingredientes

1 kg de amendoim torrado;
2 kg de farinha de milho;
1 copo americano de óleo;
600 g de polvilho azedo;
água, em quantidade suficiente para dar o ponto à massa;
sal a gosto.

Modo de preparo

Torrar o amendoim e retirar sua casca.
Moer o amendoim juntamente com a farinha de milho.
Colocar a mistura em uma bacia.
Diluir o polvilho azedo em uma boa quantidade de água e acrescentá-lo à mistura.
Acrescentar o sal a gosto e o óleo.
Misturar os ingredientes manualmente.
Acrescentar água gradualmente, conforme a massa for solicitando, até obter uma massa bem úmida.
Modelar a massa, formando os bolinhos.
Antes do início do preparo, aquecer previamente o forno, que deverá estar bem quente.
Levar os bolinhos ao forno e assar até que cresçam e adquiram a característica de “biscoitar”, formando a casquinha solta da massa.

Registro da tradição

O Bolinho de Amendoim é associado à trajetória de João de Almeida, nascido em 19 de fevereiro de 1929, filho de Maria dos Santos, conhecida como Dona Cota.

Órfão de pai aos oito anos de idade, João tornou-se, ainda jovem, arrimo de sua família. Posteriormente, casou-se com Oscalina, com quem constituiu família e teve oito filhos, sendo um deles adotivo.





João trabalhou na Serraria Diniz e, posteriormente, iniciou a venda de amendoim torrado, inicialmente acondicionado em uma cesta e, depois, em pequenos pacotes comercializados na porta do antigo cinema, localizado na Rua 5 de Novembro, em um casarão situado abaixo do atual Banco do Brasil.

Foi nesse período que João conheceu o Senhor José de Paula Rosa, mais conhecido como Zuzu, pessoa que lhe transmitiu a receita do bolo de amendoim. A partir desse aprendizado, João passou a preparar o produto, construindo inclusive uma fornalha destinada à sua produção.

O Bolinho de Amendoim passou, então, a integrar a história familiar e gastronômica de Pilar do Sul, sendo inicialmente produzido por João e Oscalina.

Após o falecimento de João, Oscalina deu continuidade à tradição e manteve a produção do bolinho. Posteriormente, o saber-fazer foi transmitido ao filho caçula do casal, Paulo Sérgio, que mantém a tradição e continua produzindo o Bolinho de Amendoim para comercialização, inclusive aos domingos, na feira do Município.

A trajetória de João de Almeida permanece vinculada à memória da receita e à história de trabalho, perseverança, honestidade e dedicação de uma família que contribuiu para a preservação e transmissão dessa tradição gastronômica em Pilar do Sul.





PREFEITURA DE PILAR DO SUL
RUA TEN ALMEIDA
PILAR DO SUL - CEP - 18.185-000
(15) 3278-9700



CÓDIGO DE ACESSO
E836FC8F7C064FD5A75FDF6FD920E042

VERIFICAÇÃO DAS ASSINATURAS

Este documento foi assinado digitalmente/eletronicamente pelos seguintes signatários nas datas indicadas

- ✓ Assinante: ELAINE NOGUEIRA RAMOS em 23/10/2026 16:25:31
CPF:***.***-.477-46
Certificadora: MUNICÍPIO DE PILAR DO SUL - CA
- ✓ Assinante: CESAR AUGUSTO DOS SANTOS CARVALHO em 24/10/2026 12:17:19
CPF:***.***-.758-83
Certificadora: MUNICÍPIO DE PILAR DO SUL - CA
- ✓ Assinante: CAROLINA JENNIFER DA SILVA MURAT em 26/10/2026 08:42:28
CPF:***.***-.938-00
Certificadora: MUNICÍPIO DE PILAR DO SUL - CA
- ✓ Assinante: MARCELLO ALCKMIN DE CARVALHO em 26/10/2026 12:01:22
CPF:***.***-.678-04
Certificadora: MUNICÍPIO DE PILAR DO SUL - CA

Para verificar a validade das assinaturas acesse o link abaixo

<https://pilardosul.flowdocs.com.br:2096/public/assinaturas/E836FC8F7C064FD5A75FDF6FD920E042>