



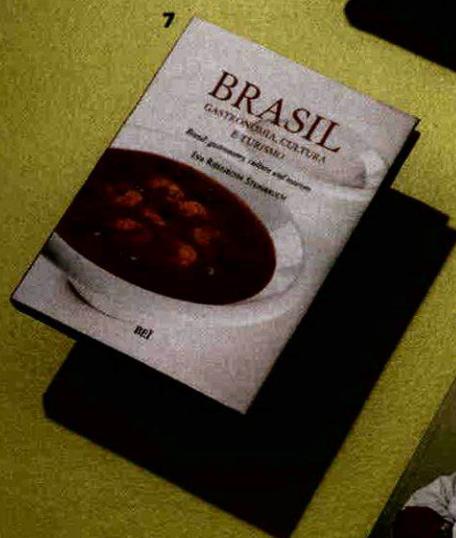
AO ALCANCE DE TODOS

WITHIN EVERYONE'S REACH

Quer se aventurar na cozinha ou conhecer melhor seus processos e não sabe por onde começar? **TAM Nas Nuvens** fez uma seleção de livros de gastronomia que vão inspirá-lo a colocar a mão na massa

Feel like delving into the culinary arts or learning more about its processes, but don't know where to begin? **TAM Nas Nuvens** has selected some cookbooks that will inspire you to get to work in the kitchen

POR/BY LARISSA TRIGUEIRINHO
FOTO/PHOTO CESAR CURY



1. CARDÁPIOS DO BRASIL

de/by Ana Luiza Trajano

Com base nas receitas que reuniu em mais de dez anos de viagens, a chef do Brasil A Gosto, Ana Luiza Trajano, fala sobre cada região do país.

Starting with the recipes that she's gathered from over 10 years of travels, the chef at Brasil A Gosto, Ana Luiza Trajano, talks about each region of Brazil.

Editora Senac, 331 páginas/pages, R\$ 249,90

2. CULINÁRIA DO LÍBANO A ISRAEL

de/by Sheila Mann

A artista plástica conta suas memórias salpicadas de receitas libanesas aprendidas com a mãe.

The visual artist shares her memories seasoned with Lebanese recipes that she learned from her mother.

Editora Sheila Mann, 168 páginas/pages, R\$ 99

3. FELIPE BRONZE: COZINHA BRASILEIRA DE VANGUARDA

de/by Felipe Bronze

Com fotos de Sergio Coimbra, o livro mostra as criações do chef do restaurante Oro, no Rio de Janeiro.

With photos by Sergio Coimbra, the book shows the creations of the chef of the restaurant Oro in Rio de Janeiro.

Editora Sextante, 248 páginas/pages, R\$ 89,90

4. CEVICHE – DO PACÍFICO PARA O MUNDO

de/by Dagoberto Torres e/and Patrícia Moll

O livro traz 30 formas de preparar ceviche criadas pelo chef Dagoberto Torres e conta a história desse prato.

This book features 30 ways of preparing ceviche developed by chef Dagoberto Torres and tells the story behind this dish.

Editora Senac, 144 páginas/pages, R\$ 64,90

5. D.O.M. – REDESCOBRINDO INGREDIENTES BRASILEIROS

D.O.M.: REDISCOVERING BRAZILIAN INGREDIENTS

de/by Alex Atala

Alex Atala apresenta os ingredientes brasileiros em mais de 60 pratos.

Alex Atala introduces the ingredients of Brazil in over 60 dishes.

Editora Melhoramentos, 320 páginas/pages, R\$ 119,20

6. TERRA DE FOGOS

– MINHA COZINHA IRREVERENTE

SEVEN FIRES: GRILLING THE ARGENTINE WAY

de/by Francis Mallmann

Com o passo a passo e belas fotos de suas criações, o chef argentino conta histórias da sua vida.

A step by step to his creations with beautiful photos, it features the Argentine chef telling stories of his life.

Editora Vergara & Riba,

296 páginas/pages, R\$ 99,90

7. BRASIL: GASTRONOMIA, CULTURA E TURISMO

de/by Eva Ribenboim Steinbruch

Um panorama dos hábitos de cada região do país traçado por 60 receitas.

A panorama of the habits of each region of Brazil outlined by 60 recipes.

BEI Editora, 244 páginas/pages, R\$ 105

8. DONA BRAZI: COZINHA TRADICIONAL AMAZÔNICA

de/by Maria da Paz Trefaut

Perfil da cozinheira Dona Brazi, a índia que já apresentou ingredientes amazônicos para Alex Atala.

A profile of Ms. Brazi, the native Brazilian cook who introduced some Amazonian ingredients to Alex Atala.

BEI Editora, 256 páginas/pages, R\$ 70

9. AS DOCEIRAS

de/by Carla Pernambuco e/and Carolina Brandão

As autoras ensinam a fazer sobremesas tradicionais e algumas releituras.

The authors teach how to make traditional desserts and some variations.

Companhia Editora Nacional,

194 páginas/pages, R\$ 81

10. VIAGEM AO MUNDO DO CHÁ – TAO TE CHA

de/by Ina Gracindo

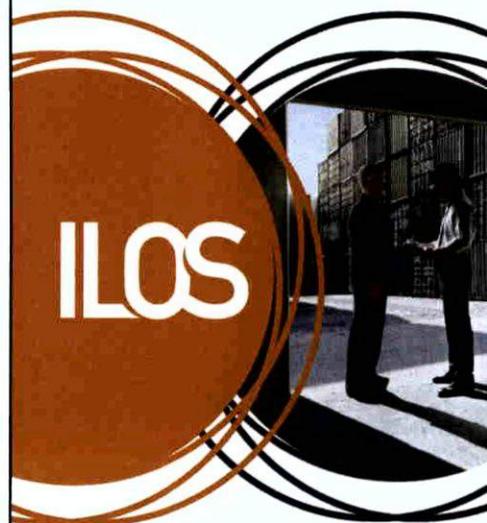
O livro conta a história do chá, fala sobre a profissão de provadores e dos tradicionais chás da tarde.

The book recounts the history of tea, discusses the tea tasting profession and the traditional afternoon teas.

Editora Casa da Palavra,

272 páginas/pages,

R\$ 39,90



CONSULTORIA ILOS

ESCOLHA OS
ESPECIALISTAS EM
LOGÍSTICA E
SUPPLY CHAIN



Especialistas em logística e supply chain

www.ilos.com.br



RIO DE JANEIRO: (21) 3445-3000
SÃO PAULO: (11) 3847-1909