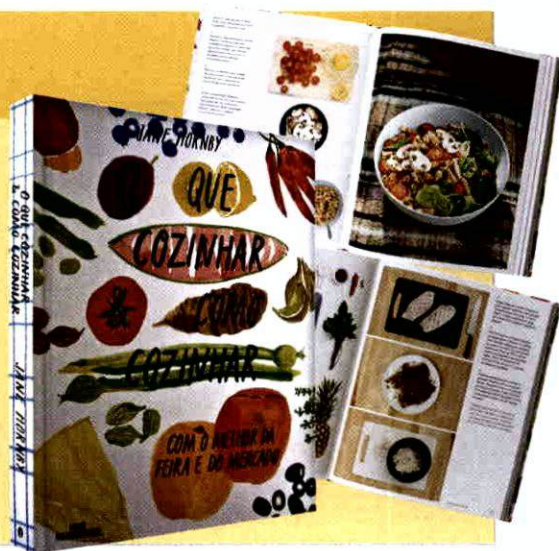


destaque do mês

O QUE COZINHAR E COMO COZINHAR COM O MELHOR DA FEIRA E DO MERCADO, Jane Hornby, Editora Melhoramentos, R\$ 129

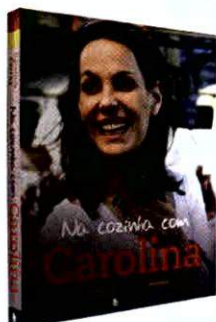
No segundo volume da série, a inglesa Jane Hornby apresenta as possibilidades culinárias que surgem com a aquisição de alimentos frescos. Muito mais ricos e saborosos, com cozimento rápido, ou sem a necessidade dele, os legumes e as verduras sazonais são as apostas do livro. Dividido por tipo de refeição, as receitas ajudam aqueles que querem um menu fechado para a semana, com sugestões e dicas para o café da manhã, para almoços e jantares, pratos para ser consumidos ao ar livre ou para dividir com os amigos. Pensadas para os dias mais quentes, as receitas são apresentadas passo a passo – entre as mais calóricas, o destaque vai para o frescor. O hambúrguer vegetariano de polenta, por exemplo, tem a base de angu de fubá grelhado, pimentões vermelhos e um grande cogumelo portobello fazendo as vezes de “carne”. Um prato simples e ideal para os momentos descontraídos do verão. Aos experts na pilotagem de panelas e fogões, um verdadeiro banco de ideias e imagens.



NA COZINHA COM CAROLINA,

Carolina Ferraz, Companhia Editora Nacional, R\$ 39,90

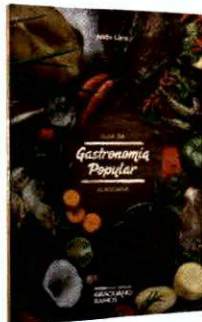
Em sua segunda edição, a atriz Carolina Ferraz apresenta obra com muito mais “sustância”. Entre as novidades, Carolina dedica capítulo especial para a Itália, contando, inclusive, sobre viagem feita para a Toscana, onde alugou uma casa e passou dois meses em uma vila perto de Lucca. Lá, “tudo o que eu fazia era receber os amigos, tomar vinho e cozinhar”, diz. Como que saído de uma das tramas de Manoel Carlos, autor de telenovelas brasileiras, o livro tem um gostinho de Leblon, bairro da capital fluminense. Receitas como funcho assado com vermute, chocolate semifreddo e rosbife crocante interagem com histórias e personalidades, como a estilista Clô Orozco, de quem Carolina brinca ter “roubado” o preparo de uma sopa. São, em sua maioria, receitas luminosas, feitas para um dia de sol à beira da piscina, ou nos arredores da Avenida Delfim Moreira, caso haja a possibilidade de estar no bairro carioca tão recorrente nas novelas do dramaturgo.



GUIA DA GASTRONOMIA POPULAR ALAGOANA, Nide Lins,

Imprensa Oficial Graciliano Ramos, R\$ 15

De bares que não aceitam cartão, ou apenas os de débito, a endereços que nem telefone de contato têm, Nide Lins apresenta 30 estabelecimentos em Alagoas. Cidades como Marechal Deodoro, Coqueiro Seco e Arapiraca ganham destaque até então dispensado apenas à capital, Maceió. Não espere por nomes conhecidos da mídia como Picuí, do chef Wanderson Medeiros, ou Akuaba, de Jonatas Moreira. O foco da escritora são os Zés, os Zezés e os Rogildos que dão nome a casas com décadas e gerações de vida. No bar Caldinho do Vieira, por exemplo, o caldo que nomeia o endereço faz sucesso há 40 anos e a receita original, de Maria José Viana, irmã do proprietário, recebe toques especiais, com manteiga do sertão e ovos cozidos. O livro tem prefácio de Rodrigo Oliveira, chef do paulistano Mocotó, que explica a importância da obra, principalmente como boa opção para “fugir do óbvio e das amadilhas para turistas”, diz o chef.



O GOSTO COMO EXPERIÊNCIA – ENSAIO SOBRE FILOSOFIA E ESTÉTICA DO ALIMENTO,

Nicola Perullo, editora Sesi-SP, R\$ 48

Com berço em Sócrates, filósofo da Antiguidade, a estética foi muito explorada durante a história da humanidade, estudando várias artes desde então. Entretanto, a gastronomia parece nunca ter sido merecedora de atenção. Mudando isso, Nicola Perullo apresenta ensaio em que propõe metodologia para a estética do alimento. Para ele, a experiência do paladar e a relação do humano com seu alimento devem ser entendidas de duas formas. O viver uma experiência gastronômica é tão importante quanto o tornar-se um especialista em técnicas. Perullo brinca que a ideia de produzir o livro veio da observação de pessoas que, pela manhã, vão à padaria e pedem brioche – pão de origem francesa com alto teor de manteiga e ovos. No rosto desses consumidores, as expressões de culpa, de deleite, entre outras, mostram que comer não é apenas um ato nutritivo, mas uma experiência rica em símbolos e significados.

