

## BÊ-A-BÁ GOURMET



Vanessa Lins

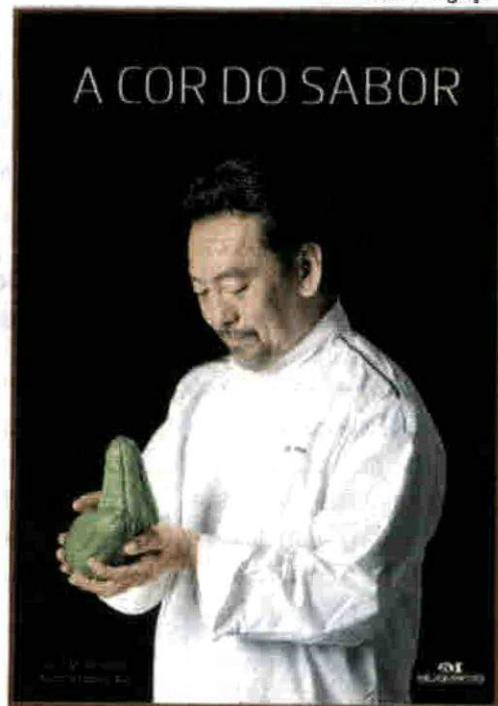
e-mail: vanessa.lins@gmail.com

## Japão premiado

Fotos: Divulgação

O produtor cultural Jo Takahashi e a editora Melhoramentos terminam o mês de fevereiro com motivo para comemorar. É que o título "A Cor do Sabor - A Culinária Afetiva de Shin Koike", escrito por ele e publicado pela casa editorial acaba de arrematar o Gourmand World Cookbooks Awards 2013, em Paris. Shin, que esteve à frente da Japan Foundation em São Paulo por quase três décadas, investiu dois anos em pesquisa para obter uma radiografia do processo criativo de um dos mais importantes chefes da culinária autoral nipônica no Brasil. O registro desnuda, portanto, o universo de Shin Koike, cozinheiro que alia, de acordo com o próprio autor "sua formação de artesão com uma postura de artista, propondo uma culinária para alimentar o corpo e a alma".

Para chegar ao resultado que vemos encapado e, agora, premiado internacionalmente, Jo teve 50



encontros com o cozinheiro, uma quase incontável quantidade de e-mails trocados e mais de 100 receitas registradas. "Com Shin Koike, aprendi que a culinária é uma arte completa. Ela é extremamente visual e, mais do que isso, é tridimensional, compondo os espaços do prato. Ela inspira pelos aromas, pelo paladar, pela afetividade. E no caso da cozinha de Shin Koike, ela é muito musical também, pois os pratos recebem uma trilha sonora que realça seus sabores", relata Takahashi.

## ▶ SERVIÇO

"A Cor do Sabor - A Culinária Afetiva de Shin Koike"

Autor: Jo Takahashi

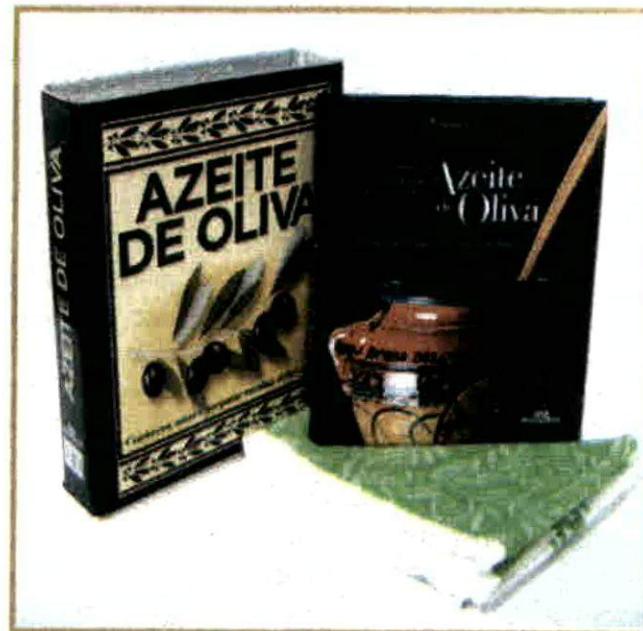
Editora: Melhoramentos

Págs: 272

Preço: R\$ 120

## Ah, o azeite

Também da Melhoramentos, o "Conhecer Amar Cozinhar com Azeite de Oliva" é, antes de tudo, um belo presente para quem gosta de cozinhar e tem interesse especial pela aplicabilidade desse condimento porque, além do livro, ainda vem um kit com toalha de mão e uma lata personalizada. Nas folhas propriamente ditas, a autora Carla Bardi revela detalhes do cultivo das oliveiras, e como é organizada a colheita de seus frutos - as azeitonas. A viagem pelas oliveiras conduzida por Carla, ensina ainda como são extraídos os diversos tipos de azeite e como usar melhor cada um deles. O embasamento teórico vem acompanhado por 50 receitas que utilizam o ingrediente.



## ▶ SERVIÇO

"Conhecer Amar Cozinhar com Azeite de Oliva"

Autora: Carla Bardi

Editora: Melhoramentos

Págs: 144

Preço: R\$ 45 (com lata e toalha de cozinha)