

# Alex Atala lança livro na Europa; chef é destaque em jornal inglês

Do UOL, em São Paulo 19/08/2013 | 16h28

O chef Alex Atala vai publicar seu primeiro livro em inglês em setembro deste ano. O livro, chamado "DOM: Rediscovering Brazilian ingredients" (ed. Phaidon), conta com introdução do respeitado chef Alain Ducasse, três estrelas no respeitado guia "Michelin".

O livro, que chega às livrarias no dia 9 de setembro, traz receitas e histórias do restaurante D.O.M ([http://guia.uol.com.br/sao-paulo/restaurantes/detalhes.htm?ponto=dom\\_2035477645](http://guia.uol.com.br/sao-paulo/restaurantes/detalhes.htm?ponto=dom_2035477645)), listado como o sexto melhor do mundo na lista anual da revista "Restaurant".

Na publicação, Atala enumerou 65 ingredientes brasileiros que ele utiliza em sua cozinha e escreveu sobre sua relação com os produtores e seus esforços em divulgar soluções sustentáveis para a alimentação.

Com 320 páginas, "DOM: Rediscovering Brazilian ingredients" será vendido por US\$ 49,95 (cerca de R\$ 120). A edição brasileira, publicada pela editora Melhoramentos, está prevista para chegar ao mercado em outubro.

Atala já publicou no Brasil os livros "Por uma Gastronomia Brasileira", "Com Unhas, Dentes e Cuca" (em parceria com o sociólogo Carlos Alberto Dória), "Escoffianas Brasileiras" (com a jornalista Carolina Chagas) e "Amazônia" (em parceria com o fotógrafo Araújo Alcântara).

## Mundinho gastronômico

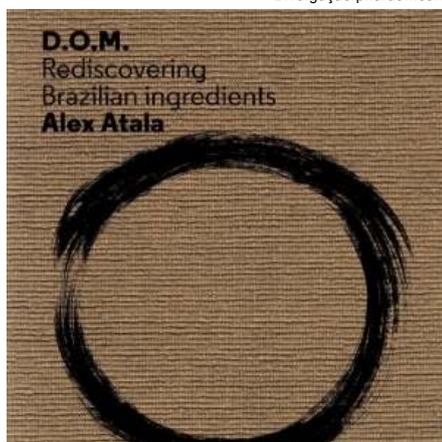
Além do livro, Atala também está divulgando no exterior o trabalho do recém-criado Instituto ATÁ, criado em parceria com um grupo de ambientalistas e produtores para profissionalizar cadeias de produção de alimentos e discutir a relação entre o homem e a comida.

Como parte da divulgação, o chef foi capa, no último domingo (18), do jornal "Observer", um dos jornais mais influentes da Grã-Bretanha. A reportagem, intitulada "No Coração da Amazônia com Alex Atala", foi publicada no Food Monthly, revista mensal de gastronomia da publicação.

O repórter Allan Jenkins passou uma semana com o chef na região amazônica para conhecer seu trabalho junto aos pequenos produtores que fornecem as matérias-primas para seus restaurantes D.O.M. e Dalva e Dito.

"O ATÁ não é um instituto para chefs, para coletar receitas, sobre comida ou para os 'foodies'", disse Atala ao "Observer". "Eu realmente acredito que podemos fazer as coisas acontecerem. Sou famoso neste mundinho gastronômico, um dos 50 maiores chefs do mundo, mas não gostaria de olhar para trás daqui a dez anos e ver que desperdicei minha voz", disse ele ao jornal.

Divulgação/phaidon.com



Capa do livro "DOM - Rediscovering Brazilian Ingredients", que será publicado em setembro

