

LIVROS



VIAGEM AO MUNDO DO CHÁ

Dossiê rico em detalhes é obra definitiva sobre a bebida

O primeiro gole de chá foi tomado na dinastia Han, em 206 a.C. De lá para cá, a bebida foi motivo de guerras, incentivou mudanças de comportamento e foi protagonista em momentos decisivos da história. Em *Viagem ao mundo do chá* (Casa da Palavra, R\$ 39,90), a autora Ina Gracindo desenvolve um fascinante dossiê sobre a bebida, com riqueza de detalhes, e ainda traz receitas de quitutes que costumam cair muito bem com o “ouro líquido”, feito a partir das folhas da *Camellia sinensis*, única planta, vale dizer, que dá origem aos chás (o resto é infusão). Comissária de bordo, Ina Gracindo é chef diplomada pela Cordon Vert School, a primeira escola especializada em gastronomia vegetariana no mundo.



BRASIL DE ESPUMA

Bom guia revela os caminhos da cerveja artesanal no País

Projeto dos cervejeiros Henrique Oliveira e Hécio Drummond, da Associação dos Cervejeiros Artesanais de Minas Gerais, *Brasil Beer – O Guia das Cervejas Artesanais Brasileiras* (Editora Gutemberg, R\$ 45) cumpre o que promete. Em mais de 300 páginas, a obra é um compêndio de tudo – mas tudo mesmo – que é produzido e engarrafado no País em matéria de cervejas artesanais. Estão lá informações detalhadas de 450 cervejas e 120 cervejarias e microcervejarias, além de dicas de turismo e de “onde beber” nos municípios citados. www.editoragutemberg.com.br



O CAMINHO DA COMIDA

EXPEDIÇÃO GASTRONÔMICA MAPEIA PRODUTOS ANTES DELES CHEGAREM AO PRATO

Durante boa parte de 2012, uma turma de apaixonados por comida colocou o pé na estrada e percorreu nada menos que 18 mil quilômetros, divididos entre 51 cidades e seis Estados, à procura de uma espécie de Graal gastronômico: pesquisar, in loco, a equação região + produto + produtor + distribuição = consumidor final. Em outras palavras, a cadeia produtiva que os ingredientes brasileiros percorrem antes de chegar ao prato. Idealizado pelo empreendedor gastronômico Rodrigo Ferraz com a colaboração da historiadora Dolores Freixa e da jornalista Guta Chaves, *Expedição Brasil Gastronômico* (Editora Melhoramentos, R\$ 98) apresenta um expressivo recorte de uma imensa produção que corresponde a estimados 17% do PIB do País. “Quisemos mostrar

que gastronomia é muito mais que o trabalho na cozinha. Envolve pessoas anônimas que se dedicam a plantar, colher, transportar e vender produtos frescos, de qualidade”, define o autor. Neste primeiro tour, a excursão mapeou os Estados que sediarão a Copa do Mundo de 2014: Rio de Janeiro, Minas Gerais, Pernambuco, Ceará, Rio Grande do Norte e Amazonas. A cada ano, a proposta é estender a expedição aos demais Estados do Brasil – no próximo ano, será a vez de Paraná, São Paulo, Bahia, Mato Grosso do Sul, Rio Grande do Sul e Distrito Federal. Muito mais do que um livro de produtos, a obra amalgama texto conciso e fluido, fotos magníficas e, claro, produtos, comidas e receitas – algumas delas assinadas por chefs de destaque no cenário gastronômico. No conjunto da obra, fica patente a riquíssima diversidade cultural e gastronômica do País.

