

# Uma pequena amostra da culinária brasileira

Responsável pelo D.O.M., premiado restaurante paulistano, Alex Atala fala sobre ingredientes nacionais em livro

CATARINA CICARELLI  
catarina.destak@gmail.com

À frente do sexto melhor restaurante do mundo segundo a revista britânica "Restaurant", o D.O.M., o chef Alex Atala se tornou uma espécie de portavoza da gastronomia brasileira. Confortável neste posto, que "não é uma obrigação, mas um prazer", ele reúne alguns de seus estudos sobre a culinária nacional no livro "D.O.M. - Redescobrimo Ingredientes Brasileiros".

A caprichada obra foi encomendada pela editora britânica Phaidon, e é lançada em português, inglês, holandês e alemão.

"A cozinha brasileira é pouco conhecida fora daqui. Ela é basicamente representada por feijoada e rodízio, então o livro vem preencher uma lacuna, uma curiosidade gigantesca que existe", explica Atala ao Destak.

O chef selecionou mais de 50 ingredientes nacionais, com os quais criou 60 receitas. "O livro possui apenas uma pequena amostra das possibilidades temos



CREDITO XXXXXX

Na obra, o paulistano aborda ainda a polêmica da morte na cozinha

no Brasil. É um cartão de visitas."

De acordo com Atala, o real objetivo da obra é "abrir a possibilidade para outros chefs mostrarem a grandeza do país."

"A vida de um chef debruçado sobre a cozinha brasileira não será suficiente para botar tudo para fora", garante ele.

Em meio às receitas e a belas fotografias de paisagens e alimentos, Atala surpreende ao abordar

**'O Brasil é um grande acervo de sabores e sensações gustativas. As possibilidades são imensas', diz o chef**

um tema polêmico.

Em "Morte", ele propõe "uma reflexão de como a comida está sendo produzida" e narra o episódio que colocou em prática em agosto, durante o evento MAD Food Camp, na Dinamarca, no qual matou uma galinha ao vivo.

**D.O.M. - REDESCOBRINDO INGREDIENTES BRASILEIROS**  
Melhoramentos,  
320 págs. R\$ 149