



**UM VOO
LITERÁRIO-
CULINÁRIO**

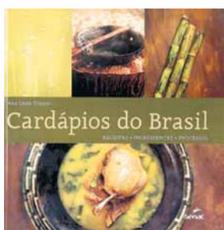
Do livro cabeça sobre o ato de comer do italiano Nicola Perullo ao assado de paca da amazonense Dona Braz, passando pelo filé wellington, o ceviche e aterrissando no grande cardápio do Brasil, um voo literário do *Paladar*

Madeleine e Wellington ao tucupi



Quem Colocou o Filé no Wellington?

Autor: James Winter
Editora: Melhoramentos (192 págs., R\$ 59)
Um compêndio que vai agradecer aos glutões curiosos. Neste livro, o autor, um britânico produtor de um programa culinário da BBC, conta a história de 50 clássicos do repertório internacional: desde o filé wellington do título – assim batizado pela semelhança do prato com a bota do duque que derrotou Napoleão – até as madeleines imortalizadas por Proust. Mas o livro não fica só na história: dá receitas também, já adaptadas na versão brasileira.



Cardápios do Brasil

Autor: Ana Luiza Trajano
Editora: Senac (331 págs., R\$ 249,90)
O peso e o preço do volume valem pela pesquisa de peso. A chef Ana Luiza Trajano viajou o País desde 2003 para conhecer e reunir ingredientes e receitas de nossa cozinha. Entusiasmada, criou o restaurante Brasil a Gosto, em São Paulo. O livro traz 15 cardápios com receitas que cobrem as vertentes regionais da culinária brasileira, como o pato no tucupi paraense. Traz ainda um glossário fotográfico e uma lista de processos tradicionais, como a conservação na banha ou a feitura da farofa.

Quem colocou o filé no Wellington?

Ana Luiza Trajano

Cardápios do Brasil

DANIEL TEIXEIRA/ESTADÃO

Cozinha tradicional amazônica / Amazon traditional cuisine

DONA BRAZI



BEI

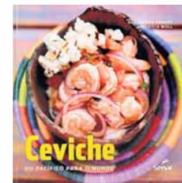
CEVICHE DO PACÍFICO PARA O MUNDO

O GOSTO COMO EXPERIÊNCIA



Dona Braz

Autor: Maria da Paz Trefaut
Editora: Bei (256 págs., R\$ 70)
Uma breve incursão pelos sabores da Amazônia: neste volume bilíngue – português e inglês –, é traçado o perfil da cozinheira Dona Braz, de São Gabriel da Cachoeira, no Amazonas. Alguns segredos da culinária baré e os pontos de contato dessa cultura com o establishment da gastronomia aparecem em textos e belas imagens. De quebra, compila uma série de receitas incomuns nas bandas do Sudeste, como um assado de paca ou um vinagrete de tucupi com saúva.



Ceviche

Autores: Dagoberto Torres e Patrícia Moll

Editora: Senac (137 págs., R\$ 64,90)

O prato-título do livro, símbolo da culinária latino-americana que da costa do Pacífico ganhou o mundo, é esmiuçado. Mais que isso: o leitor fica querendo ir para a cozinha. O livro traz dicas valiosas de como limpar peixes e frutos do mar e descomplica o preparo do ceviche. As 30 receitas vão de clássicos de cada país a invenções do chef do restaurante Suri, em São Paulo, um dos autores.



O Gosto como Experiência

Autor: Nicola Perullo

Editora: Sesi-SP (192 págs., R\$ 48)

É um livro cabeça, um ensaio não tão extenso, mas denso, do italiano Nicola Perullo sobre o ato de comer – “nem um pouco uma ação banal”, diz Massimo Montanari no prefácio. O gosto e o paladar são vistos da perspectiva filosófica. Perullo busca escapar do hermetismo, ainda que recheie sua prosa com academicismos. Sente-se falta de uma bibliografia no final do volume.

DW6



PANETTONE
LÍNGUA DE GATO
KOPENHAGEN.

ATÉ O PAPEI NOEL
JÁ MANDOU CARTINHA
PEDINDO UM.

Kopenhagen

85
ANOS