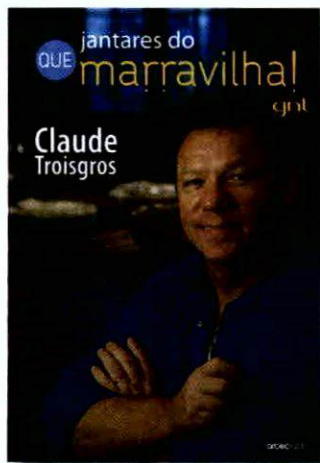




Gosto de Ler Luiz Carlos Zanoni

Na cozinha com Troisgros

A idéia deu tão certo na tevê que Claude Troisgros decidiu convertê-la também em livro. *Jantares do que maravilha!* (Editora Globo, São Paulo, 2013) traz 14 diferentes menus com entrada, prato principal e sobremesa, todos já utilizados no programa levado ao ar semanalmente pelo canal GNT, desde 2010. Bem explicadas, as receitas tornam-se acessíveis, fáceis de executar, na medida para quem quer receber em casa com estilo e refinamento. Troisgros confessa que um de seus prazeres é jantar com amigos elaborando, sem pressa, pratos ajustados à personalidade



de cada um. Tem a ver com isso o fato de os cardápios que selecionou serem moldados conforme o clima do evento — um encontro romântico, a comemoração de datas especiais, reuniões familiares, para convidados vegetarianos ou apenas fazendo valer a festa, a alegria e a diversão. Acompanham as receitas dicas que ajudam no preparo. No ceviche de pargo ao tucupi, por exemplo, quem não encontrar tucupi pode usar suco de laranja, assim como o pêssego melba fica igualmente bom se feito com manga, pera, abacaxi ou morango. O chef indica ainda os vinhos que harmonizam com os vários pratos. Troisgros é francês, membro de uma família com valiosas contribuições para a gastronomia. Já está há 33 anos no Brasil. Seus restaurantes no Rio de Janeiro (Olympe, CT Trattorie, CT Brasserie e CT Boucherie) são campeões nas pontuações dos guias especializados.



MENDOZA É ALI

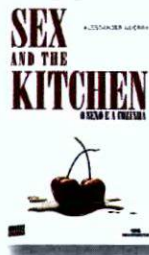
Mendoza tornou-se, nessas últimas décadas, uma das regiões fundamentais no universo do vinho. Ao longo do ano, recebe um número de visitantes três vezes superior ao da população local, com massiva participação de brasileiros, o que é fácil entender. Tem o vinho, não é distante, lá todos falam portunhol, e não faltam atrações — ótimos restaurantes, hotéis, cassinos, estações de esqui e águas termais, o majestoso cenário da cordilheira andina. Bom parceiro nessa viagem, o *Guia de vinícolas argentinas de Flávio Faria* (Casa da Palavra, Rio de Janeiro, 2013) dá o caminho das pedras. As épocas certas de ir, onde ficar, onde comer, passeios, sugestões de como evitar as roubadas as quais o turista sempre está sujeito. Mas o principal é a relação das vinícolas de maior interesse (65 ao todo), com o serviço completo de cada uma: dados históricos, melhores vinhos, como agendar visitas, horários, distância a partir de Mendoza, mapa de acesso. Além de degustações, várias delas oferecem refeições e hospedagem. Flávio Faria elaborou também o *Guia de vinícolas do Chile*, este lançado em 2012.

OUTROS LANÇAMENTOS



Quiches e tortas salgadas

Acredita-se que as primeiras quiches começaram a ser feitas séculos atrás, na província francesa da Lorraine, próxima à Alemanha, inicialmente preparadas somente com ovos batidos e creme de leite, para consumo nos dias de jejum de carne estabelecidos pelos católicos. Hoje se usa massa podre ou folhada e uma variedade de coberturas — tomate seco, espinafre, cogumelos, linguiça, queijos, frutos do mar — ao sabor da criatividade de quem as faz. A chef Donatella Neri ensina como preparar os dois tipos de massas, propondo 50 receitas de quiches e tortas salgadas, pratos que caem bem a qualquer hora, seja no lanche ou numa refeição ligeira. (Editora Melhoramentos, São Paulo, 2013).



Sex and the kitchen

Macarons, madeleines, tarteletes ou um simples fio de azeite são delícias capazes de provocar tempestuosas paixões, sobretudo se, entre o pote e a boca carnuda, a porção de geleia muda de direção e vai repousar no colo mais generoso. Alessandra Guerra explora a carga de sensualidade e erotismo que o aparentemente prosaico mundo dos fogões e panelas encerra, utilizando-a como pano de fundo dos capítulos que narram a relação amorosa de um casal. O autor disponibiliza no Facebook um livro virtual com todas as músicas e receitas de pratos e bebidas citadas na história. (Editora Melhoramentos, São Paulo, 2013).