

histórias misturadas

Livros sobre uma empresa ou uma marca costumam cair em duas categorias, a saber: uma investigação independente sobre a história da empresa e sua influência ou um título patrocinado pela própria companhia. *Casa Santa Luzia - história de uma marca da gastronomia paulistana* fica na segunda categoria e isso não é necessariamente um problema. O livro conta a história do português Daniel Lopes, que chegou ao Brasil em 1913, e de como ele fundou esse empório que é, de fato, um símbolo importante da gastronomia paulistana. A primeira parte é a mais interessante, com imagens da época (que às vezes poderiam ter mais destaque) e relatos que mostram como a Casa Santa Luzia caminhou junto com a história da cidade de São Paulo. A parte final vai mais pela linha da modernização do empório de produtos gourmet e aborda como os hábitos dos paulistanos mudaram com o passar dos anos. Detalhe: o livro está à venda apenas pelo site www.santaluzia.com.br ou no empório.

Casa Santa Luiza - história de uma marca da gastronomia paulistana - Xavier Bartaburu - Grifo Projetos - R\$ 85 (135 pags.)

enciclopédia italiana

Você gosta mesmo da culinária italiana? Mas assim, muito? Então precisa ter em sua biblioteca *Itália - o país e sua cozinha*. Com cerca de 500 páginas, a obra reúne informações sobre todos os elementos da culinária do País da Bota: os pães, os queijos, as massas, as trufas brancas de Alba, os embutidos, as comidas regionais, entre outros temas. Tudo é acompanhado de dados históricos e notas informativas sobre os tópicos - e por fotos muito bonitas, impressas em páginas grandes (25 x 31 cm). Mesmo com tanta informação e receitas, *Itália* não é um livro sobre as técnicas da cozinha italiana (se é isso que você procura, vale a pena checar *Fundamentos da cozinha italiana clássica*, de Marcella Hazan). Está mais para uma enciclopédia - e uma bem pesada (tem quase 3 kg), que fica melhor à mesa do que na cozinha.

Itália - o país e sua cozinha - Ingeborg Pils e Stefan Pallmer - Editora Melhoramentos - R\$ 139 (512 pags.)

peixe cru e cozido

Apesar de o brasileiro já apreciar o sashimi da comida japonesa há alguns anos, não faz muito tempo que os ceviches conquistaram os paladares nacionais. Foi só a partir de 2009 que mais restaurantes passaram a oferecer o prato nacional do Peru em seus cardápios, especialmente em São Paulo. O ceviche, porém, começa 2014 com a popularidade em alta, com o lançamento de um livro dedicado à especialidade andina. Escrito pela jornalista Patricia Moll e o chef Dagoberto Torres (que comanda o Suri, em São Paulo), *Ceviche: do Pacífico para o mundo* reconta, ainda que brevemente, a história do prato e como ele ganhou a simpatia de comilões em vários países. No total, o livro oferece 30 receitas diferentes, algumas com peixes, outras com camarões e lulas e até as mais ousadas, com bacon. Para não deixar o leitor na mão, há um guia ilustrado com várias técnicas usadas para preparar as receitas que surgiram não só no Peru, mas também na Colômbia, no Equador, no México e até na Polinésia.

Ceviche - do Pacífico para o mundo - Dagoberto Torres e Patricia Moll - Editora Senac São Paulo - R\$ 64,90 (144 pags.)

cozinha de dois povos

A artista plástica Sheila Mann entrou para o mundo da culinária após ouvir uma palestra em que o rabino Henry Sobel afirmou "que judeus e árabes são apenas dois povos habitando a mesma terra, os dois lados da mesma moeda". Tocada pelas palavras do líder religioso, Sheila (que é judia) deu início ao projeto Peace On the Table, uma forma de conectar os dois povos através da comida. Afinal, as culinárias árabes e judaicas têm vários pratos em comum. É de desse projeto que nasceu *Culinária do Líbano a Israel*. No livro, Sheila conta sua história, lembrando principalmente das comidas que marcaram a infância, a adolescência e a vida adulta, como quibe, coalhada seca, pizza de zaatar e outras, cujas respectivas receitas também estão presentes no livro. Que elas, pelo menos, ajudem a deixar sua mesa mais saborosa.

Culinária do Líbano a Israel - Sheila Mann (autora e editora) - R\$ 99 (167 pags.)

foto Sheila Oliveira/Empório Fotográfico - produção Melissa Thome

