

moderna cozinha brasileira

A cara da cozinha brasileira tem mudado bastante nos últimos anos. Agora, cozinheiros passaram a valorizar cada vez mais os ingredientes nacionais. E ninguém domina melhor esse terreno do que a chef gaúcha Roberta Sudbrack. Em vez de apostar em iguarias brasileiras, porém estranhas à maioria dos brasileiros, como pripioca ou formigas, a chef investiga a fundo os produtos mais comuns de nossa terra. Despertam sua curiosidade o chuchu, o quiabo, a abóbora e o milho. É um pouco dessa filosofia que está presente em seu mais novo livro, *Eu sou do camarão ensopadinho com chuchu*. Nas receitas apresentadas, é possível entender a filosofia de Sudbrack, que, de tanto "brincar" com a comida, consegue apresentar coisas novas, mas que mantêm a cara brasileira e evocam a memória gustativa. É o caso, por exemplo, do lagostim com lâmina de chuchu e leite de amêndoas. O livro ainda traz textos do sociólogo Carlos Alberto Dória, do escritor Ignacio de Loyola Brandão, da jornalista Cora Rônar e da diretora de teatro Bia Lessa. Imperdível para entender o rumo que a cozinha de nosso país está tomando.

Eu sou do camarão ensopadinho com chuchu - Roberta Sudbrack - Edições Tapioca - R\$ 79 (188 págs.)

vai rolando a massinha

Rolando Massinha é um dos personagens mais importantes da comida de rua de São Paulo. Dono de uma inconfundível Kombi, que toda noite fica em uma das esquinas da movimentada avenida Sumaré, Rolando rolou bastante até se estabelecer. E é essa a história que ele conta em *Rolando Massinha*. Empreendedor nato, Rolando fez de tudo: carregou sacola na feira, limpou peixe, foi fotógrafo, gerente de loja de roupas, empreiteiro, até que se firmou vendendo suas massinhas na noite paulistana. Essas passagens são contadas de um jeito simples, honesto e tocante. Por sinal, são essas características que fazem de Rolando uma figura cativante, que conquistou o apoio de vários chefs paulistanos, como Alex Atala, Alberto Landgraf, Checho Gonzales e Henrique Fogaça, que contribuem com receitas para o livro. E, claro, há receitas do próprio Rolando.

Rolando Massinha - uma história com receitas de amor - Rolando Vanucci - Editora General - R\$ 39,90 (128 págs.)

pão, pão, pão

Muita gente conhece Luiz Américo Camargo por seu trabalho como crítico de restaurantes do Paladar, suplemento de gastronomia do jornal *O Estado de S. Paulo*. O que nem todo mundo sabe (ou sabia) é de sua paixão por pães, que ele revela com esmero em *Pão nosso*. O mais bacana - principalmente nesses tempos em que as pessoas querem tudo pra ontem - é que Luiz Américo ensina a fazer o fermento do zero, com suco de abacaxi (isso mesmo!), farinha integral e água. Há também um guia bem completo com todos os acessórios usados para fazer o quitute em casa. Só faltou uma explicação mais detalhada sobre os fornos domésticos, que nem sempre mantêm a temperatura indicada, e a importância de usar um termômetro para se entender com esse equipamento. Também não é um livro para quem tem pressa. E para aqueles que querem se aventurar na cozinha e fazer pão totalmente artesanal, colher os sabores disso à mesa. E como nem só de pão vive o homem, há receitas de manteiga artesanal, raço de lindiça e outros pratos para comer com o pão recém-saído do forno.

Pão nosso - Luiz Américo Camargo - Editora Panelinha - R\$ 89,90 (176 págs.)

deusas da cozinha

No fim do ano passado, a revista *Time* provocou certa confusão ao publicar sua lista de "deuses da cozinha" e não incluir nem uma representante do sexo feminino. No Brasil, pelo menos, nossas "deusas da cozinha" são mais valorizadas. Ganharam até livro próprio! Trata-se de *As chefs*, que traz o perfil de 21 profissionais que atuam no eixo Rio São Paulo. São nomes conhecidos, como Helena Rizzo, Roberta Sudbrack (que também lança livro, veja nesta página), Ana Luiza Trajano, Carole Crema, entre outros. Cada capítulo traz a história das chefs e como elas se relacionam com a cozinha, seus pratos preferidos e algumas das receitas emblemáticas dessas mulheres. Se há alguma falha, ela é reconhecida pelo próprio curador do livro, André Boccatto, que admite a falta de chefs de todo o Brasil. Mas ele promete novos volumes. Levando em consideração que o título é finalista do Gourmand World Cookbook Awards (que premia os melhores livros de gastronomia), os novos volumes não devem demorar a chegar às prateleiras.

As chefs - André Boccatto (curadoria e organização) e Fernanda Meneguetti (coordenação editorial) - Editora Melhoramentos - R\$ 98 (303 págs.)

foto Sheila Oliveira/Emporio Fotografico produção Melissa Thome

