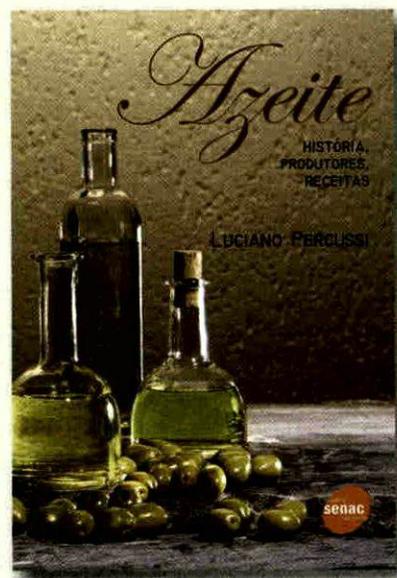


CURSO ESSENCIAL DE VINHOS

David Williams, Publifolha, 192 páginas, R\$ 45

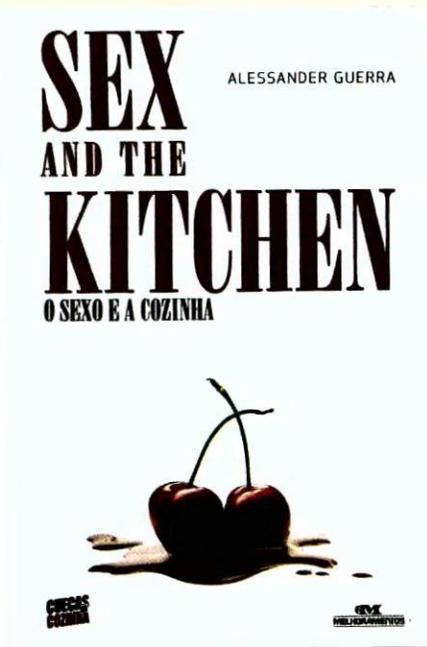
A Publifolha lançou uma série de livros sob o título: Curso essencial. Este, sobre vinhos, é de autoria de David Williams, correspondente do jornal The Observer e editor da revista The World of Fine Wine. A obra é montada como se fosse verdadeiramente um curso sobre vinhos, partindo dos pontos mais essenciais para que os leitores possam compreender os tipos de vinhos, as variedades de uvas, assim como também tenham noções básicas de como degustar, com notas sobre rótulos de diversos países. Por fim, também ensina como harmonizar pratos e vinhos.



AZEITE – HISTÓRIA, PRODUTORES, RECEITAS

Luciano Percussi, Editora Senac São Paulo, 281 páginas, R\$ 67,90

Luciano Percussi é definitivamente a maior autoridade em azeite no Brasil. Seu amplo conhecimento vem dos anos de experiência, com visitas a produtores de diversos países e inúmeras provas. Neste livro, que entra em sua quarta edição, ele dá um panorama do mundo do azeite de oliva. Uma obra essencial para quem quer conhecer o produto. Além de contar a história do azeite, traz receitas em que o óleo é fundamental. O livro ainda conta as mais recentes pesquisas científicas que apontam os benefícios do azeite para a saúde. www.lojaadega.com.br



SEX AND THE KITCHEN

Alessander Guerra, Melhoramentos, 224 páginas, R\$ 34

Alessander Guerra, do site Cuecas na Cozinha, montou um romance de ficção em que conta as aventuras amorosas de G e P (seus dois protagonistas). Durante a história, as receitas citadas (elaboradas pelo autor, chefs de cozinha e outros profissionais da gastronomia) podem ser encontradas no página do Facebook do livro, assim como as trilhas sonoras das cenas. O livro é ilustrado com fotos de Luna Garcia.