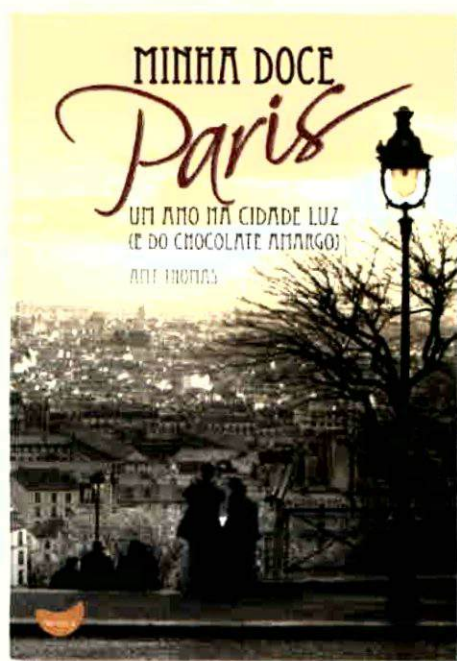




STORIA VALDUGA DA IMIGRAÇÃO À ELITE DO VINHO

Loraine Luz, 100 páginas

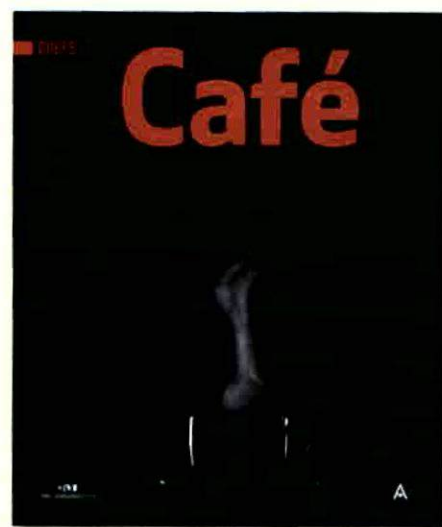
Depois de tantos anos lendo livros de vinhos é cada vez mais difícil ser surpreendido. Ainda mais quando se trata da “autobiografia” de uma vinícola. Mas este livro é mais uma prova de como a Valduga anda à frente de seu tempo quando o assunto é transmitir sua mensagem. Nada de discurso de miss, com ancestrais heroicos ou grandes ideais filosóficos. Pelo contrário, uma ode ao trabalho e aos fatos do dia a dia que vão se somando para explicar um sucesso surpreendente. Nada dos chavões de sempre, nenhuma vez “o vinho é feito no vinhedo”; que embora seja absolutamente verdadeiro coloca qualquer conversa sobre vinhos num modo superficial. Pena que o livro foi um presente da Valduga e não está disponível para venda em livrarias... Com a ousadia de sempre, é impossível não adorar o começo do livro: “Salame. O que Luiz Valduga gostava de fazer era salame. Para fazer salame, é indispensável a matéria-prima: a carne de porco. E para obter a carne de porco é preciso matar o dito cujo. [...] E o porco, talvez antevendo que seu destino seria acabar servido em rodelas para acompanhar o copo de vinho, guinchava de horror. [...] Consummatum est. E mais um ‘bichieri di vino’ para comemorar.”



MINHA DOCE PARIS – UM ANO NA CIDADE LUZ

Amy Thomas, Editora Tapioca, 300 páginas, R\$ 46

No livro Minha doce Paris, Amy Thomas conta ao leitor como foi morar, por dois anos, em Paris para redigir anúncios publicitários para a marca Louis Vuitton enquanto fundia sua própria história com a de padeiros, patissiers e chocolatiers da Cidade Luz. O livro traz as lembranças da escritora passeando por ruas charmosas e explorando as melhores confeitarias e padarias parisienses. Dicas, em pequenas doses, finalizam cada capítulo com endereços de Paris e também de Nova York.



CHEFS – CAFÉ

Carlos A. Andreotti, Editora Melhoramentos, 272 páginas, R\$ 98

Com apresentação do jornalista e escritor Luís Fernando Veríssimo, o livro reúne textos de profissionais amantes do café, como o jornalista Jacques Schop e a especialista Isabela Raposeiras. Veríssimo também participa contando como em torno do simples hábito de tomar café se desenvolveu toda uma civilização, como, por exemplo, a Espanha. Para finalizar, a obra traz 100 receitas de grandes chefs criadas tomando o café como ingrediente base.