

## Nove indicações de livros para montar uma pequena biblioteca gastronômica

[Clique aqui para ver a notícia no site](#)

MAGÊ FLORES DE SÃO PAULO Veja aqui indicações de livros para quem adora comer, cozinha às vezes e começou a ler mais sobre comida. Os livros que aparecem nas imagens fazem parte do acervo das jornalistas. Por isso, em alguns casos há edições novas —o serviço você confere abaixo. por Nina Horta, colunista da Folha O Grande Livro dos Ingredientes "Um tipo de dicionário, mas com fotos ótimas para cada ingrediente. E bastante completo, o que é difícil em livros desse tipo. O melhor, para comparações, é que existe em várias línguas." Autor Dorling Kindersley Editora Publifolha Quanto R\$ 137,90 (544 págs.) Cozinha Confidencial "Um bom escritor que se especializou em outras terras e suas comidas de todo dia. Acho que foi um dos primeiros a só comer em lugares populares. Faz questão de manter seu perfil de homem de paladar apurado, mas muito popular." Autor Anthony Bourdain Tradutores Beth Vieira e Alexandre Boide Editora Companhia das Letras Quanto R\$ 59,90 (408 págs.) História da Alimentação no Brasil "Mantenha na cabeceira vida afora, junto de Gilberto Freyre e Carlos Alberto Dória, que tratam de comida brasileira com pesquisas sólidas, algumas vezes polêmicas, mas sobre as quais refletimos e voltamos a refletir enquanto passam as modas. Uma dose todo dia vai te fazer bem." Autor Luís da Câmara Cascudo Editora Global Quanto R\$ 120 (972 págs.) por Luiza Fecarotta, crítica da Folha Carême - Cozinheiro dos Reis "Uma relato deliciosamente encantador de um dos maiores personagens da história da cozinha" Autor Ian Kelly Tradutora Marina Slade Oliveira Editora Zahar Quanto R\$ 59,90 (288 págs.) O Frango Ensopado da Minha Mãe "Sempre bom voltar-se à obra de Nina Horta para mergulhar no universo mais humano, poético e divertido da comida" Autora Nina Horta Editora Companhia das Letras Quanto R\$ 44,90 (288 págs.) Os Parceiros do Rio Bonito - Estudo sobre o caipira paulista e a transformação Leia Antonio Candido e saiba mais sobre quem você é e de onde você veio. Uma obra fundamental, na qual você vai descobrir coisas fantásticas, como o a presença do feijão como "chefe da mesa", "acolitado pelo arroz e o milho, com que forma o triângulo da alimentação caipira". Autor Antonio Candido Editora Ouro Sobre Azul Quanto R\$ 53 (336 págs.) por Magê Flores, repórter da são paulo Panelinha - Receitas que Funcionam "Ótimo primeiro livro de receitas, variadas e que funcionam mesmo." Autora Rita Lobo Editora Senac São Paulo Quanto R\$ 109,90 (170 págs.) 400 G - Técnicas de Cozinha "Baita apostila, com um bê-a-bá de cozinha e receitas para praticar." Autores Betty Kövesi, Carlos Siffert, Carole Crema, Gabriela Martinoli Editora Companhia Editora Nacional Quanto R\$ 234,90 (576 págs.) Fundamentos da Cozinha Italiana Clássica "Todas as receitas italianas que quiser, e também um pouco de história e de técnicas" Autora Marcella Hazan Tradutor Jefferson Luiz Camargo Editora WMF Martins Fontes Quanto R\$ 94,90 (712 págs.)