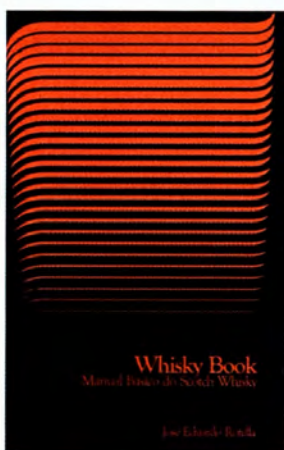




LIVROS

**ESSÊNCIA DO MEDITERRÂNEO**
Brasileira e italiano criam
receitas fabulosas e sem carne

Cozinha Vegetariana do Mediterrâneo (Ed. Cultrix, R\$ 89), da brasileira Malú Simões e do italiano Alberto Musacchio, tem cara de livro de culinária de antigamente, com capa dura e receitas fotografadas como na década de 1960. O inovador seria trazer de forma apetitosa a gastronomia essencial mediterrânea, sem carne, que o casal faz na Casa Montali, seu hotel-butique na Úmbria. Graças a esse aspecto (e pratos como o gnocchi alla romana), o volume já ganhou prêmios na Inglaterra e na Holanda.

**GUIA DO UÍSQUE**
Nas livrarias, um bom compêndio
sobre a bebida. Enfim, em português

Apesar do nome, *Whisky Book – Manual Básico do Scotch Whisky* (BR Pictures Editora, R\$ 55) são verbetes assinados por José Eduardo Rotella, embaixador da marca Chivas Regal no Brasil, e uma das poucas publicações em português sobre o tema. O projeto centra-se no uísque escocês, partindo de suas origens históricas e geográficas, passando pela certificação, fabricação, envelhecimento, blending até as dicas de como degustá-lo.



Bolo Cesta
de Cajus, de
castanha de caju
com doce de caju

**SUPERCAKES**

COMO NOS REALITY SHOWS AMERICANOS,
MORENA LEITE FAZ BOLOS INCRÍVEIS. EM
DE MOSTRÁ-LOS NA TV, EXIBE-OS EM LIVRO

Talvez você já tenha paralisado diante da TV ao ver um chef montando um bolo com formato de cachorro, nave espacial ou pirâmide egípcia. Morena Leite é uma dessas pessoas. Ainda que não seja fã de programas como *Ace of Cakes* ou *Cake Boss*, que viraram grandes sucessos nos Estados Unidos e até alavancaram uma onda boleira por lá (que curiosamente parece priorizar mais o aspecto escultural do que o sabor das massas e coberturas), a chef não resistiu à tendência, pegou a batedeira, chamou a amiga confeitira Otavia Somavilla e montou bolos incríveis, temáticos, gigantes, coloridos. Mais: decidiu juntar tudo num livro.

“Há tempos atrás, fizemos uns 50 bolos e decidimos dar aulas sobre eles. Foi um sucesso. Por isso o livro”, revela a cozinheira. *Doce Brasil Bem Bolado* (Ed. Boccato, R\$ 140) será lançado no dia 29 de maio, no Capim Santo, em São Paulo, e conta com 32 receitas e dois princípios básicos: bolos bonitos e gostosos. Morena e Otavia se inspiraram na cultura brasileira e, apesar da montagem e

decoreção para experts, trazem algumas receitas simples, como a de chocolate do Bolo Futebol ou o de abacaxi que homenageia Carmen Miranda. Há, em contrapartida, complicadas também, como o Chita, à base de hibiscos.

“A gente tomou o cuidado de fracionar as receitas, então, dá pra fazer um bolinho para o chá da tarde sem a obrigação de confeitaria”, explica Morena. “Mas, mesmo para quem não quiser se arriscar a cozinhar, o livro serve como tablebook, porque é lindo e traz muita pesquisa histórica, muita informação cultural sobre o Brasil. Um exemplo que adoro é o Bolo Frevo, de pitanga, que traz a história do surgimento do ritmo”, complementa ela.

Para destacar a brasilidade, a obra-prima de comestíveis da dupla investe em ingredientes como capim-santo, castanha-do-pará, açaí, goiaba, cachaça, aipim e caju. Além dos preparos e das curiosidades, ao fim do livro há uma série de dicas úteis sobre técnicas para quem quer de fato se arriscar na confeitaria.