

Contra o desperdício

Autora do blog Ecocucina (ecocucinaen.wordpress.com), a italiana Lisa Casali se dedica a transformar aquilo que muitos consideram como restos de comida - talos de aspargos, cascas de abóbora, folhas de alcachofra e crostas de queijo, por exemplo - em pratos saborosos. É esse conhecimento que Lisa compartilha em *Cozinhando sem desperdício*. O título traz várias receitas de como aproveitar os alimentos em sua totalidade, como espaguete de abóbora, espetinho de uvas e crosta de queijo e salada de batatas com pesto de folhas de rabanete. O que mais chama a atenção no livro, porém, é sua introdução, escrita por Andrea Segrè, professor de política agrícola internacional comparada, e Maurizio Pallante, criador do Movimento para a Redução Favorável do Crescimento. Os dois intelectuais argumentam que o desperdício de alimentos prejudica a economia e o ambiente, e que os atuais padrões de consumo não são compatíveis com os recursos disponíveis no mundo. Eles também questionam o fato de o desperdício ser considerado um símbolo de riqueza e defendem a saída proposta por Lisa, de que é possível ter bem-estar sem cair na armadilha de consumir mais do que se precisa.

Cozinhando sem desperdício - Lisa Casali - Editora Alaúde - R\$ 45 (248 págs.)

Lembranças da Provence

Quem nunca sonhou em largar tudo e viver em um lugar bucólico, como a Provence, na França? Realizar o sonho, porém, pode ser muito mais complicado do que parece. Foi o que descobriu o escritor britânico Peter Mayle, que relata suas aventuras em *Um ano na Provence*. Ex-publicitário, Mayle conta as dificuldades de lidar com a burocracia francesa (até na hora de comprar um carro), a sobrevivência ao primeiro mistral, vento que corta a região no inverno, e a convivência com os moradores locais. Ao mesmo tempo, o escritor conta suas descobertas gastronômicas na região, com os restaurantes com três estrelas no guia *Michelin* e os jantares oferecidos por vizinhos. As descrições são ricas e levam o leitor a ser, pelo menos por um tempo, um morador da Provence. Essa sensação só não é maior porque o livro foi escrito em 1989, antes de o euro ter se tornado a moeda local e de a internet ter revolucionado a vida das pessoas, deixando a impressão de que a história se passa há muito tempo.

Um ano na Provence - Peter Mayle - Editora Sextante - R\$ 29,90 (240 págs.)

Achados parisienses

Evandro Barreto é mais conhecido por ser um dos criadores do festival de música Rock in Rio. Esse publicitário carioca, no entanto, é um especialista em Paris e sua boa mesa. E o que ele revela em *Na mesa cabe o mundo*, uma coleção de contos sobre os lugares pelos quais passou na Cidade-Luz. Pequeno, o livro não é nem de longe um guia com dicas de onde comer na capital francesa. Ele é, sim, um guia com alguns dos melhores lugares para se ter uma refeição em Paris - com a vantagem de dar uma boa ideia ao leitor do clima dos restaurantes e da cidade em geral. E também há contos enaltecendo os museus e outras joias da cultura parisiense.

Na mesa cabe o mundo - Evandro Barreto - Editora Conexão Paris - R\$ 29,90 (133 págs.)

Frutas à mesa

Figo com presunto cru, pera com gorgonzola, lombo de porco com ameixas... As combinações de frutas com ingredientes salgados fazem parte de alguns clássicos da culinária. Em *Cozinhando com frutas*, porém, o chef Aldo Teixeira, ao lado de sua filha, Liliane, oferece muitas outras possibilidades menos comuns, como o risoto de morango com camarão, hadoque com molho de tangerina e codorna recheada com pera. O último capítulo é uma pequena referência sobre as frutas, contando suas origens e como são consumidas em diferentes lugares do mundo. Mas poderia ser um pouco maior e faltou explicar o porquê de algumas combinações funcionarem, pois seria um bom ponto de referência para os leitores fazerem suas próprias criações.

Cozinhando com frutas - Aldo Teixeira (receitas) e Artur Bragaça (fotos) - DVS Editora - R\$ 78 (130 págs.)

Foto Sheila Oliveira/Êmpório Fotográfico produção Ricardo Ferraz

