

## HISTÓRIA

MESMO AINDA REPRESENTANDO UMA PEQUENA PARCELADA DOS LANÇAMENTOS, É CADA VEZ MAIOR O NÚMERO DE LIVROS QUE ABORDAM QUESTÕES HISTÓRICAS E SOCIOLOGICAS RELACIONADAS À COMIDA



## RECEITAS

OS LIVROS DE RECEITA SÃO O CARRO-CHEFE DO MERCADO EDITORIAL, ATRAINDO UM PÚBLICO VARIADO INTERESSADO EM APRENDER NOVAS TÉCNICAS CULINÁRIAS: HOMENS, MULHERES, CASADOS E SOLTEIROS



## CHEFS

OS LIVROS ASSINADOS POR CHEFS DE TALENTO RECONHECIDO TAMBÉM AGRADAM E SÃO CAMPEÕES NAS LISTAS DOS MAIS VENDIDOS, DESPERTANDO A ATENÇÃO DOS MAIS DIVERSOS CONSUMIDORES.



al!



**CADA VEZ MAIS as livrarias abrem espaço para publicações voltadas ao setor de gastronomia**  
FOTO: JULIANA VASQUEZ

## Quatro públicos para os livros de receitas

Por mais que o mercado editorial esteja se diversificando, os livros de receitas ainda são o carro-chefe do setor. Atuando no segmento, no Brasil há cinco anos, a Editora Larousse publica cerca de 15 livros de gastronomia por ano, de autores nacionais e internacionais, representando cerca de 30% do catálogo de lançamentos anuais da Editora. Para a Publisher Janice Florido, para que essas publicações agradem o público é necessário uma série de medidas. “Precisamos de tradutores técnicos, consultores e, em alguns casos, de uma cozinha experimental para termos certeza de que estamos oferecendo as melhores receitas para nosso público”, detalha.

Especializada em livros de receitas, a Larousse tem uma gama variada de produtos para os mais diversos públicos. “As pessoas redescobriram o prazer de cozinhar, de reunir amigos e familiares em casa ao redor da mesa. Tanto homens quanto mulheres iniciaram uma busca por aperfeiçoamento na execução dos pratos”, explica Janice. “Nosso leitor, normalmente, busca sabor, beleza e facilidade de execução dos pratos”, esclarece Janice. “E isso é o que a Larousse faz de melhor: boas receitas, grandes variedades delas e com ingredientes fáceis de serem encontrados”. Outra editora que tem investido no segmento gastronômico e culinário é a Melhoramentos, que vem atuando no setor de forma

mais forte desde o início dos anos 1990. “Antes publicávamos apenas os livros da Ofélia, recordista de vendas no Brasil nessa área”, revela Breno Lever, diretor da Editora. “A partir de 1990, começamos a montar efetivamente um catálogo na área, procurando seguir a pirâmide social brasileira, com linhas de livros baratas e outras caras. Hoje, temos cerca de 200 títulos, com lançamentos de 30 a 40 livros anualmente”.

Nos livros lançados pela Melhoramentos as receitas são testadas, os ingredientes adaptados, sempre com um público determinado em mente. “Mapear os quatro públicos. O primeiro é o das pessoas que moram sozinhas. Como o mercado não está adaptado a elas, essas pessoas precisam se valer de livros para fazer as próprias receitas”, descreve. “O segundo grupo é o das mulheres de tripla jornada. São esposas, mães e ainda trabalham, tendo o tempo reduzido para cozinhar”, explica Breno.

“O terceiro grupo é o maior e o que sustenta esse mercado editorial: a dona de casa”, continua Breno. “Ela cuida da família. Como gosta de ter seu trabalho reconhecido, procura se aprimorar por meio dos livros”. O quarto grupo sustenta o setor de luxo, o chamado “coffee table book”. “Geralmente, esses consumidores são homens que têm a culinária como hobby, muitas vezes não se importando em gastar com livros mais caros”. (FF) ●

## Pitadas



## OKTOBERFEST

Uma das festas mais tradicionais do País, uma ode à cerveja, a Oktoberfest chega à Guaramiranga. Nos próximos dias 30 e 31 de outubro e 1 de novembro, o Sítio Guaramiranga receberá o evento, que trará muita música, diversão, gastronomia e, claro, cerveja. Considerado um dos maiores festivais de cerveja do mundo, a Oktoberfest chega ao Ceará, pela primeira vez, oferecendo ao público uma estrutura que promete marcar o calendário do turismo e da cultura da região. Com expectativa de atrair aproximadamente 16 mil visitantes nos três dias de evento, a programação contará com feira gastronômica, oficinas gourmet, palestras, passeios ecológicos, esportes de aventura e programação infantil. Para cada noite do evento haverá três shows com músicas alemãs e cearenses.

## ESPAÇO



O Hotel Brasil Tropical inaugurou dia 16 de setembro, o seu Espaço Mult Eventos, voltado para eventos fechados, tanto corporativos quanto particulares e sociais. Com capacidade para até 400 pessoas na área interna climatizada, o local também oferece um espaço ao ar livre com capacidade para até 100 pessoas. O hotel disponibiliza a sua cozinha para os eventos que forem feitos lá, com preços especiais. Mas, quem preferir também pode contratar serviço de buffet de outras empresas. O Hotel Brasil Tropical Residence fica localizado na Av. Abolição, no bairro do Meireles. Mais informações sobre o Espaço Mult Eventos no telefone: (85) 3266.7700.

## NOVIDADE



OD'Abelle Bistrô acaba de lançar novidades no cardápio do almoço de domingo, com pratos à base de camarão e bacalhau, além de novas sobremesas, como a Torta de Maçã com Chocolate, que está fazendo o maior sucesso. Uma outra novidade que também vem fazendo muito sucesso é a Fondue de Camarão. Além das comidas típicas da Belle Provence, uma das regiões mais charmosas da França, o D'Abelle Bistrô oferece um ambiente totalmente climatizado, que proporciona aos clientes uma sensação genuína de estar desfrutando de preciosos momentos no velho continente, ideal para reunir toda a família ao redor da boa mesa no almoço de domingo, a partir das 12h. Mais informações: D'Abelle Bistrô (R. Antônio Augusto, 799, Meireles) - 3226.0121.

## Sopa de Letras



EDITORA SENAC SP  
2009  
264 PÁGINAS  
R\$ 49

## A Culinária Materialista, Carlos Alberto Dória

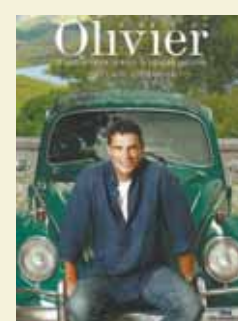
O livro do sociólogo Carlos Alberto Dória, autor também de “A Formação da Culinária Brasileira”, mostra como o alimento que levamos à boca se forma ao longo da história. Um dos destaques da publicação é a análise sobre as receitas, mostrando as origens históricas do seu enunciado e como, hoje, ela não é capaz de garantir sucesso na cozinha.



EDITORA LAROUSSE  
2009  
256 PÁGINAS  
R\$ 84

## Confeitaria, Marianne Magnier-Moreno

Mais um livro da Coleção Passo a Passo, da Larousse, que procura desvendar os segredos mais delicados da confeitaria, trazendo cerca de 70 receitas de cremes, bolos simples, doces confeitados e outras delícias. Fruto de pesquisas e da paixão da autora pela confeitaria, o livro oferece uma série de dicas que mostram que não existem segredos na preparação de doces, guloseimas, caldas e coberturas.



EDITORA MELHORAMENTOS  
2009  
160 PÁGINAS  
R\$ 49,90

## Diário do Olivier, Olivier Anquier

Com o subtítulo “10 anos de Viagem em Busca da Culinária Brasileira”, o livro de um dos chefs mais conhecidos do País, ainda que de nacionalidade francesa, narra suas viagens em busca dos sabores do Brasil. Pela primeira vez Anquier abre seu acervo de fotografia e apresenta mais de 40 receitas, com fotos e dicas de preparo. Além das receitas, a publicação está recheada com mais de 400 personagens.



EDITORA ROCCO  
2009  
302 PÁGINAS  
R\$ 56

## O sabor da conquista, Michael Krondl

Culinária, história e turismo são o foco do livro do chef, que promove uma viagem no tempo para Veneza, Lisboa e Amsterdã, para a época das especiarias, quando pimenta-do-reino, canela e gengibre eram mais do que alimentos e valiam ouro. Apesar de o foco da narrativa estar nas três cidades e no comércio que ali corria, Krondl permite ao leitor rápidas visitas às regiões que produziam essas especiarias.