

Editorias

Página Inicial
Eleições 2008
Top Natal 2008
 Brasil
 Charge
 Economia
 Esportes
 Internacional
 Natal
 Política
 Viver

Blogs

Marcos Lopes
 mercado.com
 Panorama Político
 Tecnologia
 Comentada

Colunas

Apito Final
 Artigos
 Canal Zap
 Cláudio Humberto
 Eliana Lima
 George Azevedo
 Hilneth Correia
 Jornal de WM
 Jota Oliveira
 Negócios e Finanças
 Notas e Comentários

Suplementos

Autos & Motores
 Clube do Assinante
 Fim de Semana
 Guia de Cinema
 TN Escola
 TN Família

Especiais

Mada
 Brasil 500 anos
 Carnatal 2007
 Copa do Mundo 2006
 Descobrimento
 História do RN
 Mártires do RN
 Redescobrimdo o RN
 Top Natal 2007
 Vestibular UFRN
 Imóveis & Construção
 Imposto de Renda
 Motores do RN

Parceiros

Carros do RN
 Digizap

Facilidades

Área do Leitor
Notícias do impresso
Sugestão de Pauta
 Assine A TN
 Classificados
 Comercial
 Expediente
 Fale Conosco

**Viver**

Avalie esta notícia

Ícones de um Nordeste temperado

Reprodução

17/10/2008 - *Tribuna do Norte*

CULINÁRIA - Livro de Ana Cecília Mendonça e Fátima Helena Sciarretta traz o caldeirão de influências do Brasil

O caldeirão de influências que gerou a cultura nacional borbulha e espalha um aroma ainda mais saboroso quando as atenções se voltam para sua gastronomia. É por esse viés que o livro "O Brasil bem temperado – Nordeste" (editoras Gaia e Boccato), de Ana Cecília Mendonça e Fátima Helena Sciarretta, leva à mesa – e à estante – dos gourmets um apanhado apetitoso da culinária praticada em território nordestino, mesclando informações antropológicas, receitas, fotos de pratos e ilustrações

clássicas. O livro celebra a cozinha brasileira do Nordeste, valorizando os principais ingredientes de cada estado da região.

A obra passa pelos nove estados nordestinos, trazendo um bom número de receitas de cada um deles, com informações detalhadas sobre o preparo e fotos dos pratos. Os índices são bem elaborados, facilitando a localização dos assuntos, considerando-se a grande quantidade de dados históricos e folclóricos encontrados em suas 198 páginas. O volume vai além de uma comum coletânea de receitas, já que entremeia as dicas com expressões populares, manifestações culturais, utensílios típicos e artesanato, sempre acompanhados de descrições objetivas.

A cada estado está atrelada uma série de receitas que se tornaram típicas em seus territórios. O Rio Grande do Norte comparece no livro com um rol suculento de opções, onde figuram conhecidos dos cardápio locais, como o camarão, jerimum, chouriço, queijo coalho e manteiga da terra. Aliás, o crustáceo é bastante citado em todas as receitas do livro – caso do "risoto Potengi", uma iguaria que leva 2kg de camarão, vinho branco, nata, manteiga e limão. O melão também recebe uma atenção especial no segmento de sobremesas, como a "raspadinha" em dose dupla (um tipo de sorvete), além de rabanada, cartola, batida de caju, bolo de banana, entre outros.

A viagem pelo Nordeste continua: na Bahia, dicas como o 'pirão de mandioca com moqueca de peixe', de quebra, falando sobre as origens da mandioca; o 'molho de tamarindo' da Paraíba, que enaltece o fruto dessa árvore; de Alagoas vem o 'bolo maragogi', homenageando o litoral do estado, com o sabor de maracujá; o Maranhão vem com o 'bacalhau da terrinha', recordando os colonizadores; as "orelhinhas", de Pernambuco, lembra o ciclo do açúcar; do Ceará, a 'lagosta do Manzuá'; o Piauí vem com o 'doce de limão', e o também doce 'sorvete de mangaba do Sergipe, que apresenta a fruta símbolo da região. Um aprendizado bem temperado.

Serviço:

O Brasil Bem Temperado – Nordeste. Ana Cecília Mendonça e Fátima Helena Sciarretta. Editoras Gaia e Boccato, 198 páginas. Tel.: (11) 3277-7999 e (11) 3846-5141.

Compartilhe:

[O que é isso?](#)

[Comente esta notícia](#)

RSS

O que é RSS?

Últimas Notícias

16h52 | **Brasil**
 Confronto com policiais em greve deixa feridos em São Paulo

16h28 | **Economia**
 Dólar sobe 0,36%, para R\$ 2,174

[Leia mais notícias...](#)

Edições Anteriores

OUTUBRO
Q S S D S T Q
 9 10 11 12 13 14 15
 Outros meses...

Busca

Procurar por...

Publicidade