



RESENHA DE LIVRO: ATALA, Alex; DÓRIA, Carlos Alberto. *Com unhas, dentes & cuca: prática culinária e papo-cabeça ao alcance de todos*. São Paulo: Senac, 2008. 352 p. Resenha escrita por Thaina Pacheco Schwan, mestranda em Hospitalidade pela Universidade Anhembi Morumbi, pós-graduanda em Padrões Gastronômicos pela Universidade Anhembi Morumbi, Tecnóloga em Gastronomia pela Faculdade Novo Milênio (Vila Velha-ES), Chef de cozinha do Bistrô Casa do Porto e docente do curso de Gastronomia, da Faculdade Hotec. E-mail: thaina20@hotmail.com

O livro é um trabalho inovador, que traz uma linguagem informal, proporcionando assim uma aproximação do leitor com os bastidores do mundo da culinária. Por opção dos autores Alex Atala e Carlos Alberto Dória, o livro não contém receitas, mas sim uma nova visão sobre a arte de cozinhar, com explicações sobre as novas técnicas e avanços tecnológicos utilizados na área. Foi escrito para os profissionais e amantes da gastronomia.

Alex Atala é chef de cozinha, autor de vários artigos e revistas especializadas nacionais e internacionais e também proprietário do restaurante D.O.M. (SP), que vem a ser o único restaurante brasileiro reconhecido pela revista britânica *Restaurant* nos últimos dois anos como um dos 50 melhores do mundo. Alex marca presença há mais de uma década no mundo da restauração paulistana e é um dos responsáveis pela divulgação e valorização da gastronomia brasileira.

Carlos Alberto Dória é doutor em Sociologia pela Universidade Federal de Campinas e pesquisador-colaborador do departamento de sociologia dessa instituição. Autor de vários artigos em periódicos, textos em jornais e revistas como a eletrônica *Trópico* e livros como o *Estrelas no céu da boca: escritos sobre culinária e gastronomia* (2006), premiado pela *Gourmand World Cookbook* (2006).

O título, *Com unhas, dentes & cuca: prática culinária e papo-cabeça ao alcance de todos*, foi uma sugestão de Alex Atala, fazendo analogia ao fato de utilizarmos as mãos para

cozinhar, a boca para comer e a cabeça para pensar - as três fontes estudadas pelos autores. O livro é composto por cinco seções e vários tópicos.

A primeira sessão descreve o processo de criação, desde a idéia do livro, que surgiu através de visões divergentes entre os autores e cozinheiros do restaurante D.O.M., até a busca pelo ponto em comum do fazer culinário para preencher uma lacuna que traz para os interessados as inovações gastronômicas no processo mundial.

As transformações dos alimentos para o consumo humano foram abordadas na segunda sessão, desde as mudanças como textura, sabor, aroma e cor causados pela presença do fogo e que nos impulsionam à busca do prazer e à perfeição na culinária.

Os conceitos que orientam a forma de produzir e consumir os alimentos estão detalhadamente apresentados na terceira sessão, onde os pesquisadores podem conhecer e se aprofundar nas suas definições. Este capítulo é composto por vários tópicos, dentre eles: as cozinhas: francesa, brasileira, regional, atual, entre outras - e o papel do chef de cozinha - suas responsabilidades, o glamour da profissão e a questão da criatividade, a qual, nos dias de hoje, é muito cobrada tanto pela mídia como pelos clientes. A criatividade foi fortemente abordada ao longo deste livro e principalmente nesta sessão e não pode ser algo assim tão simples de mensurar. Será que ela já nasce dentro de cada um de nós, sendo desenvolvida ao longo de nossas vidas, ou é algo em que se pode aprender e tenha uma “receita” a ser seguida?

Na quarta sessão os autores colocam a importância da valorização da cozinha nacional como política para o desenvolvimento local. A perspectiva do Brasil em se tornar referência gastronômica, com o interesse especial do Alex pela Amazônia, com os seus produtos (frutas e ervas), já utilizados em seu restaurante.

Foram abordadas na sessão cinco questões práticas diretamente ligadas aos cozinheiros no exercer de suas atividades - desde a panela certa a ser usada, o que fazer, como fazer, a técnica e a tecnologia adequada a ser empregada, levando em consideração os avanços tecnológicos deste setor, como os cozimentos a vácuo e em baixa temperatura.

A bibliografia utilizada pelos autores pode servir de fundamento ou complementação para as pesquisas desenvolvidas na área da gastronomia.

Por fim, sendo a gastronomia um dos componentes da hospitalidade, qualquer estudo ou pesquisa sobre o tema é de grande importância, pois contribui com a formação de nossa identidade cultural.

E isso estes autores fazem muito bem!