



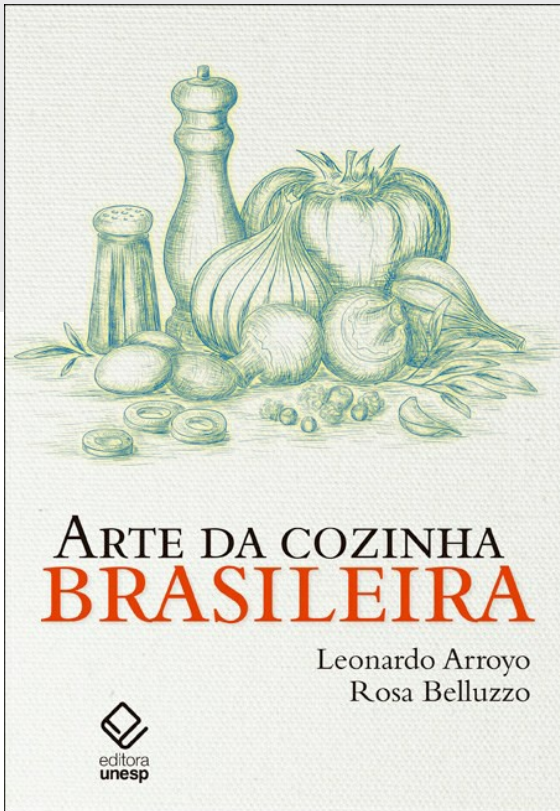
# Catálogo Gastronomia

# APRESENTAÇÃO

Desde sua origem, em 1987, a Editora Unesp, braço editorial da Universidade Estadual Paulista, tem como objetivo desempenhar papel dinamizador da cultura, presumindo-se ser missão de uma editora acadêmica a divulgação do conhecimento de modo abrangente e plural, a um público amplo, não restrito apenas à comunidade universitária. Nossos novos catálogos temáticos reúnem títulos cuidadosamente selecionados, que refletem nosso permanente compromisso de oferecer conhecimento aliado a um alto padrão de qualidade editorial.

# Arte da cozinha brasileira

Rosa Belluzzo  
Leonardo Arroyo



Arte da cozinha brasileira reúne cerca de dois mil verbetes com definições diretas, sucintas, relatando uma ou outra curiosidade, sem fatigar o leitor com referências numerosas. Com humor e erudição, Leonardo Arroyo e Rosa Belluzzo fornecem um panorama das matrizes culturais do nosso vocabulário à mesa.

ANO: 2013

PÁGINAS: 352

EDIÇÃO: 1

ISBN: 9788539302215

FORMATO: 16 X 23



# Comer

Paolo Rossi  
Ivan Esperança Rocha

Comer: necessidade básica, desejo primal, obsessão patológica: uma inextrincável mistura que Rossi investiga e descreve de modo magistral, explorando as inúmeras nuances que o verbo assumiu na história da humanidade.

ANO: 2014

PÁGINAS: 192

EDIÇÃO: 1

ISBN: 9788539305346

FORMATO: 12X21



# Comer e beber como Deus manda

Sergio de Paula Santos

Este livro brinda o leitor não apenas com reflexões sobre vinhos e refeições que os complementam. Vai além. Trata-se de uma coletânea de artigos que celebram a "arte do bem viver", refletida na paixão do autor por vinhos, gastronomia e, inclusive, cerveja e café. Num caleidoscópio de temas – que vão da Lei Seca norte-americana dos anos 1930 à Lei Seca venezuelana dos anos 2000, passando por Carlos Gardel e Jeca Tatu –, não existia matéria desinteressante para Sergio de Paula Santos. Em alguns artigos, o escritor divide espaço com o doutor, colocando em pauta problemas de saúde pública como alcoolismo, contaminação de alimentos e tabagismo.

ANO: 2011

PÁGINAS: 368

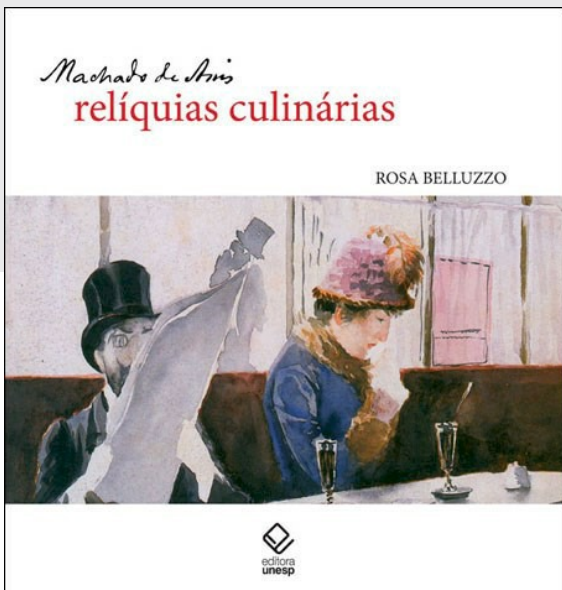
EDIÇÃO: 1

ISBN: 9788539300983

FORMATO: 16X23

# Machado de Assis: relíquias culinárias

Rosa Belluzzo



O Rio de Janeiro da virada do século XIX é o cenário deste livro de Rosa Belluzzo, que nos convida a um passeio pela obra de Machado de Assis e suas referências gastronômicas. Arguto observador de sua época, o fundador da Academia Brasileira de Letras vivenciou as grandes metamorfoses da sociedade fluminense.

As inovações geradas durante o Segundo Império e a nascente República foram acompanhadas pelo florescimento de cafés, restaurantes e confeitarias. Uma nova sociabilidade urbana se insinuava, com saraus, teatros e clubes sociais, em meio ao ranço patriarcal rural de outrora. Machado participava ativamente dessa vida cultural incipiente, da qual não falta um cintilante avanço da sofisticação gastronômica. Não por acaso, despontam na obra do cronista os novos hábitos culinários, como o serviço de mesa à francesa, registrado no co...

ANO: 2010

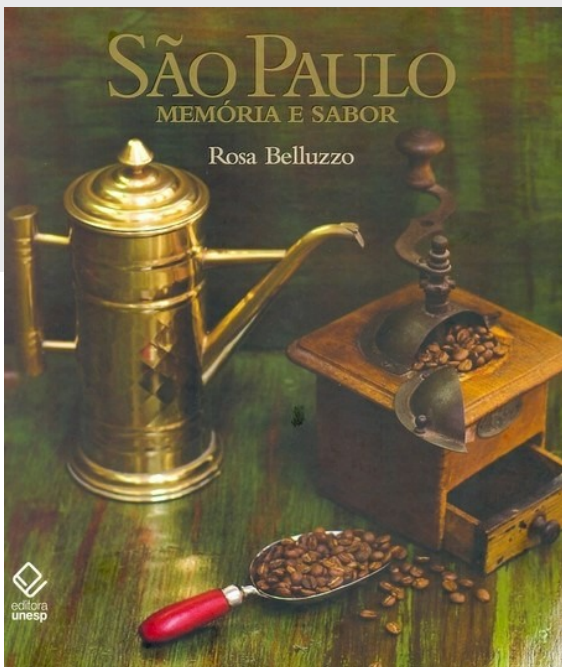
PÁGINAS: 156

EDIÇÃO: 1

ISBN: 9788539300754

FORMATO: 23,5X24,5





# São Paulo: memória e sabor

Rosa Belluzzo

Tema de simbolismo tão marcante na identidade de São Paulo, a alimentação é apresentada neste livro como um acompanhamento das informações sobre a história da ocupação e da formação da sociedade paulistana. Rosa Belluzzo demonstra como fusões, associações e confluências de temperos, alimentos, modos de preparo, apresentação e utensílios associados definiram pratos que, em mais de quatrocentos anos, são a identidade da cidade e da região.

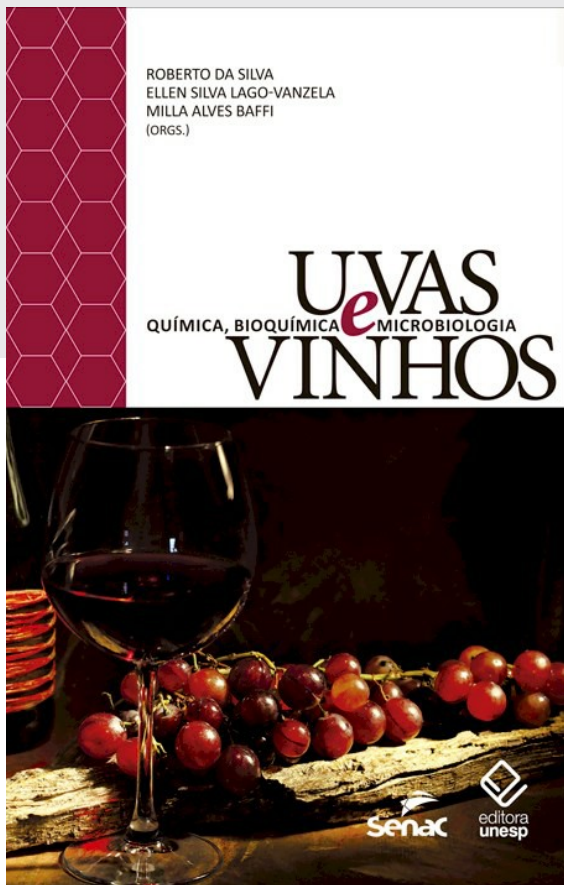
ANO: 2008

PÁGINAS: 120

EDIÇÃO: 1

ISBN: 9788571398832

FORMATO: 23,5X24,5



# Uvas e vinhos

Roberto da Silva  
Ellen Silva Lago-Vanzela  
Milla Alves Baffi

Uvas e vinhos: química, bioquímica e microbiologia é uma obra produzida por professores e pesquisadores de diferentes instituições de ensino, nacionais e internacionais, que pretende transmitir a estudantes e profissionais da área de enologia conhecimentos em língua portuguesa sobre a vitivinicultura. Nesse sentido, este livro foi organizado de modo didático e escrito com estilo acessível, porém com a profundidade analítica exigida pelo conhecimento científico. Apresentados os conceitos da química, da bioquímica e da microbiologia envolvidos na elaboração de vinhos - desde a matéria-prima até o produto final -, os autores esperam contribuir para a ampliação do conhecimento sobre o tema não apenas no meio acadêmico e técnico como também nos grupos apreciadores da "arte" do vinho. Em outras palavras, o objetivo pr...

ANO: 2015

PÁGINAS: 200

EDIÇÃO: 1

ISBN: 9788539305643

FORMATO: 14X21