

Culinária pernambucana ganha livro sobre história dos sabores

Por Redação

Quarta, 19 de Agosto de 2009 09:39 - Última atualização Quarta, 19 de Agosto de 2009 09:45

Livro destaca influências que o índio, o português e o africano deixaram no preparo de alimentos



Sabores, temperos, tipos de alimentos e modo de prepará-los. As origens e as heranças da culinária pernambucana. Todos esses ingredientes estão no livro "Civilização do Açúcar - História dos Sabores Pernambucanos", da pesquisadora Maria Lectícia Cavalcanti, que será lançado na quinta-feira (20), no Museu do Estado em Recife.

O livro é resultado da parceria entre a Fundação Gilberto Freyre(FGF) e o Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (Sebrae/PE) e integra uma das ações realizadas no projeto Roteiro Integrado da Civilização do Açúcar. Obra traz mais de 200 receitas, que vão de entradas a sobremesas. Livro destaca influências que o índio, o português e o africano deixaram no preparo desses alimentos. Fotografias de pratos ilustram a publicação.

Culinária pernambucana ganha livro sobre história dos sabores

Por Redação

Quarta, 19 de Agosto de 2009 09:39 - Última atualização Quarta, 19 de Agosto de 2009 09:45

A autora relata o tipo de alimentação que predomina em cada região do Estado: Sertão, Agreste, Zona da Mata e Litoral. Na abertura de cada capítulo, Maria Lectícia escolheu citações de escritores e poetas sobre o tema. A coordenação editorial é da Fundação Gilberto Freyre.

Serviço

Local do lançamento - Museu do Estado de Pernambuco
Avenida Rui Barbosa, 960 - Graças - Recife/PE
Sebrae/PE - (81) 2101-8400.