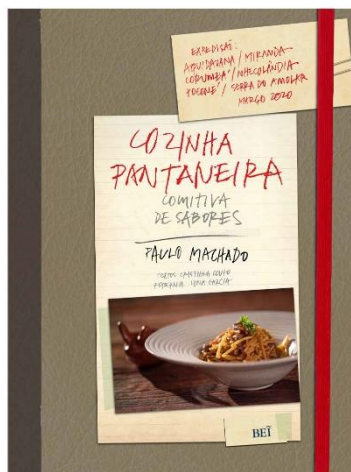


# BEĨ • EDITORA

## A BEĨ Editora apresenta Cozinha pantaneira: Comitiva de sabores, do chef de cozinha sul-mato-grossense Paulo Machado



A BEĨ Editora apresenta Cozinha pantaneira: Comitiva de sabores, do chef de cozinha sul-mato-grossense Paulo Machado, com textos de Cristiana Couto e fotografia de Luna Garcia. O livro conta também com prefácio da chef Mara Salles, e quem assina o texto de quarta capa é o crítico gastronômico Josimar Melo. Mais que um livro de receitas, o leitor terá em mãos um importante registro de uma cozinha rica em sabores e múltipla nas suas origens. Como não poderia deixar de ser em um país continental e multicultural como o Brasil, a culinária do Pantanal é feita de muita mistura e nenhum minimalismo. Encontramos nas páginas desse livro uma profusão de condimentos e temperos, legumes, doces de fruta e conservas, caldos, peixes e carnes – em receitas que aproveitam todas as partes do animal.

A experiência da cozinha pantaneira nasce da hospitalidade e não se limita à mesa de jantar. Debaixo do barracão dos mercados que abastecem as fazendas da região, os visitantes têm a oportunidade de saborear coxinhas com massa de mandioca e sopa paraguaia, e dali podem levar arroz, feijão, carne-de-sol, doces em compota, erva-mate e café. Também nos acampamentos de boiadeiros, o cozinheiro do grupo prepara a refeição, que consiste normalmente em arroz carreteiro ou macarrão tropeiro, e, após a autorização do cuca, tem início a refeição da comitiva.

Fruto de uma expedição que passou por Aquidauana, Miranda, Corumbá, Nhecolândia, Poconé e pela Serra do Amolar, Cozinha pantaneira: Comitiva de sabores conta a história do Pantanal por meio de hábitos alimentares e rituais cotidianos da região. O livro é dividido em seis capítulos, cada um deles dedicado a um

# BEĨ • EDITORA

tipo de comida: de comitiva, de festa, de fazenda, de mercadão, da cidade e indígena. Delicioso tributo à cultura pantaneira, o volume conta com 65 receitas.

*Ao contrário de outras regiões do planeta onde a gastronomia e a ação humana ajudaram a mapear pequenos terroirs cheios de personalidade e sabores, os biomas no Brasil são extensos, pelo menos até onde começamos a classificá-los e até onde nossa vasta geografia os moldou. Demarcar as pequenas singularidades gastronômicas, que a cultura local desde sempre produziu, é raramente feito de forma sistemática. A região do Pantanal é um grande exemplo: tende sempre a ser considerada uma única mancha de características físicas e humanas. A julgar por este livro, porém, não é bem assim. Paulo Machado, profundo conhecedor e divulgador da culinária (e da cultura) dessa área, foi atrás da diversidade que identifica em cada recanto – e em cada estamento – do vasto Pantanal: o que se cozinha e se come nas atividades coletivas (as comitivas de vaqueiros, as festas populares), nos espaços conviviais (as fazendas, os mercados, as diferentes cidades), além de investigar as raízes indígenas da cultura gastronômica local. Um exercício necessário, a ser replicado Brasil afora.*

Texto de quarta capa, por Josimar Melo

## **SOBRE O AUTOR**

Profundo conhecedor da gastronomia latino-americana, Paulo Machado é formado em direito e gastronomia e estudou no programa de cozinha francesa do Instituto Paul Bocuse, na França. Mestre em hospitalidade, fundador do Instituto Paulo Machado em Mato Grosso do Sul, trabalhou em restaurantes da Europa e do Brasil. Dá aulas de gastronomia e já esteve em 56 países, sendo que em 15 deles promoveu festivais de cozinha brasileira. Em 2015, recebeu o Prêmio Dólmã de Melhor Chef na categoria nacional. Em 2017, sua marca “Brasil FoodSafaris” recebeu o prêmio Braztoa/Sebrae de melhor startup em turismo do Brasil. Machado foi colaborador da revista Menu e colunista na rádio CBN Campo Grande. Integra, ainda, o Slow Food, projeto Cumari e o grupo de Cozinhas Regionais da América do Sul. Ensina receitas e curiosidades da alimentação em seu canal do YouTube (Chef Paulo Machado) e escreve no blog [www.brasilfoodsafaris.com](http://www.brasilfoodsafaris.com).

## **SOBRE A BEĨ EDITORA**

A palavra BEĨ – “um pouco mais”, em tupi – simboliza a proposta almejada pela editora. Desde sua fundação, a BEĨ Editora vem se destacando pela originalidade de suas publicações e pela excelência de seus projetos gráficos. Além de sua atividade editorial, a BEĨ organiza as plataformas Arq.Futuro, plataforma de discussão sobre o futuro das cidades, e Por quê? – Economês em bom português, projeto voltado para a educação, discussão e divulgação de temas econômicos para o público não especializado.

# BEĨ • EDITORA

## FICHA TÉCNICA

Título: Cozinha pantaneira: comitiva de sabores

Autor: Paulo Machado

Imagens: Luna Garcia

Textos: Cristiana Couto

ISBN: 978-65-86205-02-2

Páginas: 180 páginas

Formato: 18 x 24 cm

Idioma: Português

Ano: 2020

Preço de capa: R\$ 80,00

## PEDIDOS

Inerson Almeida

[comercial@bei.com.br](mailto:comercial@bei.com.br)

T: 11 3089-8870

## IMPrensa

Cobogó Relações Públicas

Pedro Scabim – [pedro@rpnacobogo.com.br](mailto:pedro@rpnacobogo.com.br)

Livia Esteves – [livia@rpnacobogo.com.br](mailto:livia@rpnacobogo.com.br)

T: 11 3060-8550