



SEMINÁRIO BRASIL, BRASIS

1º Mesa- Redonda: A culinária na Literatura
20 de abril, às 17h30, na Sala José de Alencar

Coordenação: Murilo Melo Filho
Expositor: Cícero Sandroni

Participantes:

1) Maria Letícia Cavalcanti
Tema: “Formação culinária brasileira”

Maria Letícia Cavalcanti escreve mensalmente na Revista ContinenteMulticultural, de Pernambuco, a coluna “Sabores Pernambucanos” Semanalmente, escreve na Folha de Pernambuco “A História da Gastronomia” Escreve também no site da rede Globo, “Pernambuco 360º”, “A história da mesa”.

2) José Hugo Celidônio
Tema: “A culinária carioca”

José Hugo se considera um cozinheiro. Conseqüentemente, é um jornalista que escreve sobre comida. Foi empresário da área de restaurante e pretende reabrir no centro da cidade o famoso Le Gourmet. Gosta muito de dar aulas sobre culinária.

3) Raul Lody
Tema: “Culinária em *Casa grande e senzala* de Gilberto Freire”

Raul Lody, antropólogo, Curador da Fundação Gilberto Freyre (Recife), Curador da Fundação Pierre Verger (Salvador); Coordenador do GAAB, Grupo de Antropologia da Alimentação Brasileira e representa no Brasil o ICAF - Associação Internacional de Antropologia da Alimentação. No campo da gastronomia já publicou mais de 40 títulos.

4) Josimar Mello
Tema: “A gastronomia escrita em livros, guias e jornais”.

Josimar Melo é jornalista, crítico gastronômico da Folha de S.Paulo, diretor do site Basílico, professor de História da Gastronomia e autor dos livros *A cerveja*, *Guia Josimar Melo de São Paulo* e *Berinjela se escreve com J*.

5) Paloma Amado
Tema: “A comida baiana em Jorge Amado”.

Paloma Jorge Amado é Psicóloga Clínica; foi Subsecretária de Cultura do MEC na gestão do ministro Eduardo Portella e, na UNESCO, Paris, foi responsável pelo setor de Obras Representativas.

Após extensa e minuciosa pesquisa na obra de Jorge Amado, lançou seu primeiro livro de cozinha: *A comida baiana de Jorge Amado*, ou *O livro de cozinha de Pedro Arcanjo*. Depois, *As frutas de Jorge Amado*, ou *O livro de delícias de Fadul Abdala e Os temperos de Dadá*, sobre a famosa quituteira baiana. Além de livros de cozinha, publicou outros títulos de literatura e estão prontos, a publicar, dois livros infantis.

Participa frequentemente de seminários e festivais gastronômicos, tendo sido do júri das mesas de Natal em Turim, na Itália, e dado aulas na Escola de Gastronomia do Caribe, em Cartagena na Colômbia.