

ANO DE EDIÇÃO: 2020
NÚMERO PÁGINAS: 264
COLEÇÃO: Álbuns, 193
FORMATO: 22 X 24 cms
ENCADERNAÇÃO: brochado
PVP S/ IVA: 26,415 €
PVP C/ IVA: 28,00 €
ISBN: 978-972-36-1799-3



PEIXES DO RIO MINHO

Receitas com história

Autores

João Guterres
Luis Miguel Cunha
Ana Pinto de Moura
Carlos Antunes
Mário Jorge Pereira
Ulisses Miranda Azeiteiro

**"Uma viagem pela região do Alto Minho,
a sua cultura gastronómica e as suas tradições"**

SINOPSE

Sempre tive em conta que uma receita de cozinha é muito mais que uma lista de ingredientes com uma descrição de procedimentos de confeção com a qual se elabora um determinado prato. Em meu entender uma receita é muito mais que um simples escrito, cada receita tem a sua índole e deve incluir também uma descrição histórica, com etnografia, que cativa e motive quem cozinha e quem come!... Temos a obrigação de transmitir este conhecimento, porque forma parte da nossa cultura, ao longo da história dos povos, de geração em geração, dado que a quase totalidade deste receituário foi-nos transmitido de forma oral. Sendo quase inexistentes publicações antigas de receituário, a investigação feita nesta área tem como suporte o que recolhemos de forma oral de pessoas mais velhas, nos meios rurais, em arquivos e sebentas das antigas casas senhoriais, hoje nas mãos dos seus descendentes e muitas vezes à venda em casas de velharias e alfarrabistas.

Do prefácio João Guterres



JOÃO GUTERRES

«Um inquieto colecionador de aromas e sabores». Em abril de 2015, nasceu das suas mãos o primeiro Gin Tinto do Mundo. Em 2016 dá início a uma coleção que já conta com 10 Licores distintos, cada um com a sua receita única inspirada em produtos endógenos portugueses. É Confrade das Confrarias do Vinho Porto, do Vinho Alvarinho, das Tripas à Moda do Porto e um dos fundadores da Confraria da Lampreia do Rio Minho, tendo desempenhado funções de Grão-Mestre até 2017.



LUÍS MIGUEL CUNHA

Engenheiro Alimentar e Doutorando em Biotecnologia, com especialização em Engenharia e Ciência Alimentar. Professor Associado da FCUP. Diretor do curso de mestrado e Vice-diretor do curso de doutoramento em Ciências do Consumo e Nutrição. Membro integrado do GreenUPorto, tendo já orientado mais de 80 estudantes de Mestrado e Doutoramento, liderando a participação do GreenUPorto/FCUP no projeto COOPERMINHO.



ANA PINTO DE MOURA

Engenheira Alimentar e Doutorada em Engenharia de Sistemas Industriais. Professora Auxiliar da Universidade Aberta e Coordenadora do Mestrado em Ciências do Consumo Alimentar. Sendo investigadora integrada do GreenUPorto, é membro da equipa do projeto «Valorização da Produção Piscatória do Rio Minho - Contribuição para a Gestão e Valorização de Produtos da Pesca do Rio Minho (COOPERMINHO)».



CARLOS ANTUNES

Biólogo. Diretor do Aquamuseu do Rio Minho e membro do CIIMAR da Univ. do Porto. Desenvolve atividades de comunicação de ciência e investigação na área da Ecologia Aquática, com principal incidência nos peixes migradores e impactos de espécies exóticas. Coordenador do projeto «Contribuição para a Gestão e Valorização de Produtos da Pesca do Rio Minho (COOPERMINHO)».



MÁRIO JORGE V. PEREIRA

Doutorado em Biologia pela Univ. de Aveiro. É docente no Dep. de Biologia daquela universidade. Desenvolve trabalho multidisciplinar, sendo a sua investigação direcionada para a Biologia da Conservação. É membro da equipa do projeto: Valorização da Produção Piscatória do Rio Minho - Contribuição para a Gestão e Valorização de Produtos da Pesca do Rio Minho (COOPERMINHO).



ULISSES MIRANDA AZEITEIRO

Professor Associado com Agregação do Dep. de Biologia da Univ. de Aveiro e Diretor de Curso (Licenciatura em Biologia). É também Membro das equipas de Coordenação dos Mestrados em Biologia Aplicada, Ecologia Aplicada e Biologia Marinha Aplicada. É ainda Responsável pelo NACAB. Pertence, enquanto investigador integrado, ao CESAM, sendo o Coord. em Aveiro da equipa do projeto «Valorização da Produção Piscatória do Rio Minho - Contribuição para a Gestão e Valorização de Produtos da Pesca do Rio Minho (COOPERMINHO)».