

Um dos mais competentes *restaurateurs* do Brasil, conhecido e respeitado no País e no circuito internacional do setor, abre pela primeira vez a um veículo da imprensa sua rica biblioteca particular especializada em gastronomia.

Ricardo Viveiros

Os “deliciosos” livros de Massimo Ferrari

Italianinho Massimo, aos 10 anos, já acompanhava o pai ao Mercado Central, em São Paulo. Ficava feliz com aquele “mar verde”, tanto quanto com o carroceiro que o deixava conduzir os cavalos. Nos anos 1950 não se falava em DNA, mas *seu* Felice já percebera a vocação do filho para o negócio da família: gastronomia. Ele e *dona* Maria, sua mulher, incentivaram Massimo a ter uma faculdade. Para os Ferrari, imigrantes oriundos de Piemonte, norte da Itália, investir na educação é garantir um futuro melhor. Gastronomia ainda não era um curso universitário, assim a opção de Massimo foi Economia. Formou-se pelo tradicional Colégio São Luiz. Seus trabalhos escolares sempre eram sobre temas gastronômicos. Felice e Maria gostavam de ler e Massimo cresceu com esse hábito. Foi com eles que também aprendeu a ser perseverante, buscar motivação e empenho para fazer sempre mais e melhor, respeitar o próximo e ter fé em Deus.

O primeiro negócio de Felice — piloto da força aérea italiana que sobreviveu à guerra e desembarcou no Brasil em 1945 — foi uma oficina de cromação de metais. Depois, montou uma churrascaria: Farroupilha. Dessa experiência, seguiu-se outra de sucesso: Cabana, no centro de São Paulo. Todos os dias, ao sair da faculdade, Massimo fechava o restaurante. Era uma churrascaria diferente, fora do padrão da concorrência.

Mais tarde, acompanhando a clientela que migrou para a região da Av. Paulista, novo polo de negócios paulistano, a boa culinária dos Ferrari instalou-se na Alameda Santos. Surgiu, em 1976, Massimo, considerado “o melhor restaurante italiano fora da Itália”. Sofisticado ponto de encontro de empresários, políticos e artistas, pela qualidade da comida e charme de seu principal criador, o restaurante foi um sonho de consumo e tornou-se marca forte no universo da gastronomia.

A BIBLIOTECA

Muito antes de assumir com a mãe e o único irmão, Venanzio, os negócios da família após a morte do pai (1974), em uma viagem de aprimoramento ao exterior, foi “garimpando” nas livrarias em Paris que Massimo, aos 27 anos de idade, comprou o primeiro livro com o qual iniciou sua especializada biblioteca, hoje com 11 mil volumes. *Ma Cuisine – Le Guide Culinaire*, de Auguste Escoffier, é obra referencial para a coordenação, sob rígidos princípios de ordem e disciplina, de uma cozinha verdadeiramente profissional. Escoffier saltou do amadorismo de palácios e hotéis para criar a moderna culinária em restaurantes de primeira linha. Trabalhou com o famoso hoteleiro Cesar Ritz.

A obra segue emblemática para Massimo, embora não seja a mais importante de um rico acervo bibliográfico – que, além da Gastronomia, alcança outras áreas afins, como Antropologia, Saúde, Economia, Agricultura,

Teologia, História, Geografia, Administração, Sociologia e Artes. “Foi com esse livro que decidi começar a coleção”, lembra com um brilho de paixão no olhar.

A biblioteca “Felice & Maria Ferrari – Coleção Massimo Ferrari” inclui livros raros, curiosos, de todos os formatos e tamanhos, com um único tomo ou com mais de uma dezena deles, poucas ou muitas páginas, antigos ou contemporâneos, ilustrados ou não e até mesmo manuscritos de senhoras da sociedade que as famílias doaram carinhosamente ao colecionador após a morte delas. Um exemplo é o *Caderno de Receitas*, de Patrícia E. Dessberg, escrito à caneta tinteiro entre 1940 e 1950.

O livro mais antigo do acervo é *Le Ménagier de Paris*, cuja edição data de 1393 e foi impressa em Genebra, Suíça. Escrita em francês, a obra trata de preceitos morais, registra algumas referências históricas, ensina como dirigir mansões, recomenda a

comida ideal para receber reis e rainhas, orienta sobre jardinagem e cuidados com os cavalos, traz economia doméstica e outros detalhes. Já o mais recente livro da coleção, *Sabor e Saúde*, de Miao Duo, foi editado em 2009 no Brasil. A obra tem as melhores receitas vegetarianas do restaurante do templo Zu Lai, o mais importante monumento budista da América Latina, em Cotia, na Grande São Paulo.

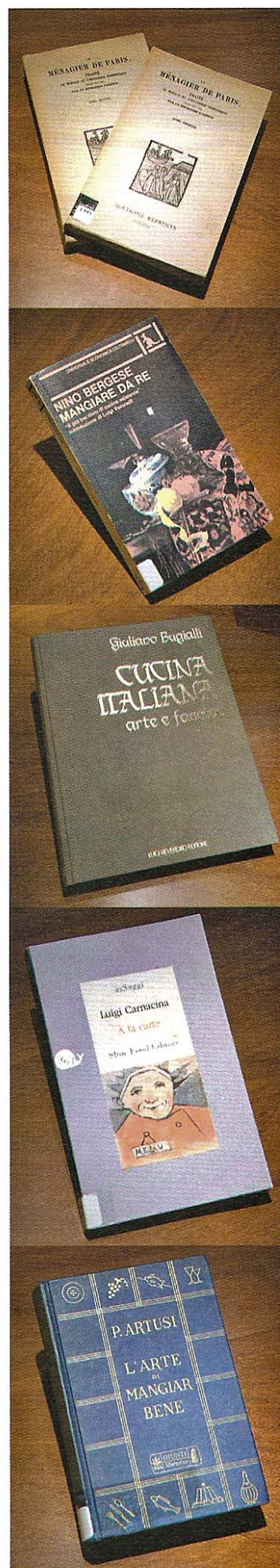
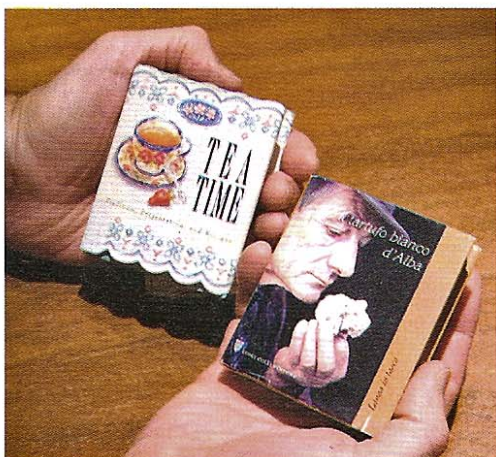
O maior livro em tamanho, é *L’Heptameron des Gourmets ou les Délices de la Cuisine Française*, de Édouard Nignon, editado em Paris em 1914. O menor é *Tea Time*, de M. Dalton King, publicado na Filadélfia, EUA,

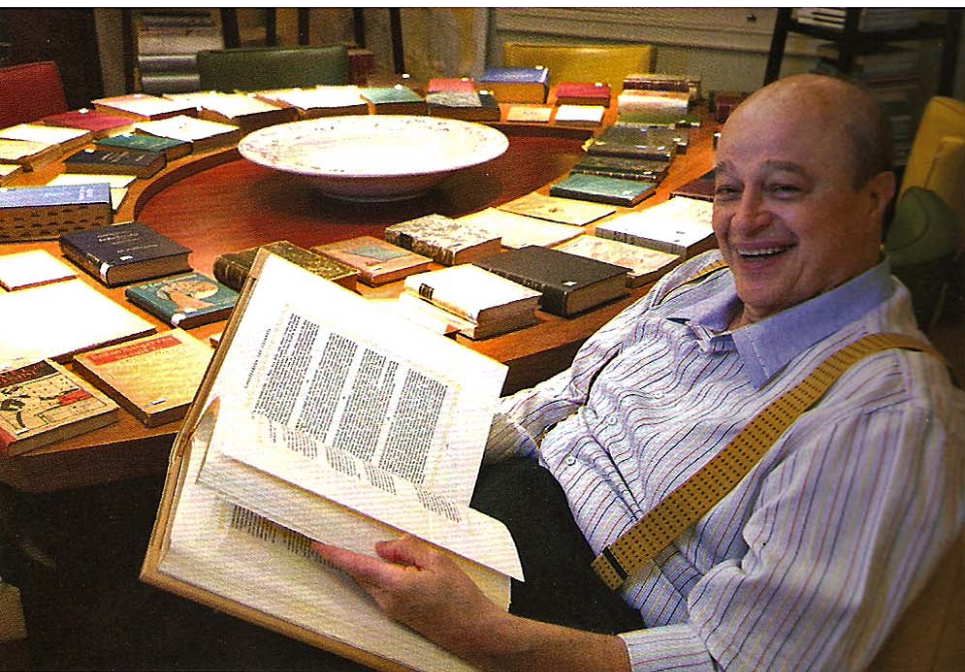
em 1992. O primeiro contém receitas dos melhores pratos da culinária francesa e o segundo fala sobre o ritual do chá da tarde. Já a obra com a maior quantidade de tomos é a *Enciclopédia Bom Apetite*, com 10 volumes e três mil páginas, da Abril Cultural. E o livro com o menor número de páginas é

L’Art de Faire le Café au Lait à l’Ancienne, de Louis Forest, editado em Paris. Este livrinho, com apenas 16 páginas, ensina a arte de fazer café com leite.

O idioma que predomina nas obras desta biblioteca é o italiano, seguido pelo francês, português, inglês, espanhol, alemão, castelhano, russo, japonês e chinês. Embora a ênfase temática seja a culinária no seu estado da arte, há livros que estabelecem interfaces socioculturais e com tradições e costumes étnicos. Há obras escritas em italiano arcaico, o que obriga Massimo ao desafio de entender a intenção dos patrícos. “É maravilhoso observar o estilo poético que os autores usavam há cem, duzentos anos para escrever uma receita. E a comida tem, na sua elaboração e degustação, muito desse encanto”, filosofa o *restaurateur*.

Todo o acervo de nove mil títulos e mais dois mil deles repetidos, só que em diferentes edições ou idiomas, está catalogado em





sistema informatizado, cuja metodologia obedece aos fundamentos da biblioteconomia. Há cinco anos, quando já somava cerca de quatro mil livros, Massimo entendeu que não dava mais para cuidar sozinho da coleção. Contratou a biblioteconomista Mara Cunha, que organizou tecnicamente os livros que, em breve, estarão num *site* disponível às consultas da sociedade. A biblioteca Felice & Maria Ferrari não é aberta ao público, apenas em casos pontuais nos quais estudiosos, acadêmicos e jornalistas buscam referências, encontrando pronto apoio.

Massimo, consumidor voraz sempre em busca de novidades, continua comprando livros. Há mais de 30 anos tem sacrificado prazeres da vida para adquirir novas obras. Visita sempre os sebos e livrarias no Brasil e no exterior, além de assinar revistas sobre Gastronomia, nas quais lê as resenhas e vai atrás das obras. Amigo de vários livreiros, é procurado com a notícia de uma raridade encontrada ou de um lançamento. Quem o conhece, sabe que não há melhor presente do que uma nova “joia” para a sua coleção.

“Os livros ampliam a minha visão, despertam para a busca de novos produtos, novas técnicas e, assim, vão tornando as receitas universais. Sem falar do sabor que podemos inovar em cada prato, mesmo sendo tradicional”, garante Massimo, com a sua marca registrada: um sorriso aberto, franco e pleno de felicidade. Ele evita falar sobre valores materiais, entretanto descobrimos que a sua mais cara aquisição foi um livro raro, pelo qual pagou três mil dólares num sebo estrangeiro.

O RENASCER DO MESTRE

Massimo, por um “descompasso” — como define com elegância — após a morte da mãe, separou-se do irmão e sócio, que ficou com o restaurante da Alameda Santos. O *restaurateur* passou um tempo apenas refletindo, embora angustiado: “Nesses anos em que estive distante do público faltou-me o chão. Era como se eu estivesse sozinho na lua”. Em setembro de 2009, além de prestar consultoria ao restaurante da TV Globo, o mestre voltou mais forte do que nunca e abriu o Felice e Maria, *per* Massimo Ferrari, em uma bucólica praça da Vila Olímpia, zona sul de São Paulo. A casa, rotisseria inovadora, além de ser uma espécie de embaixada da tradicional culinária italiana — o resgate do sabor da infância —, recebe a clientela em uma oficina de culinária, aberta à curiosidade de todos. O consumidor escolhe os pratos que deseja, degusta petiscos e experimenta vinhos, enquanto a encomenda é produzida sob o seu olhar. “Aqui oferecemos um balé gastronômico”, define o criador.

“É uma homenagem aos meus pais, com quem aprendi tudo na vida. Um sonho que realizei”, declara Massimo, com os olhos marejados pela saudade. Há no local um cenário italiano, com figuras em movimento e um toque de magia que diverte crianças e adultos. No futuro, Massimo quer montar um Centro de Referência e Formação de Profissionais: “Vamos ensinar o respeito ao clássico. Promover o culto à tradição, mas com modernidade. Modismos não sobrevivem, assim é preciso preparar as novas gerações para eternizar os fundamentos da boa cozinha. Só quem domina a técnica pode criar com qualidade”, garante o mestre.

Para Massimo, aprender sempre — com clientes, funcionários ou livros — é fundamental para dominar qualquer matéria-prima e fazer as receitas com nuances distintas, capazes de agradar aos comensais. Ou seja, reinterpretando a própria vida. Com esta rotisseria, que não é um restaurante no qual se vai para comer, Massimo está contribuindo para reunir, com alegria, a família em torno da mesa nas suas próprias casas. Como nos bons tempos de Felice e Maria... 