

COZINHA

PROFISSIONAL



Boas Práticas

Um trabalho que depende de todos

Bate-papo

Com o restaurateur
Massimo Ferrari

Especial

Mesas e cadeiras:
Saiba como escolher!



BATE-PAPO



Paulo Bica

O restaurante em sua casa

Essa é a filosofia da nova casa de Massimo Ferrari, a rôtisserie Felice e Maria

Natalia Gela

Antes de começar este bate-papo, gostaria de explicar um pouquinho como funciona nosso trabalho de jornalista. Sempre, antes de ir a campo fazer entrevistas, realizamos um trabalho de pesquisa para conhecer sobre o assunto e/ou personagem ao qual iremos abordar. E desta vez não foi diferente. Para fazer esta reportagem com Massimo Ferrari, fiz uma extensa pesquisa a fim de saber um pouco mais sobre este ícone da gastronomia no Brasil. Em todos os lugares nos quais pesquisei: internet, artigos, reportagens e até mesmo com pessoas que o conhecem pessoalmente, Massimo é conhecido pelo seu largo sorriso e por seus suspensórios. E é assim mesmo que o descreveria. Uma pessoa humilde, de jeito peculiar, com um enorme sorriso e, claro, sua já marca registrada, os suspensórios.

Vindo de uma educação em que se preza pelo convívio familiar, pelo ato de sentar-se à mesa para conversar sobre assuntos diversos, problemas, alegrias, acontecimentos do dia a dia, Massimo busca levar esta tradição aos seus clientes. E foi assim que surgiu a Felice e Maria. Uma rôtisserie, uma homenagem aos pais, não só no nome, mas também no conceito e em cada detalhe da casa. Uma espécie de extensão da cozinha de nossas casas, com o objetivo de reunir a família, de oferecer uma boa comida com receitas típicas da vovó e de nos fazer voltar à infância. "A realização de um sonho antigo!", define Massimo.

E foi assim, após um almoço em família, sentada à mesa saboreando os deliciosos pratos da

Felice e Maria que eu escrevo este, não menos saboroso, Bate-papo com o senhor dos sorrisos largos, Massimo Ferrari. Boa leitura!

Considerado um ícone da gastronomia, como o senhor descreveria Massimo Ferrari?

Massimo Ferrari é uma pessoa que teve a sorte de ter a vocação de, desde jovem, despertar para a gastronomia. Ama o que faz, vive intensamente o que faz e adora servir os clientes.

Como o senhor avalia o setor de alimentação fora do lar no Brasil?

Sempre em crescimento, sempre atento a tudo o que acontece no mundo gastronômico. O Brasil é extremamente jovem, tem uma população, até profissional, muito intensa, e esses representam muito bem o que o mundo faz.

Conte um pouco sobre sua trajetória no mundo da gastronomia?

Uma trajetória bastante comum, como de tantos outros profissionais que, desde cedo, acabam se envolvendo com a profissão. Sempre vivi muito intensamente aquilo que faço. Comecei a trabalhar com 10 anos, na churrascaria do meu pai. Foi ali que descobri que gostava e gosto de fazer este tipo de atividade, e, assim, acabei me envolvendo com tudo. Aí, depois aconteceu o Massimo e agora aconteceu esse sonho que é a Felice e Maria, que é exatamente voltar e ter um grande respeito com o clássico e a tradição, lembrando sempre a comida dos avós, as receitas de ontem com a técnica do hoje.

De onde veio sua paixão por gastronomia?

Quando gostamos do que fazemos, acabamos nos envolvendo com tudo o que abrange esse tipo de atividade: a matéria-prima, a mão de obra, a evolução, o crescimento, a técnica, o jeito de trabalhar... Acabamos nos envolvendo com tudo e, desta forma, também fazendo parte dessa profissão.

Qual a influência de seus pais em sua trajetória profissional e em sua vida pessoal?

Foi muito grande... a família sempre unida! Meu pai me levava desde pequeno ao mercado, e eu achava aquele mundo encantado. Era o mundo do encantamento, um mundo com aquele mar de folhagem que eu via, de madrugada, à luz de lampião, na porta do mercadão da Cantareira. Com isso, foi acendendo essa vontade de abraçar a profissão. E foi o que aconteceu, e o que tento fazer de maneira muito humilde. Gostaria de passar aos outros o pouco que aprendi.

Assim como o Massimo, a rôtisserie Felice e Maria é considerada um estabelecimento de alta gastronomia. Por que essa escolha?

Isso acontece... quando começamos a trabalhar, você vai evoluindo e tem um mercado para atender. Você tem um cliente para poder satisfazer. E na satisfação do cliente, você vai oferecendo aquilo que acha que ele gostaria de ter. E nessa escolha, você acaba se situando nesses patamares. Vai construindo uma gastronomia mais apurada, não diria alta gastronomia, e sim uma gastronomia mais trabalhada, mais pensada, melhor executada.

BATE-PAPO

Como surgiu a ideia de migrar para o ramo de pâtisserie?

Era um sonho de muitos anos, e não só o conceito da pâtisserie. Aqui, envolve o catering, que eu gostaria muito, muito de fazer... como poderia dizer... aquelas festas temáticas, em que existe um tema e você o acaba desenvolvendo, pode ser regional, ou local, ou de algum produto. Fazer uma temática de algum produto. E é isso que eu tenho feito na Felice e Maria. Eu visto a necessidade do cliente.

Existe alguma diferença na administração de uma pâtisserie e de um restaurante?

Totalmente, já é uma grande diferença de restaurante para restaurante. Imagina então quando se faz uma variação, de uma pâtisserie para um restaurante. Cada filho é um filho, cada filho tem a sua personalidade, cada um é diferente do outro, seja no comportamento, na personalidade, no jeito. E você tem de interpretar isso, tem de educá-lo exatamente como ele é e de forma que ele possa crescer bom, sadio e com valores.

Qual o diferencial da Felice e Maria?

A Felice e Maria é – no fundo, no fundo – um restaurante que não serve a comida no local e que pede, humildemente, para servir a comida que ele faz, como se fosse um à la carte, exatamente na casa do cliente. Essa é a proposta. É a proposta de rever as famílias em volta da mesa, falando sobre suas coisas, discutindo sobre negócios, falando sobre suas alegrias, problemas, sempre em volta da mesa. Acho que a mesa ainda é o local mágico para as famílias se encontrarem.

Como foi feita a escolha do cardápio?

Primeiro se faz as receitas que você pensa que seriam ótimas sendo servidas depois, que não perdem em qualidade, que não perdem em apresentação e que sejam compreensíveis e do entendimento do mundo gastronômico. Depois, cada cliente vai pedindo o que ele gostaria e você vai montando o seu cardápio. A textura, o tecido que compõe o cardápio... normalmente, é o cliente que te acaba orientando de como gostaria que fosse.



Quais são os pratos mais vendidos?

As massas – lasanha, tortelone –, os assados e as sobremesas, que são aquelas sobremesas clássicas, tarte tartin. Tudo aquilo que faz parte da memória da nossa infância.

E qual é o seu prato preferido?

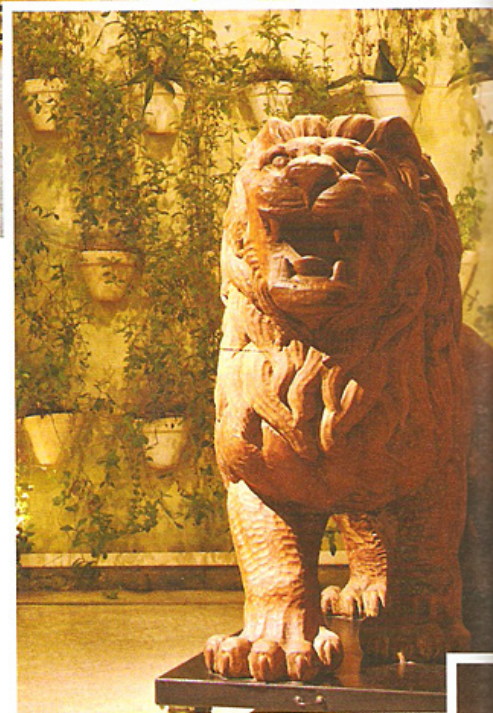
Eu não tenho um prato que pudesse escolher. Eu gosto muito de coisa natural. Gosto muito de salada. Mas se alguém me prendesse em uma sala e me deixasse apenas salames e queijos, eu viveria com muito conforto e por muito tempo... (risos).

Todos os detalhes da pâtisserie foram especialmente escolhidos. Pode-se dizer que a Felice e Maria retrata a nova fase de Massimo Ferrari?

Todos os detalhes foram concebidos em função do sonho de homenagear meus pais! Retrata a felicidade de Massimo Ferrari, esse espírito de felicidade que eu vivo intensamente. Estou criando alguma coisa que está sendo de agrado do público, o que é minha, ou melhor, nossa obrigação, de toda a equipe. Eu não me canso de repetir... nossa profissão, e diria "graças a Deus", não é uma profissão de um cantor solo, e sim um verdadeiro coral. Eu sou apenas um pequeno maestro que procura reger grandes músicos. Uma mão de obra treinada, adequada, determinada, envolvida e motivada faz grandes músicas. Esse é o sonho da Felice e Maria.

O que trouxe para o Brasil de sua terra natal?

Eu vim para cá com apenas 5 anos de idade, então a vivência de uma cozinha regional não foi tão



intensa no tempo em que vivi lá. Mas as viagens e o contato com os parentes, amigos e clientes, fizeram e fazem esse colorido que é a gastronomia, não só local como regional. Pois a Itália é riquíssima, Portugal, riquíssimo, Espanha, riquíssima, França, riquíssima e aqui também. Temos uma cozinha regional a descobrir, intacta, não mexida, não muito elaborada ainda, não muito retocada.

Como avalia a gastronomia no Brasil?

Excelente, mas falta muito; entretanto, hoje já se veem talentosíssimos chefes. Colocando o dedo na gastronomia rica que o Brasil tem. O que emerge, parece ser uma cozinha com uma receita lá e cá, mas não. Se formos ao fundo, os ingredientes e produtos brasileiros são muito ricos. Não é o uso nem o costume, mas sim a riqueza da matéria-prima, dos ingredientes. Esses profissionais agora começam a mostrar a riqueza que a cozinha

brasileira tem. E olha... existe um futuro brilhante pela frente. Parabéns àqueles que hoje abraçam essa bandeira de descobrir e mostrar o que são os verdadeiros ingredientes que fazem parte deste patrimônio que é a cultura da gastronomia no Brasil.

Qual o segredo do sucesso de Massimo?

Olha, dizem que 80% é transpiração e 20% é sorte (risos).

Abordamos na matéria desta edição a questão da segurança alimentar. Como é tratado esse assunto em sua rôtisserie?

Hoje, não se trabalha sem isso. Todos nós temos de ser vigilantes que orientam, acompanham, ensinam e exigem que cada vez mais o alimento saia da maneira como deveria ser sempre concebido.

Há uma lei rigorosa a cumprir. Todos nós cumprimos. E existe uma preocupação, não só nossa, mas de todos os envolvidos nessa profissão, falo da cozinha industrial, da comercial, de todos. Hoje, há uma verdadeira vontade de aprender a ser correto no manuseio dos alimentos.

Quais são os próximos planos de Massimo Ferrari?

Os planos e esses novos sonhos que irão acontecer, o destino já deve ter reservado. Primeiro, faz-se um plano, conseqüentemente os outros vão acontecendo. O que temos de ter é capacidade e competência para enfrentar. Unindo isso, conseguimos realizar.

Em sua opinião, os profissionais envolvidos direta e indiretamente na área de alimentação fora do lar estão preparados para atender um público cada vez mais exigente?

Hoje, a exigência dos clientes também obriga a nossa profissão e os seus profissionais a se prepararem melhor. Hoje, temos de agradecer as escolas que temos. Eu me lembro que, quando comecei a trabalhar, não havia nenhuma escola profissional. Hoje, temos um monte só em São Paulo, de grande nome e ótima reputação. Atualmente, o jovem se informa muito mais. Há 30 anos, havia um ou outro que queria seguir na área de gastronomia. Agora, temos revistas especializadas, que ensinam, orientam e abrem os nossos olhos. Então o volume de informação cresceu, o volume de exigência e de seriedade do cliente também cresceu. E a profissão cresce junto em função de tudo isso. Graças a Deus existe esse fenômeno de um ajudar ao outro por meio de seu interesse, de suas críticas, para tornar essa profissão a mais digna possível.

Como o senhor avalia o cliente da Felice e Maria? Qual o perfil desses clientes? Por quê?

Gourmet, apaixonados pelo que veem, pela gastronomia, e que querem aquela pitada de saudosismo em receitas que eles reconhecem como receitas da família.

Para finalizar... qual a dica que o senhor daria para quem está começando nessa profissão?

Muito esforço, muita paixão, muito sacrifício. Nada se faz sem sacrifício. Quem usar desses ingredientes terá resultados tão bons, tão compensadores que pensará: Como foi bom eu ter lutado, como foi bom eu ter sido criticado. Como foi bom eu ter ido à busca do meu sonho... ●

Palavras-chave para busca no site:

Massimo Ferrari, Felice e Maria

