

GASTRONOMIA SORVETES COLORIDOS COM SABORES EXÓTICOS PARA SE REFRESCAR NO VERÃO

# espresso

A MELHOR COMPANHIA PARA O SEU CAFÉ

Nº 30 • ANO 7



R\$ 10,00



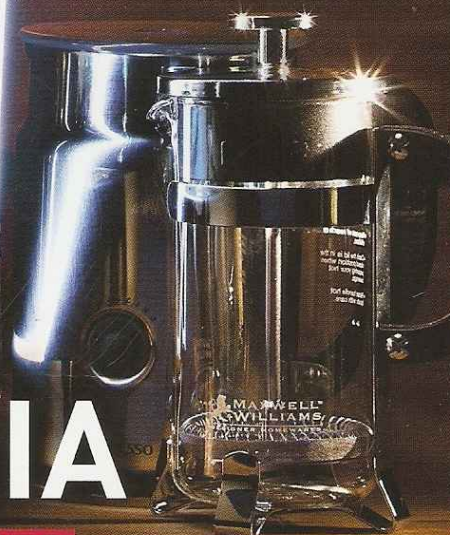
## PERU

Os melhores baristas do mundo em aventuras numa fazenda

**DEGUSTAÇÃO DE CAFÉS**

## CHÁ

Artesãs chinesas fazem flor para beber e admirar



ESPECIAL 2 em 1

# MINHA CAFETERIA EM CASA

CONHEÇA APAIXONADOS POR CAFÉ QUE MONTARAM SEU CANTINHO SOB MEDIDA

**E MAIS** Produtos novos e com estilo





PANETTERIA

1,00 - €  
2,00 - €  
3,00 - €  
4,00 - €  
5,00 - €  
6,00 - €  
7,00 - €  
8,00 - €  
9,00 - €  
10,00 - €





ELE É O **MASSIMO**

QUEM CONHECE PESSOALMENTE MASSIMO FERRARI, ENCANTA-SE COM A SIMPATIA QUE O RESTAURATEUR PIEMONTÊS ESBANJA DO SEU SORRISO SINCERO E DO CHARME DE SEUS SUSPENSÓRIOS ▶

**TEXTO**

PATRÍCIA MALTA DE ALENCAR

**FOTOGRAFIA**

ÉRICO HILLER



Massimo já é conhecido da sociedade paulistana apreciadora da alta gastronomia desde a abertura do seu primeiro restaurante, a casa italiana que leva seu nome. Mas sua história como empresário da gastronomia remonta à infância. Filho de pai calabrês e de mãe piemontesa, como ele, reuniu as heranças e fez da sua nova rotisseria uma casa de comida italiana refinada, mas caseira.

A Felice & Maria ([www.felicemaria.com.br](http://www.felicemaria.com.br)) – inaugurada no final de 2009, de frente para uma pracinha ainda pouco explorada na Vila Olímpia, bairro da zona sul de São Paulo (SP) – homenageia seus pais e é neles inspirada em cada detalhe. Os aromas que exalam dos fornos, por todos os recantos do salão, proporcionam uma recepção calorosa e alegre. Uma fonte dos desejos, uma boneca em tamanho real cozinhando polenta e o painel de uma cidadezinha italiana completam o toque pessoal.

### CARINHO DE FAMÍLIA

A cozinha é a italiana clássica mas, em um País de descendentes de imigrantes, lembra a comida das nossas avós. Ele reuniu a perseverança da mãe e o entusiasmo do pai para os negócios; e as receitas e a emoção da família para criar pratos de fazer qualquer um pecar pela gula. Com isso, fez um cardápio de massas, assados, doces e pães para a família.

Nos fins de semana, a casa abre com uma bela exposição. “A ideia é mesmo fazer os clientes comerem com os sentidos”, diz ele. Uma de suas preocupações foi reunir praticidade e comfort food à culinária italiana, sem perder a excelência da alta gastronomia. Lasanhas, frangos e polentas saem direto no pirex, para facilitar a vida do cliente, que sequer precisa devolvê-los: “Alguns trazem porque têm muitos, então eu troco por comida”, conta, com a maior naturalidade, como quem abastece a geladeira dos filhos. As tartes tatin e as focaccias complementam a refeição.

Enquanto aguarda o pedido, o cliente pode degustar um espresso Orfeu. Massimo adora a bebida e valoriza seu papel: “Toda refeição deve terminar com um bom café”. Toma vários por dia e ainda brinca: “O Massimo sem o café seria mínimo!”.

Durante a semana o restaurante só atende a encomendas para buffets, caterings e eventos. Mas a comida é a mesma,

preparada com ingredientes frescos e, preferencialmente, caseiros: a rotisseria faz sua própria uva passa, seca a pimenta, elabora artesanalmente os molhos dos assados, que são preparados na própria carcaça do animal, “em respeito à identidade do prato”. Uma extensa horta, que está começando a dar frutos, abastecerá a cozinha. Assim, ele poderá educar o consumidor, fazendo-o prestar atenção nos mínimos detalhes, como na sálvia que tempera o cordeiro: “Eu quero que o cliente cheire a sálvia e sinta-a em suas mãos para, na hora de degustar, ele poder valorizar o ingrediente”.

### UMA NOVA TRADIÇÃO

Massimo saiu do norte da Itália, rumo ao Brasil, ainda criança, em 1949, com a mãe e o irmão, para encontrar o pai, Felice, que estava há dois anos reconstruindo a vida em São Paulo (SP), como fizeram muitos imigrantes após a Segunda Guerra Mundial. Felice era oficial da Força Aérea da Itália mas, ao chegar ao País, uma das apostas foi uma mecânica de carros. A loja ficava entre as avenidas Rio Branco e Ipiranga que, na época, era o centro comercial e cultural da cidade.

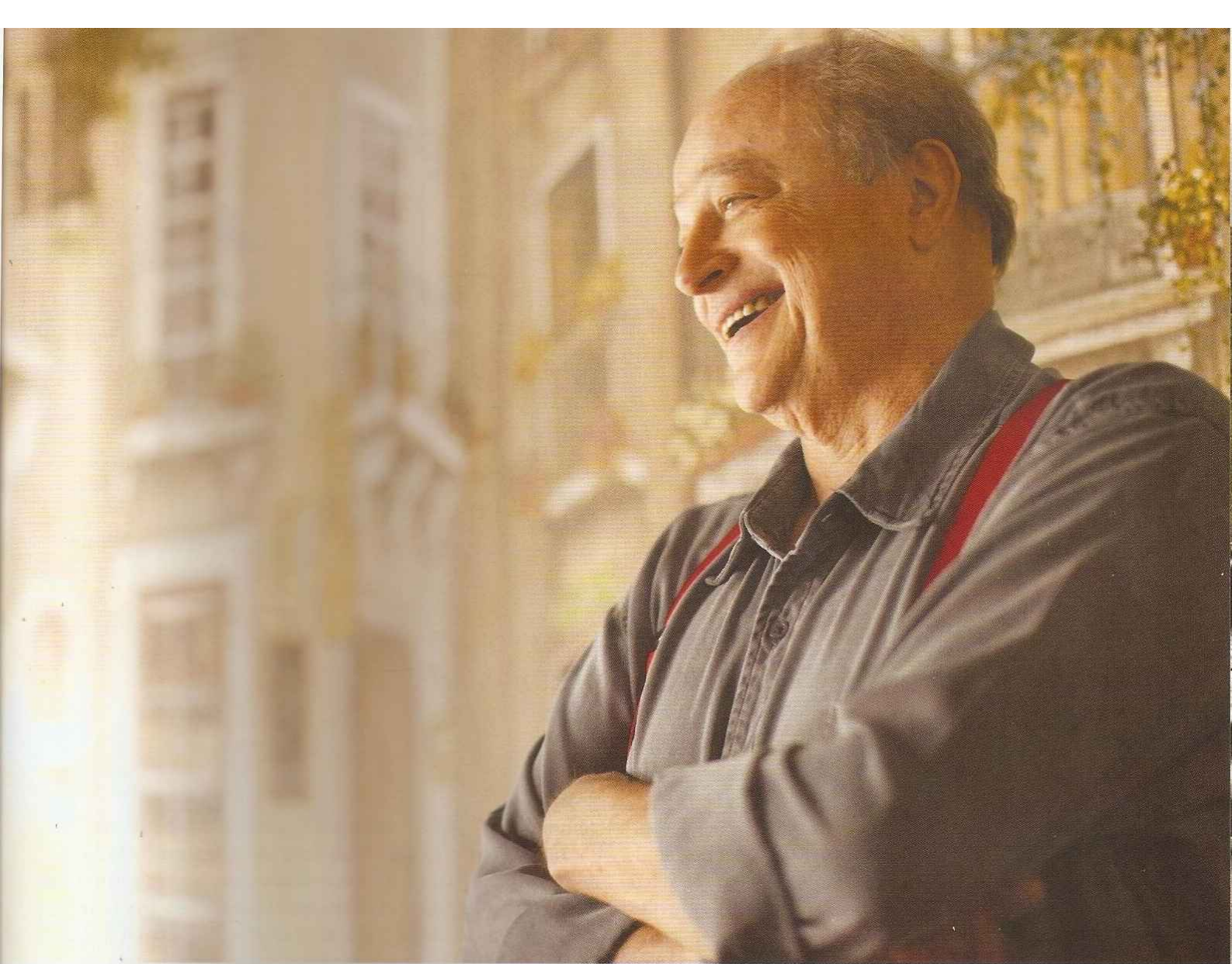
Foi lá que bateu à porta um gaúcho de olho no ponto para abrir uma churrascaria. Coisa nova para a capital paulista, a Pampas chamou a atenção do pai de Massimo. Ele trabalhou no restaurante, aprendeu sobre o negócio da gastronomia e abriu as suas próprias casas, a também churrascaria Farroupilha e, depois, a Cabana, que reuniu os conceitos de casa de carnes à la carte e de cantina italiana. A Cabana funcionou de 1954 a 1993. Foi lá que se consolidou o frango desossado das casas da família – presente no cardápio da rotisseria – e os cortes de steak de lombo, contrafilé e filé-mignon,

Quando criança, Massimo brincava na máquina de espresso do pai: “Toda a refeição deve terminar com um bom café”. E brinca: “O Massimo sem o café seria mínimo”.



Na Felice & Maria, clientes comem o macarrão “com os sentidos”.





O pai da casa afirma existirem coisas que só a experiência pode ensinar e declara seu amor pela gastronomia, em 58 anos de trabalho.

que eram dignos de grandes cozinhas na época. E era para lá que Massimo ia, ainda menino, quando saía da escola.

Para ajudar o pai, e também para se distrair, ele “trabalhava” na máquina de espresso, uma Gaggia, onde preparava o café Taiti. Quando o pai percebeu seu interesse pelo negócio da família, passou a levá-lo consigo ao mercado, ao açougue, e assim Massimo foi se envolvendo e tomando gosto pela profissão. Em 1976, ele e o irmão Venâncio abriram o restaurante de culinária italiana Massimo. Quem administra a casa hoje é Venâncio, mas Massimo continua na sociedade.

#### JARDIM DA VIDA

Nos seus 67 anos de vida, 58 foram de amor à gastronomia: “Eu tenho sorte de ser enamorado por aquilo que faço. Quando a gente gosta, trata como se fosse um jardim”. Sua equipe, para ele, é como um coral, onde ele é o maestro, mas todos o acompanham e crescem juntos. O carinho com que se tratam e a forma como trabalham juntos prova a sintonia e o respeito: Massimo é um pai na casa.

Sempre focado no trabalho, quando não está na rotisseria o empresário pesquisa sobre a gastronomia. Em viagens à Itália

ou em leituras antigas, sempre tira grandes ideias. Lendo sobre o clássico Romeu e Julieta – a goiabada com queijo minas, não o romance inglês –, ficou intrigado com a parceria entre o doce e o salgado e está pensando em um pudim ou sorvete de parmesão para incrementar o cardápio.

A Felice & Maria é, assim, um ambiente onde o artesanato gastronômico é respeitado. Com anos de experiência, Massimo sabe que nem o lugar nem a comida bastam, se a casa não tiver alma. E tem uma mensagem para a nova geração, que ele gostaria de transmitir na sua futura escola: “Criar um negócio é como criar um filho: em um mês já dá alegria, mas não dá só alegria. Tem que ter paciência e convicção”. Ele percebe, porém, que os jovens têm pressa, mas não os condena: “Tem coisas que só a maturidade nos permite compreender. Quando se está próximo de um objetivo, tudo são flores, mas antes temos que percorrer os espinhos. Ainda hoje, pego uma flor e, às vezes, um espinho me pica”.

A escola seria um “grand finale” para ele, brinca, soturnamente. E já se imagina preparando algumas aulas. “Quero ensinar o respeito à farinha, à temperatura, ao fogo, à cocção, ao molho. Se a matéria-prima e os processos forem respeitados, o resultado será bom.”