

Fotos: Newton Santos/Hype



Massimo Ferrari, o maestro, em sua rosticceria na Vila Olímpia: homenagem aos pais Felice e Maria.

Gastronomia

Tradição e sabor para viagem

Rosticceria Felice e Maria, por Massimo Ferrari, prepara receitas da vovó em equipamentos modernos.

Lúcia Helena de Camargo

d A Rosticceria Felice e Maria, inaugurada há 11 meses na Vila Olímpia, surgiu como homenagem aos pais do proprietário, Massimo Ferrari. "Tanto no nome da casa quanto nas receitas", explica ele, que embora não tenha perdido totalmente o vínculo com o sofisticado restaurante paulistano que continua a levar seu nome, decidiu trilhar outro caminho: o de vender comida para as pessoas degustarem no conforto de suas casas. "Minha maior satisfação é contribuir para que as famílias se reúnam em torno da boa mesa."

Pesquisa - Ferrari afirma apoiar sua arte sobre dois pilares: tradição e modernidade. Ao mesmo tempo procura recobrar "a comida das nossas avós" e segue pesquisando as qualidades físicas e químicas de cada alimento envolvido em um prato, para chegar ao preparo ideal. "Disponho de uma boa biblioteca, então gasto tempo investigando os alimentos: sou um estudioso da matéria-prima", define-se. Tanto estuda que às vezes não encontra no mundo contemporâneo um mecanismo que faça tudo aquilo que ele imagina. Assim como o cineasta James Cameron, que criou câmeras com as quais conseguisse captar imagens da exata maneira que desejava no megasucesso cinematográfico *Avatar*, Massimo inventou máquinas inteiras de cozinhar. Um exemplo é o forno no qual são feitos os assados. Ele concebeu, desenhou e o forno foi construído à sua instrução. Com queimadores laterais, assa lentamente as carnes, para que não percam o suco interno. O frango, um dos carros-chefe da casa, por exemplo, demora de 1h40 a 1h50 para ficar pronto. Sai de lá suculento e saboroso. Acompanhado de batata, berinjela, abobrinha e tomate recheado, é acondicionado em um pirex de vidro. O prato, suficiente para alimentar de três a quatro pessoas, custa R\$ 65.

Ervas frescas - Além de outros equipamentos, há a churrasqueira e o forno à lenha. E todas as ervas usadas nos pratos são cultivadas ali mesmo, no quintal do estabelecimento.

Os dias mais agitados no Felice e Maria são sábado e domingo. Nos finais de semana, com a casa cheia, o simpático Massimo aproveita para falar

com os clientes, muitos dos quais conhece de longa data. No posto de mestre de cerimônias, conversa sobre gastronomia e costumes, coleta informações e mantém-se atualizado sobre os desejos daqueles que frequentam a *rosticceria*. "Adoro quando alguém me propõe um desafio, do tipo conseguir preparar a comida que sua avó fazia... sabe aquela polenta especial que lembramos do gosto, mas não temos mais ideia de quais ingredientes usar para chegar a ela? Fisso. Acho delicioso embarcar nessa viagem e encontrar os sabores", diz Massimo, de olhos fechados, já lembrando de alguma receita. "A boa comida desperta a emoção", resume.

Tortas - Entre os pratos produzidos na cozinha do Felice e Maria estão *porchetta* orgânica, guarnecida de vegetais; lombo de porco, lasanha napolitana, que leva massa branca e recheio de *polpetine* (espécie de bolinho de linguça com tomate); lasanha Ferrareze, feita com massa verde; a delicada e crocante *focaccia* baixa e a *focaccia* alta; risotos, tortas, pães e massas de diferentes formatos, que podem vir com molhos como de tomate e manjeriço, ragu de pato, de cordeiro. Se é difícil escolher qual o prato mais saboroso, ao chegar à sobremesa a tarefa é ainda mais complicada. Entre os destaques, *tarte tatin* de maçã, torta de morangos,

maracujá e mil folhas.

Menus temáticos - A equipe, de 20 funcionários, é aumentada nas ocasiões em que a casa recebe encomendas para bufês de festas e eventos. Podem ser elaborados menus temáticos da cozinha regional italiana (Toscana, Ligúria, Calábria e demais), em confraternizações familiares e de amigos, escritórios e casamentos. Massimo coordena cada detalhe da operação, mas prefere não pegar em panelas. "Não sou cozinheiro. Deixemos essa tarefa para quem tem talento - para isso possuo comigo alguns bons", comenta. "Digamos que eu sou um pequeno diretor de orquestra que tem a sorte de reger grandes músicos."

Felice e Maria - Rua Helion Póvoa, 65. Vila Olímpia. Tel.: 3849-2504. www.felicemaria.com.br



O frango assa durante quase duas horas no forno, para manter a suculência. Servido com berinjela, batata, abobrinha e tomate recheado.



O balcão, movimentado nos finais de semana. As tortas doces. E o cenário montado em madeira: entrada: volta às raízes italianas.

