

GO'WHERE Gastronomia

WWW.GOWHEREGASTRONOMIA.COM.BR



Business na cozinha
600 milhões de esfihas, 30 mil sanduíches em 1 dia: conheça alguns campeões da comida rápida

Heaven Delhaye
Incrível: a chef mais bonita do mundo sabe cozinhar!

Especial Natal

Como se faz um **panetone gourmet**

Os grandes clássicos de **roisserie**

Bebendo estrelas: o roteiro dos **espumantes**

OS REIS DO MERCADÃO

DO SANDUÍCHE DE MORTADELA AO BACALHAU INTEIRO, CONHEÇA OS HOMENS QUE ESTÃO POR TRÁS DO MAIOR FENÔMENO GASTRONÔMICO DA AMÉRICA LATINA

De pé, **Silvio de Oliveira** (Porco Feliz), **Marcelo Nunes** (O Rei do Bacalhau), **Roque Bruno Peta** (Roni Queijos), **Cícero Gomes Neto** (Ki-Peixe).
Sentados: **Marco Antonio Loureiro** (Bar do Mané), **Horácio Gabriel** (Hocca Bar) e **Leonardo Chiappetta** (Empório Chiappetta)

ANO VIII - Nº 48 - 2011 - R\$ 9,90

ISSN 1807-3816

00048



UNITED MAGAZINES

E+ 5 CAFÉS TOP DO MUNDO • CHOCOLATES ARTÍSTICOS • MR. WINE

Ele é o Mássimo



Foto: Henrique Viela

Mais um triunfo de Mássimo Ferrari



Foto: Vivian Cury

Para Mássimo Ferrari, a expressão “honrar pai e mãe” representa muito mais que um mandamento religioso. Cerca de cinco anos atrás, depois de se consagrar por quase três décadas, desde 1976, como um dos responsáveis pela gastronomia mais elogiada do país, *condottiere* de um restaurante multi-estrelado, por uma série de razões que não interessam a este texto, o Mássimo se afastou dos holofotes e se escondeu, com os seus suspensórios multicoloridos, no restaurante dos executivos da Rede Globo, no limiar do Morumbi, em São Paulo.

Sonhava, todavia, com um retorno glorioso ao mercado público. Sonhava, principalmente, em montar um endereço que pudesse expor tudo o que havia aprendido na sua carreira. Vasculhou, pesquisou, investigou e, em meados de 2009, descobriu um

espaço providencial numa pracinha verdejante da Vila Olímpia.

Não abriria um novo restaurante, porém. Na sua mente e no seu coração ele acentava um objetivo bem mais generoso: uma rotisseria que funcionasse quase como um teatro - efetivamente, dos fornos da entrada, onde se produzem os assados à cozinha principal e ao ambiente de preparação das massas frescas e das sobremesas. Através de enormes vidraças o visitante poderá testemunhar, em minúcias, todo o seu funcionamento.

São 500 metros quadrados de área útil, estacionamento fartíssimo, acomodações confortáveis para os funcionários e, inclusive, uma “simpatiquíssima” horta de ervas. O nome da maravilha? Felice e Maria, precisamente o pai e a mãe do Mássimo.

Herança gastronômica

Com os dois filhos, além do Mássimo o seu irmão Venanzio, o casal emigrou ao Brasil em 1947, consequência da crise financeira da Europa depois da II Guerra. Felice fora um oficial condecorado da Força Aérea da Itália, mas decidiu trabalhar no ramo da alimentação. Teve duas casas de grelhados no centro da cidade, a Pampas e a Farroupilha. E, em 1954, inaugurou a Cabana, churrascaria que se transformaria em um símbolo do profissionalismo naqueles tempos e que propiciaria o surgimento de nomes futuramente imponentes como Belarmino Iglésias (pai) e Ramón Mosquera Lopez. Venanzio e Mássimo cresceram entre frigideiras e caçarolas. Don Felice, porém, exigiu que obtivessem um diploma universitário. Venanzio se formou em Engenharia. Mássimo em Economia. Venanzio, o Nantchio, ou simplesmente Nam, desenvolveu uma carreira maravilhosa no seu setor,





Foto: Divulgação

obras monumentais em todo o país. De todo modo, ambos os manos acabariam se dedicando, mesmo, à arte da culinária.

Recomeço e ascensão

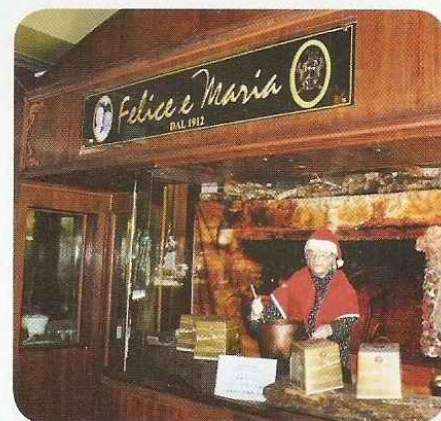
Circunstâncias da vida afastaram os dois manos. Venanzio ficou com o restaurante e Mássimo, o Mammo, paulatinamente transforma a sua jovial rotisseria em um ponto de romarias de fãs saudosos do seu passado e embaçados com o seu novo presente. Detalhe básico: entenda-se a palavra “presente”, claro, no sentido de “atualidade”. Com o seu gosto exuberantemente picaresco, o Mammo estruturou a cenografia da sua nova sede de maneira peculiaríssima. Recebe a clientela, logo na entrada, uma escultura animada do cenógrafo Renato Scipilliti, uma senhora que monta uma polenta. As paredes sugerem paisagens acolhedoras da Velha Bota.

Daí, se espraiam os ambientes de trabalho em que uma brigada toda de branco, mescla de antigos funcionários do Mássimo com jovens que ele, recentemente funcionou, perpetraram vários tipos de *focaccia*, *carpaccio*, *rosbife*, um frango tostado, extraordinário nos temperos e na maciez, risotos e lasanhas sensacionais. Detalhe: o cliente pode comprar as massas e os molhos separadamen-

te. E, na imensa maioria das situações, também leva o recipiente, pirex, incluído no preço do prato. Mutante, praticamente a cada dia, o menu é extenso o suficiente para satisfazer todas as predileções.

Bênçãos de um leão

Mássimo ainda aceita pedidos por encomenda, organiza festas e eventos correlatos em residências e em escritórios empresariais. Sempre com o seu sorriso ensolarado. Para o Natal, já existe uma fila de pedidos antecipados - primazia para a sua *porchetta*, a leitoazinha de 45 dias que ele condimenta meigamente e que assa de forma a ficar crocante por fora e terníssima no seu interior. E primazia, também, para as suas fabulosas lasanhas, de massa perpetrada lá mesmo, e um recheio inusitado – além do creme “sutilérrimo”, formidáveis “polpetinhas”. Como sobremesas, para a Noite Feliz, o Mássimo propõe a Tarte Tatin, de maçãs ou de peras, e a clássica Pastiera di Grano, típica, na Bota, nos desfechos de Dezembro. Tudo sob as bênçãos de um leão, em tamanho natural, esculpido em madeira, que vigia o lugar. Claro, com o seu sorriso eternamente solar, o Mássimo é do signo de Leão.



Felice e Maria
R. Hélon Póvoa, 45/65. Vila Olímpia.
Tel.: (11) 3849-2504.
www.felicemaria.com.br



LEITÃO ABERTO A PURURUCA

Ingredientes

- 4 a 5 kg de leitão desossado
- Sal
- 8 dentes de alho picado
- Pimenta a gosto
- Alecrim
- Salvia
- Segurelha
- 4 litros de água filtrada

Modo de preparo

Misture o sal, as ervas, a água e deixe o leitão em imersão nesta salmoura por 6 horas. Em seguida, tire o excesso de salmoura e enxugue-o com um pano limpo. Esfregue internamente o alho, ajuste o sal e a pimenta e deixe repousar por mais duas horas. Coloque-o no forno de barriga para baixo em uma grelha com uma assadeira embaixo para recolher seus "sucos" e a gordura, em temperatura de 120°C por volta de três horas (testar se está cozido). Eleve a temperatura para 220 °C durante oito a 12 minutos para dourar a pele.

POLENTA MOLE COM BACCALA MANTECATO

Ingredientes

- 1 kg de bacalhau dessalgado
- 1 e ½ xícara (chá) de leite quente
- 1 e ½ xícara (chá) de azeite de oliva quente
- 500 gr de fubá

Modo de preparo

Cozinhe, retire a pele e os espinhos do bacalhau. Reserve a água do cozimento. Coloque em uma batedeira e bata lentamente adicionando, de maneira intercalada, o leite quente e o azeite até que fique cremoso. O importante é que essa operação seja feita com os líquidos na mesma temperatura. Com a água reservada faça uma polenta clássica e a coloque em uma travessa e cubra com colheradas do bacalhau.

INSALATA CAPRESE

Ingredientes

- 6 tomates médios e maduros
- 6 unidades de muçarela de búfala (tamanho *bocconcini* - 50 g)
- Sal
- Azeite
- Manjeriço

Modo de preparo

Retire a tampa superior e com cuidado, a água, as sementes e a pele do tomate. Coloque a muçarela de búfala do tamanho do bocconcini, e coloque dentro da cavidade do tomate. Tempere com sal, azeite e manjeriço. Decore com folhas de manjeriço ao seu gosto.

FRANGO ASSADO À LA MAMMO

Ingredientes

- 1 frango de 3 kg
- 1 cebola branca (média) bem batidinha
- 1 tomate bem maduro (sem as sementes) picadinho
- 1 maço de folhas frescas de sálvia bem batidinhas
- 1 ramo de alecrim
- 1 ramo de tomilho
- 2 xícaras (chá) de vinho branco bem seco
- ½ xícara (chá) de azeite
- Sal
- Pimenta-do-reino

Modo de preparo

Prepare uma marinada com a cebola, o tomate, a sálvia, o alecrim, o tomilho e o vinho. Guarde na geladeira por ao menos duas horas. Coe. Entre a pele e a carne, massageie o frango pacientemente por uns quinze minutos, com o líquido da marinada mais o sal e a pimenta-do-reino. Asse, lentamente, por 90 minutos, banhando aqui e ali com o líquido. No caso do restaurante Felice e Maria se usa um forno de espetos rotativos, ao estilo das chamadas "televisões de cachorro".

TARTE TATIN

Ingredientes para uma forma redonda, 25cm

- Manteiga sem sal, suficiente para cobrir o fundo da forma
- 6 colheres (sopa) cheias, de açúcar
- 8 maçãs, do tipo Golden Delicious, descascadas, sem as sementes e cortadas em quatro gomos
- Massa folhada, cortada exatamente na dimensão da forma.

Modo de preparo

Forre inteiramente a forma com a manteiga, coloque o açúcar e elegantemente, disponha os gomos das maçãs (não utilize formas de fundo falso). Leve ao fogo (na parte superior do fogão) até que as maçãs estejam cozidas (não precisa mexer). Deixe esfriar e cubra com um disco de massa folhada. Leve ao forno médio (160° C), até que a massa fique sequinha, levemente bronzeada. Vire sobre um prato e sirva com as maçãs para cima.

Obs.: Prepare uma versão *diet*, trocando o açúcar por duas colheres (sopa) de qualquer adoçante que possa ir ao fogo e ao forno.

