

Harmonia

Para um Natal delicioso

A ADMIRÁVEL PORCHETTA DE MASSIMO FERRARI COM O BOM ESPUMANTE FRANCIACORTA LE MARCHESINE BRUT. ACHOU INUSITADO? O RESULTADO É FANTÁSTICO

POR MAURO MARCELO ALVES FOTO HENRIQUE PERON

O pernil do porquinho é delicadamente desossado e em seguida massageado com ervas frescas, recebendo como recheio pedaços de lombo e uma farfã de manteiga com um tantinho de erva-doce. Assado lentamente a 180 graus, essa versão da famosa porchetta italiana é uma das glórias culinárias de um dos maiores nomes da gastronomia paulistana, Massimo Ferrari, em sua rotisseria Felice & Maria.

Em meio a massas de fabricação própria, pães e doces, pratos italianos e assados diversos, Massimo tem um carinho especial pelas iguarias tradicionais do Natal. E a porchetta é uma delas, sem dúvida, pronta para receber a companhia de um espumante – italiano, naturalmente. No caso, o Franciacorta Le Marchesine Brut, elaborado pelo método clássico e que foi apresentado a este editor por outro Massimo, o Leoncini, do restaurante Fasano, com entusiasmo. A partir de Chardonnay, Pinot Bianco e Pinot Nero, as garrafas ficam em repouso por no mínimo 25 meses para a segunda fermentação. O resultado é um espumante de classe, com bolhinhas finas e persistentes, aromas cítricos suaves, bem seco e adequado à mesa. É importado pela Sicilianess (R\$ 169).



Felice & Maria – Rua Helion Póvoa,
45, Vila Olímpia, São Paulo – SP.
Tel.: (11) 3849-2504; www.felicemaria.com.br,
www.sicilianess.com.br