

Massimo Ferrari mudou de ramo. Esse piemontês, exagerado no sorriso e na qualidade dos pratos que prepara, agora tem uma rotisseria e leva até sua casa o melhor da clássica culinária italiana. Por **Paulo Totti**, de São Paulo

Geralmente, são dois leões de bronze à entrada de respeitáveis restaurantes do sul da China ou de alguns países da Europa. Segundo a tradição, estão ali para proteger a nobreza da casa. É diferente em São Paulo, mais precisamente na quase desconhecida rua Helion Póvoa, entroncamento das avenidas Hélio Pelegrino e Santo Amaro, onde o leão é um só e foi colocado lá nos fundos. Imponente, suas ventas voltadas para o alto não farejam improváveis perigos. O leão acomodou-se à boa vida e parece dedicado a aspirar a atmosfera ambiente, nutrir-se da suave fusão de odores que o circundam.

Visto desde a pracinha arborizada em frente, o local é discreto, como as cores e o tamanho da placa com a inscrição: "Felice e Maria per Massimo Ferrari". E isto já é garantia de qualidade, atestado de nobreza.

O próprio Massimo é quem está à entrada. Nele, a começar pelo nome, tudo é exagerado: a robustez dos 115 quilos de circunferência (já foram 135) e 1,87 m de altura, inseparáveis suspensórios coloridos que não se repetem durante todo um semestre, permanente sorri-

A Itália bate à sua porta. É o Massimo!

so de 40 centímetros, igual quantidade de dentes. E uma estupenda simpatia, só emulada pela dedicação às comidas cuja elaboração administra. Esse italiano do Piemonte desentendeu-se com o irmão e sócio, Venanzio, e há três anos não é visto à porta do restaurante Massimo, na alameda Santos, centro financeiro de São Paulo. Fundado em 1976, o restaurante ganhou fama de um dos melhores do país.

O hábito de mostrar-se literalmente à frente de seus negócios, Massimo não perdeu no Felice e Maria, uma rotisseria. Recebe os clientes, mostra-lhes as dependências da casa, visita, revisita, fiscaliza os locais de preparação dos pratos e, sem parar, volta a encontrar os clientes e os acompanha até a porta para as despedidas. Percorreria com isso uns cinco quilômetros, que considera o bastante para atender à recomendação médica de caminhadas diárias (o médico não concorda, e aí se estabelece uma discussão bem peninsular: "Sem escorrer o suor pelo rosto, o exercício é inócuo", diz o médico. "É melhor do que nada", replica o paciente). Mas essa movimentação agora só ocorre nos sábados, domingos e feriados, pois, desde que rompeu com o irmão

— "Foi um descompasso", diz —, Massimo é consultor do restaurante da diretoria da Rede Globo em São Paulo e ali cumpre expediente até às quatro da tarde dos dias úteis. O maître Wilton Perpétuo, companheiro de trabalho há mais de 20 anos, faz as honras da casa durante a ausência do patrão.

Ao meio-dia de uma sexta-feira, Massimo conseguiu tempo para este "À mesa com o Valor", em pequena sala aos fundos da rotisseria, a poucos metros do leão de madeira esculpido por um chinês de quem só lembra o nome (ou sobrenome?): Li.

Rotisseria, como se sabe, não é um restaurante. Por isso não tem mesas, mas vitrines. Ali as pessoas vão buscar a comida, ou a encomendam pelo telefone. E, a partir desta semana, podem fazê-lo também pela internet. Embora muito práticas, as duas últimas opções não são as mais recomendáveis, pelo menos nesta "rotisseria" (seu nome, em italiano) de Massimo Ferrari. Para esgotar as potencialidades da casa, o importante é visitá-la de ponta a ponta, começar a degustação pelos olhos, narinas bem atentas para perfumes e buquês — e apurado senso de realidade e controle de gastos para re-



LEDNARDO WEN/FOLHA IMAGEM - 16/2/06



José Serra, de paletó; Aécio Neves, Tarso Jereissati e Fernando Henrique Cardoso (acima), na "convenção do Massimo". Ao lado, a "carta da música", hit do Felice e Maria. Massimo Ferrari, abaixo, recebe Domingo Cavallo, ministro da Economia argentino, à porta do restaurante da alameda Santos

GUSTAVO LOURENÇÃO/VALOR



FABIANO ACCORSI/FOLHA IMAGEM - 3/12/95



sistir à tentação de levar tudo para casa. O Massimo agora aceita cartões de crédito, o que não acontecia na alameda Santos. Os preços não diferem dos de um restaurante caro.

Ao chegar, você já entra no clima de típica aldeia do norte da Itália. Em uma vitrine à direita, o visitante conhece a Nonna, uma criação do cenógrafo Renato Scipillitti, boneca em tamanho natural de uma senhora com um xale nos ombros, que se movimenta e remexe a polenta num tacho de cobre. À esquerda está a pracinha do que poderia ter sido a de Premosello de Chiovena, um lugarejo de 900 habitantes, perto de Turim e do Lago Maggiore, no Piemonte, onde Massimo nasceu e de onde saiu aos cinco anos, com a mãe Maria e o irmão, em 1947, para juntarem-se ao pai, Felice, que já se encontrava no Brasil. Na pracinha, há um poço com uma moringa de barro que jorra água permanentemente. Atrás do poço, um mural com a pintura de pequenas ruas que levam à pracinha.

"É um sonho bonito que realizo e dedico a meus pais", diz Massimo, ao comandar o passeio pela casa. A seguir, mais vitrines expõem as jóias de Massimo. Em estojos e almofadas de veludo, estão as massas frescas prestes a frequentar a cozinha logo atrás. Em outra vitrine, pães e focaccias, com os respectivos fornos ao fundo. E ainda os equipamentos onde, à vista do freguês, tudo é preparado, desde os assados até os doces. "Tudo que servimos é feito aqui. Cultivamos, até, temperos e ervas aromáticas no fundo do estacionamento. E as receitas, próprias ou alheias e repaginadas, só vão para o cardápio depois de exaustiva degustação".

Na pequena sala, a mesa está posta. O vinho branco, com leve coloração dourada e temperatura conveniente, já está aberto e repousa. Tem um remoto sabor de pera, e é produção de Camilo Montori com uvas pecorino, 2007, da região do Abruzzo, ótima companhia para pães e focaccias acabados de sair do forno. Os pães têm a casca grossa, como soem ser os italianos, e alguns são sem sal, "como na Toscana". A focaccia é baixa, uma delas feita com alecrim e sal grosso, a outra tem azeitonas verdes e pretas. Nesta introdução ao espetáculo, — estamos apenas no couvert — destaca-se uma massa muito fina em forma de concha, repositório de biscoitos, longos e estreitos como palitos — tudo muito saboroso e descrito por Massimo como "carta de música (a massa de pão-folha, originária da Sardenha)" com grissini e tarallo (os palitos, respectivamente do Piemonte e da Puglia). Este conjunto de receitas regionais e sabores clássicos, fruto da fusão de pesquisa, novas tecnologias e criatividade, permite a Massimo uma di-



gressão sobre a história da família no Brasil.

O pai, um ex-piloto da força aérea italiana derrotada na guerra, migrou para o Brasil, em 1945 e instalou-se com uma oficina de niquelação e cromação de automóveis na região da rua Barão de Limeira e largo do Arouche, no centro de São Paulo. "Lembro que meu pai cromava paraquedas de carros da marca Nash", diz Massimo. Depois disso, Felice abriu a primeira churrascaria do centro de São Paulo, a Farrouvilha. A mãe cuidava da administração, o pai da freguesia e os filhos estudavam, mas Massimo já gostava de acompanhar a elaboração dos pratos. Felice morreu em 1974 e Maria o sucedeu na liderança dos negócios.

"Pai e mãe nos educaram no sentido da responsabilidade e da confiança", diz Massimo, que aos 16 anos foi declarado emancipado, com direito a assinar cheques da churrascaria, já então chamada Cabana, e instalada na avenida Rio Branco. Inaugurada em 1954, a Cabana sobreviveu durante muitos anos, por causa da qualidade do serviço e da localização numa das regiões mais dinâmicas de São Paulo na época.

"Vá para perto de quem você conhece", dizia o pai. O conselho serviu para que, dois anos depois da morte de Felice, Venanzio (formado em engenharia) e Massimo (economia, pela PUC), criassem o restaurante com o nome deste último nas imediações da então trepidante avenida Paulista, o polo financeiro da cidade. Massimo, solteirão, passou a morar na sobreloja do restaurante com sua volumosa biblioteca de gastronomia. O salão do restaurante foi, por mais de vinte anos, a sua própria sala de visitas. Agora tem um apartamento no bairro de Higienópolis, com uma sala que ocupa quase metade do imóvel.

A ideia de estar “junto aos conhecidos” serviu também para a instalação da rotisseria na Vila Olímpia, perto da avenida Berrini e da Vila Nova Conceição, novo centro financeiro e morada dos novos ricos paulistanos. “Aqui todo mundo me conhece desde os tempos da alameda Santos, como lá nos conheciam desde a avenida Rio Branco”, diz Massimo. À frente de sua loja, instala-se uma feira nos fins de semana. “Isso até ajuda a compor o quadro propício a uma boa e saudável alimentação.” Voltamos ao almoço, que está agora no antipasto: são quatro pratos quentes, com destaque para a delicadeza do baccalà mantecato com polenta grelhada. A pequena porção de bacalhau, batido em azeite de oliva e leite quente, se dissolve na boca. A polenta, idem.

É servido o vinho tinto (o trentino Teróldego Rotalino, Reserva 2005, da Mezzacorona), como preparação para as entradas. Massimo, que apenas molhara os lábios com o vinho branco, não toca no tinto. “Vinho é bom para o coração, mas tenho de controlar a diabetes”.

Depois de seis meses, Massimo considera que a rotisseria já é conhecida e satisfaz as expectativas do investimento — “O investimento foi do tamanho que o coração mandou”, diz, sem dar números — mas ele tem mais planos. No subsolo, junto à adega, a intenção é criar um ambiente para almoços reservados, cursos especiais. “Temos duas escolas muito boas de graduação em gastronomia, a do Senac, no Brasil todo, e a Anhembi-Morumbi, em São Paulo. Faltam, talvez, cursos de maior refinamento, algo como pós-doutorado em gastronomia, por que não?” No subsolo, quer programar também “festivais temáticos”. Menus da Toscana, por exemplo, com raízes na cozinha medieval; do Vêneto, frutos do mar; Nápoles, mussarelas; Emilia Romagna, parme-



são; Calábria, fusili “feito à mão, no ferrinho”.

No subsolo ou em suas casas, essas refeições serão sempre mais reservadas do que as que aconteciam no restaurante Massimo, palco, nos seus momentos de maior glória, de importantes e públicos jantares de empresários e políticos. O mais célebre ocorreu em 16 de fevereiro de 2006, quando Massimo recebeu à porta o ex-presidente Fernando Henrique Cardoso, o governador Aécio Neves, o senador Tasso Jereissati e o prefeito José Serra, que vinham decidir sobre a candidatura do PSDB à Presidência. Foi a famosa “convenção do Massimo”, na qual o então governador Geraldo Alckmin acabou escolhido, apesar de ausente.

— Agora há condições de fazer uma convenção do PSDB ainda mais reduzida e secreta, não? Servir o jantar em casa?

Massimo não comenta a “convenção” e, guardião de privacidades, diz não se lembrar do vinho servido ou do valor da conta. Dois dias depois da “convenção”, a “Folha de S. Paulo” publicou: “O quarteto consumiu espaguete com paleta de cordeiro, prato que custa R\$ 86. O encontro foi regado a vinho. Foram servidas uma garrafa de Amarone Della Valpolicella, corte Santa Alda, safra 95, e um Gregoletto, safra 99, da cave Colli Trevigiani. O preço dos dois soma R\$ 600. Tasso pagou a conta.”

No Felice e Maria chegam as entradas: Tortelloni de ricota, burro e sálvia; chitarra pomodoro e basilico. O destaque é a elaboração desta última. A massa para a preparação do espaguete passa por fios de metal enfileirados numa caixa de madeira. Os italianos a chamam de guitarra, mas a forma delicada da manipulação das cordas mais parece a de um tocador de harpa. O que importa é o resultado: excelente, mas de difícil confronto, porque não há cocção e tempero similares na pra-

ça de São Paulo. Os tortelloni, é claro, não ficam a dever em qualidade.

As receitas do Felice e Maria são clássicas, com a inovação que Massimo lhes agrega, quase sempre procurando torná-las mais suaves, com menos acidez. É a homenagem que a modernidade faz à tradição: aprimora a digeribilidade dos alimentos. O “prato principal”, servido a seguir, é o melhor exemplo disso: frango assado com beringelas e abobrinhas grelhadas; porcheta com batatas ao alecrim.

O frango, de 4 quilos brutos, é abatido aos 45 dias de vida. A pele é massageada e depois levantada; no espaço entre a pele e a carne, coloca-se o tempero de ervas aromáticas, sálvia, alecrim, pitada de alho. Já limpo das entranhas, no interior do frango coloca-se o “sufrito” (refogado) de salsão, cebola, tomate. Com as pernas amarradas, o frango vai ao forno rotativo na parede. Resultado: carne macia, suculenta. Já a porcheta tem o apelido de “leitão orgânico”: pesa entre 6 e 8 quilos, totalmente desossado e também temperado com ervas aromáticas, vai ao forno enrolado sobre si e amarrado. Bem assado por dentro, recebe depois um calor rápido de 500 graus para ficar com a pele pururuca, crocante.

À sobremesa, Tarte Tatin e tiramisù de café. A primeira acompanha Massimo desde a alameda Santos, na dose exata da doçura. Continua impecável. Faz esquecer o enjoativo pavê francês.

Em verdade, quem tem a exuberância de Massimo Ferrari à porta dispensa a proteção de uma dezena de leões. ■

“ É um sonho bonito que realizo e dedico a meus pais. O investimento foi do tamanho que o coração mandou ”

Almoço na rosticceria

Pães feitos em casa

Carta da música com grissini e tarallo e pães toscanos
Focaccia de alecrim e sal grosso
Focaccia de azeitona verde e preta

Antipasto

Mozzarella de búfala & “calota” de tomate e pesto
Baccalà mantecato & polenta grelhada

Entradas

Chitarra pomodoro e basilico
Tortelloni de ricotta burro e sálvia

Prato principal

Frango assado & beringelas e abobrinhas grelhadas
Porchetta e batatas ao alecrim

Sobremesas

Tarte Tatin de maçã clássica
Tiramisù de café

Felice e Maria per Massimo Ferrari