



Massimo Ferrari, no novo Felice e Maria, ao lado do que chama de “poço dos desejos”: inauguração na quarta (16)

## GASTRONOMIA

# A volta do Massimo

Em 2007, após uma série de desavenças com o irmão mais velho e sócio, o piemontês Massimo Ferrari desapareceu com seu sorriso permanente, sua exuberância, seus suspensórios e seus 115 quilos do prédio número 1826 da Alameda Santos, nos Jardins. Ali, em um ambiente em que o luxo e as contas pesadas se misturam ao cenário de cantina requintada e aos vasos de flores, funciona desde 1976 o restaurante Massimo, que entre os anos 80 e 90 foi um templo fervilhante da gastronomia de São Paulo. Concorrentes calculam que, no auge, a casa fazia por mês entre 12000 e 15000 couverts (cada um corresponde a uma refeição completa). É um número extraordinário. O recorde do Fasano, na década de 90, chegou a 7000 couverts mensais. Seus preços desde o início foram elevados e não baixaram nem com a crise. Ainda hoje, um ravióli recheado com ricota e espinafre custa 68 reais; uma truta grelhada, 78 reais; um filé ao alho e óleo com polenta e rúcula, 86 reais. Para a sobremesa, o abacaxi é oferecido por 19 reais. Os donos sempre argumentaram que sua operação é cara.

*Dois anos depois de afastar-se do grande restaurante que criou, um dos ícones da boa mesa paulistana abre sua rotisseria para vender alguns dos pratos que o consagraram*

Nos últimos tempos, o enorme salão de pé-direito alto esvaziou-se. “Às vezes, minha mesa é a única do almoço, o que me deixa triste, porque continua um ótimo restaurante”, conta o ex-secretário municipal Andrea Matarazzo, que permaneceu como um comensal fiel. Rompido com o irmão, Venancio Ferrari, Massimo pensou em criar um restaurante no shopping Pátio Higienópolis. O plano não foi adiante. Houve sondagens para um possível empreendimento com o grupo Fasano, mas elas não prosperaram. Ele acabou

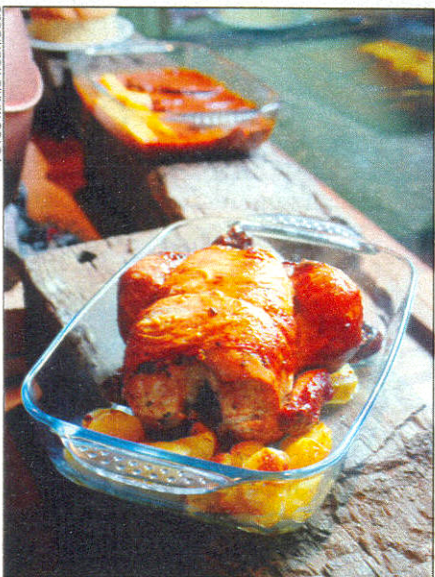
indo tomar conta do restaurante da diretoria da TV Globo, no Brooklin Novo. E não parou de pensar no que chamava de “meu sonho de vida”: abrir sozinho outro estabelecimento.

No ano passado, começou a realizá-lo ao encontrar um imóvel em frente a uma pequena praça na altura do cruzamento das avenidas Hélio Pellegrino e Santo Amaro, na Vila Olímpia. Foi lá que montou sua rotisseria Felice e Maria per Massimo Ferrari, cuja inauguração está prometida para quarta-feira (16). Não pôde chamá-la simplesmente de Massimo, como seria mais lógico, porque a marca pertence a ele e ao irmão. Assim, batizou-a com o nome de seus pais, que entre 1954 e 1993 tiveram uma churrascaria que marcou época no centro da cidade, a Cabana, na Avenida Rio Branco. A rotisseria fica no local do extinto restaurante Alcântara, do qual Massimo herdou um fogão industrial. Todos os demais equipamentos foram comprados, de uma sofisticada “televisão de cachorro”, para assar frangos e leitões, aos fornos de pizza e pão. Além disso, colocou logo na entrada uma vitrine com a boneca em mo-



A equipe da rotisseria: à direita de Massimo, o chef Lorenzi; à sua esquerda, o maître Wilton

FOTOS MARIO RODRIGUES



O frango da "TV de cachorro" (R\$ 65,00, com o prato) e as tortas: receitas caseiras



Boneca cozinheira preparando polenta: "Um sonho de vida", diz o restaurateur

vimento de uma cozinheira preparando polenta, em tamanho natural, encomendada ao premiado cenógrafo Renato Scripilliti. Contratou o arquiteto Jayme Lago Messtieri e o engenheiro Enrico Moracchioli para botar de pé todos os seus projetos: pinturas em uma das paredes reproduzindo uma cidadezinha italiana, uma fonte em forma de poço no qual a água jorra sem parar de uma pequena moringa de barro e cozinhas envidraçadas divididas entre as áreas de assados, grelhados, massas frescas, pães e confeitaria.

Para completar a ambientação, que tem claramente a cara do dono, encomendou de um escultor chinês, um certo mister Lee, o gigantesco leão de madeira que ficará nos fundos da rotisseria. "É um animal que simboliza a proteção e só reage quando atacado", diz Massimo. No subsolo, onde instalou uma adega com 780 garrafas, pretende realizar degustações, encontros de confrarias e pequenos jantares. Mas não imediatamente. "*Piano piano si va lontano, e si va sano*", explica, citando o provérbio italiano "Devagar se vai ao longe, e de forma segura". Ele não revela quanto gastou no seu negócio. "Fiz o investimento que o coração mandou", afirma. Com Massimo, solteiro de 66 anos, foram para a brigada da rotisseria alguns de seus ex-funcionários, entre eles o maître-gerente Wilton Perpétuo. Na fase inicial, a cozinha ("antiga e caseira", faz questão de destacar) está sob a orientação do chef toscano Sergio Lorenzi, de 73 anos, que até 2007 era dono de um restaurante em Pisa, na Itália, e de vez em quando vinha comandar festivais gastronômicos na Alameda Santos. Assim, a clientela não deverá estranhar o rosto dos profissionais que a atenderão. Nem os preços, que em alguns casos incluem o prato refratário. A torta pastiera di grano pequena custará 28 reais. A lasanha de tamanho menor, 54 reais. O frango assado, acompanhado de batatinhas ao alecrim e uma porção de verdura, 65 reais. Na semana passada, o restaurateur ainda não decidira quanto vai cobrar pelas massas frescas e demais receitas. Para os que eram obrigados a pagar a conta do restaurante em cheque ou dinheiro, pois o Massimo jamais trabalhou com cartões de crédito, há uma bela surpresa. No Felice e Maria, serão aceitos.

CARLOS MARANHÃO

■ FELICE E MARIA, Rua Helion Póvoa, 65, Vila Olímpia, ☎ 3849-2504. 10h/21h (dom. até 16h; fecha seg.). Cc.: A. Estac. c/manobr.