



## GASTRONOMIA

POR MARCELO PINHEIRO

## Quem sabe faz em casa

Livro de Massimo Ferrari revela o segredo de receitas consagradas no quadro *Pizza do Faustão*

### PIZZA COM AMIZADE

O apresentador global e o chef italiano

**H**á dez anos, entre bordões clássicos do apresentador, como "Quem sabe faz ao vivo", "Mais do que nunca" e "Ô loco, meu!", o brasileiro que acompanha o *Domingão do Faustão* é submetido às tentações do quadro *Pizza do Faustão*, em que celebridades globais discutem temas diversos e fartam-se das redondas criadas por Massimo Ferrari no vespertino dominical comandado por Fausto Silva desde 1989. Italiano de Piemonte, Massimo veio com a família para o Brasil com 5 anos de idade. É economista de formação, mas a paixão pela gastronomia surgiu na infância, quando compartilhava com os pais o ambiente e a rotina da Cabana (tradicional churrascaria no centro de São Paulo, que teve seu auge nos anos 1950 e 60). Massimo foi dono do restaurante que leva seu nome, um ícone da gastronomia paulistana, até romper com o irmão e sócio, Venanzio, em 2007. Dois anos depois, o chef fundou na Vila Olímpia, zona sul de São Paulo, a rotisseria Felice e Maria, cujo nome presta homenagem a seus pais. Massimo é também membro da Associazione Pizzaioli e Similari (APES), a mais antiga e renomada associação de pizzaiolos da Itália, e diretor da Central Globo de Gastronomia (CGG), onde administra o restaurante corporativo da diretoria da emissora carioca.

Para celebrar os dez anos do quadro, Fausto convidou o chef italiano, seu amigo de mais de três décadas, para produzir o livro *Pizza do Faustão*, que traz 51 receitas divididas em cinco categorias: aperitivo, clássicas, inventadas, dos famosos e doces. O livro ainda traz 14 mandamentos infalíveis de uma boa pizza (o quinto diz: "Para deixar a massa no ponto, misture os ingredientes com cuidado, manipulando-os o mínimo possível, sem fazer força"), fotos de dar água na boca clicadas por Ricardo de Vica e um prefácio assinado por Fausto, em que ele conta que faz pelo menos uma confraternização semanal, para saborear pizzas feitas por ele em casa e contesta a conotação pejorativa, sinônimo de acusações impunes de corrupção, que o clássico italiano ganhou para a maioria dos brasileiros: "Ao contrário da imagem de que tudo no nosso País termina em conchavo, em marmelada, o verdadeiro espírito da pizza não é só o da comida barata, gostosa e consagrada em todo o mundo, mas o seu simbolismo. O objetivo é a reunião de amigos em um bate-papo para passar experiências de vida, atitudes, comportamento — um grande motivo de confraternização". Para ler, aprender a fazer em casa, convidar os amigos e deixar tudo acabar em pizza, na melhor acepção da expressão.



### PIZZA DO FAUSTÃO



**DE DAR ÁGUA NA BOCA** Pizzas de carne seca com abóbora (à esq.) e a de queijo brie com geleia de pimenta, duas das 51 receitas que estão no livro

#### PIZZA DO FAUSTÃO

Receitas de Massimo Ferrari, fotos de Ricardo de Vica, Editora Globo Estilo, 162 páginas