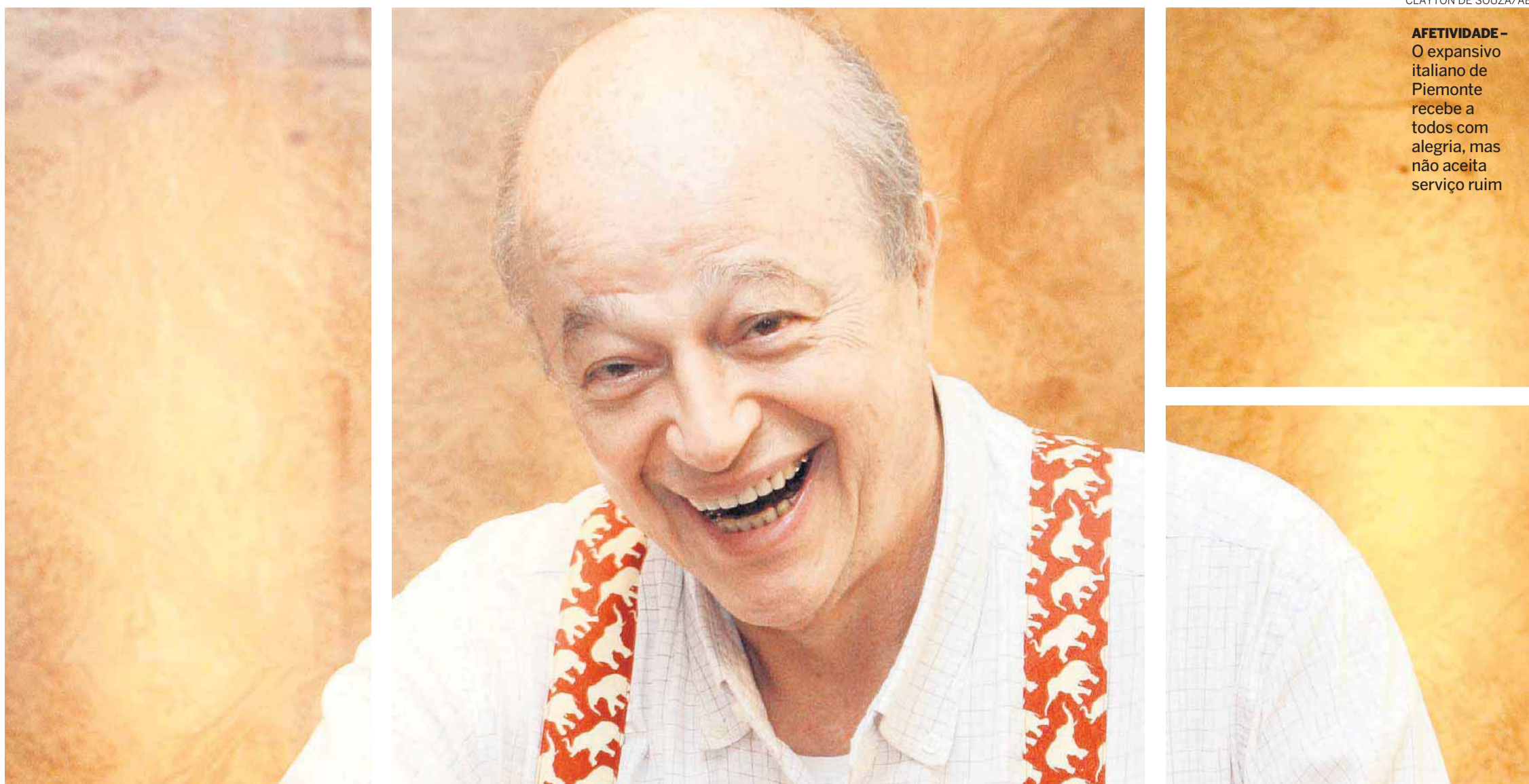


Paulistânia

CLAYTON DE SOUZA/AE



AFETIVIDADE – O expansivo italiano de Piemonte recebe a todos com alegria, mas não aceita serviço ruim

O mestre da culinária italiana em nova fase

Depois de abrir uma rotisserie, Massimo Ferrari quer montar biblioteca gastronômica virtual com 6 mil livros



Valéria França

“Alegria! Alegria!”, grita o italiano de Piemonte Massimo Ferrari, de 66 anos, no meio do salão da rotisserie Felice e Maria, aberta há pouco mais de três meses na Vila Olímpia, zona sul de São Paulo. A saudação não vem só, mas reforçada de toda aquela expressão corporal comum aos italo-brasileiros – sim, Massimo é daqueles que falam com as mãos. Assim que inicia a saudação, abre os braços e começa a caminhar a passos largos na direção do cliente-amigo que acaba de entrar no salão. Massimo é assim: 1,87 metro e 110 quilos de pura afetividade e emoção.

Quem o conhece sabe disso. E foi assim que ele marcou a gastronomia paulistana durante três décadas, quando esteve à frente do restaurante que ainda leva seu nome, na Alameda Santos, nos Jardins, zona sul, do qual não é mais sócio. Massimo já foi rei absoluto da alta gastronomia italiana e seu antigo restaurante, ponto de encontro de políticos influentes, de empresários e da alta sociedade paulistana. “Quando comecei (na década de 70), São Paulo não tinha mais de seis chefs italianos. A

evolução foi muito grande.”

Pouco a pouco, os antigos clientes aparecem no Felice e Maria, caso do economista e ex-ministro da Fazenda Mailson da Nóbrega, entre tantos outros. “Ele ama o que faz. E se dedica totalmente ao trabalho”, diz Wilton Almeida de Perpétuo, maître da rotisserie, que começou a trabalhar com a família Ferrari em 1971, na churrascaria Cabana, na Rua Vieira de Carvalho, centro. “Ele se derrete quando é elogiado. Mas, se vê uma mesa mal arrumada ou uma receita mal apresentada, sua voz começa a engrossar. Daí a bronca vem dura. Ele não aceita”, conta Perpétuo.

Foi há três anos, quando a sociedade do restaurante na Alameda Santos acabou, que Massimo começou vida nova. Aos 63 anos, comprou seu primeiro apartamento em Higienópolis, região oeste da cidade. Até então, morava em cima do antigo restaurante. E ali não tinha muito mais do que seus livros, a cama e uma esteira. “O restaurante era sua sala de visitas. Assim que acordava, costumava ir para o escritório”, diz Perpétuo.

Hoje, Massimo tem de fato uma rotina doméstica, que inclui organizar jantares para os

amigos em seu apartamento de cerca de 200 m². “Ele fez uma cozinha enorme integrada com a sala”, conta João Guimarães Sobrinho, de 56 anos, que trabalha com a família Ferrari desde 1973. “Ele organiza a casa com o mesmo perfeccionismo com que toca os negócios.”

O Felice e Maria foge do modelo habitual de rotisserie. As embalagens não são de alumínio molenga e não há cheiro de comida no ar. O cliente é recebido por um maître, que o acompanha pelas diversas estações, onde a comida é preparada. Há uma cozinha envidraçada para os doces, outra para os assados e uma terceira para os cozidos.

“Apresento a comida como se fosse uma joia”, diz Massimo. Nas prateleiras, as massas ficam expostas cruas, em almofadas de veludo escuro, valorizadas por uma iluminação especial. “Os pedidos saem em 15 minutos”, diz Perpétuo. A comida segue em travessas de vidro temperado, fixadas dentro de caixas de papelão reforçado.

CARDÁPIO LIGHT

A grande diferença entre o apartamento de Massimo e a rotisserie é o cardápio. Enquanto no Felice e Maria impera a tradi-



FRASES



Massimo Ferrari Restaurateur

“Não casei porque não acho justo. As atenções com a família ficariam sacrificadas”

Wilton A. de Perpétuo Maître

“Ele se dedica totalmente ao trabalho”

cional culinária italiana, como lasanha, pernil de porco e polpete com polenta, na cozinha particular só entra comida light. “Ele adora verduras e saladas. Um de seus pratos preferidos é salada de pepino cortado bem fino com pimenta”, diz Sobrinho. “Ele come pouca carne e raramente toma vinho. Pratos especiais, mais elaborados, só quando tem um convidado. Daí, sempre inventa algo dife-

rente.” Massimo é um grande pesquisador da tradicional culinária italiana, que ele prefere chamar de “cozinha clássica de outros tempos”. Na biblioteca de seu apartamento, há mais de 6 mil livros sobre o tema. “No ano que vem, pretendo levar parte dessa biblioteca para um site do Felice e Maria e montar uma enoteca.”

Massimo perdeu o hábito de apreciar uma boa taça de vinho por causa da diabetes. “Sou do tipo que toma insulina para controlar a taxa de glicose do sangue.” Fazer exercícios físicos regulares é a única recomendação médica que ele não segue. A esteira que tem no quarto virou cabideiro. “Não tenho tempo para caminhar desde que abri a rotisserie”, diz. Massimo ainda coordena a cozinha executiva de uma emissora de televisão.

Para ele, o trabalho sempre está em primeiro plano. “Não casei porque não acho justo. As atenções com a família ficariam sacrificadas.” Mas ele encontra tempo para exercitar a vaidade. “Adoro comprar suspensórios. Tenho mais de uma centena no guarda-roupa. Eles funcionam para mim como a gravata para o executivo.” ●

