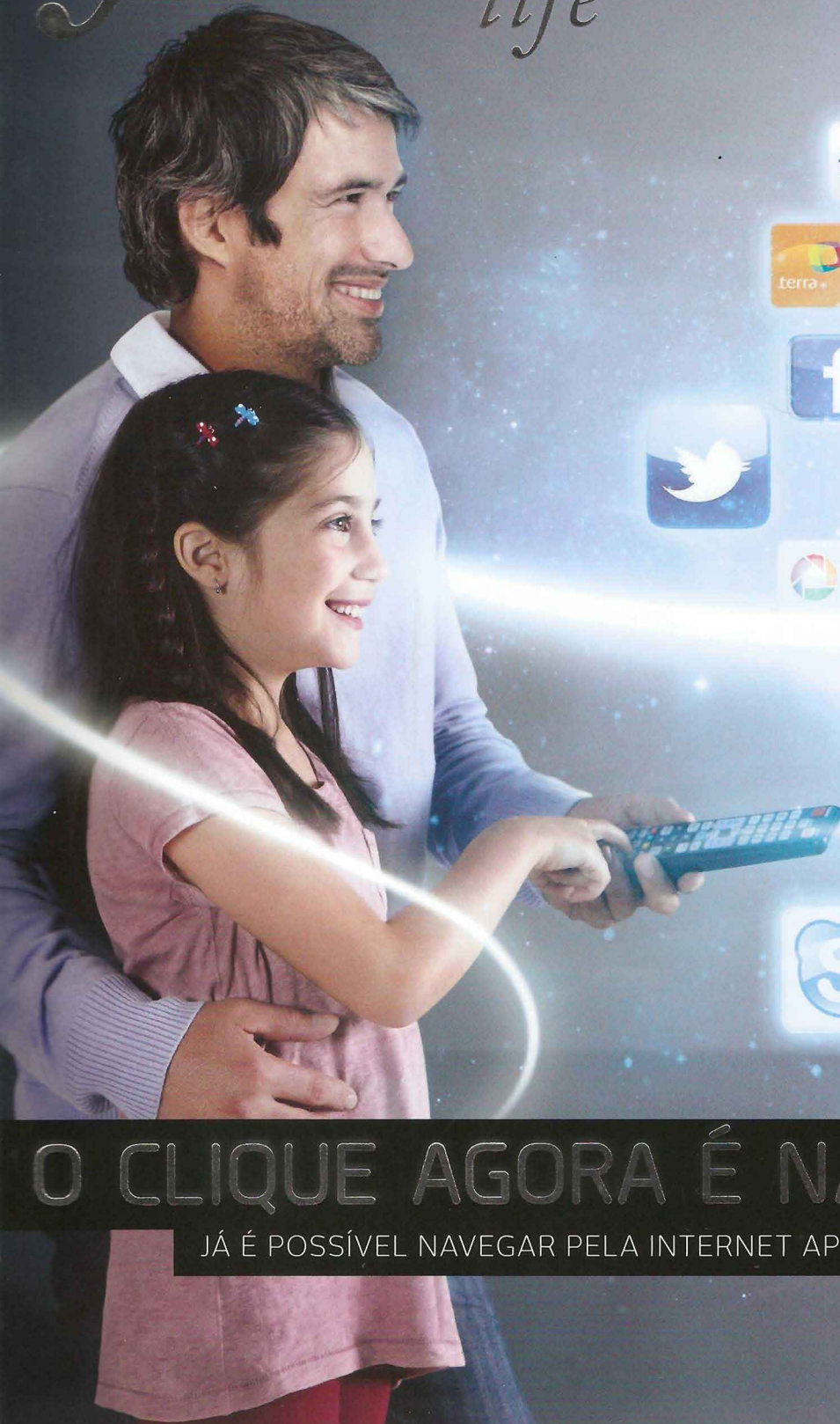


*fast*  
life



O CLIQUE AGORA É NA TV

JÁ É POSSÍVEL NAVEGAR PELA INTERNET APENAS COM A TELEVISÃO

**FAST**  
SHOP



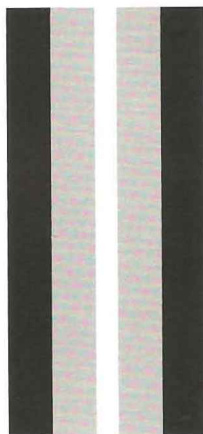


# CASA, COMIDA E PAIS HOMENAGEADOS

A ADMIRAÇÃO DO RESTAURATEUR MASSIMO FERRARI PELA ARTE CULINÁRIA VEM DESDE CRIANÇA. SÃO MAIS DE 50 ANOS PASSADOS NA COZINHA. HOJE QUEM PÕE TUDO ISSO À MESA SÃO OS CLIENTES DO FELICE E MARIA, QUE LEVAM PARA CASA SUAS CRIAÇÕES



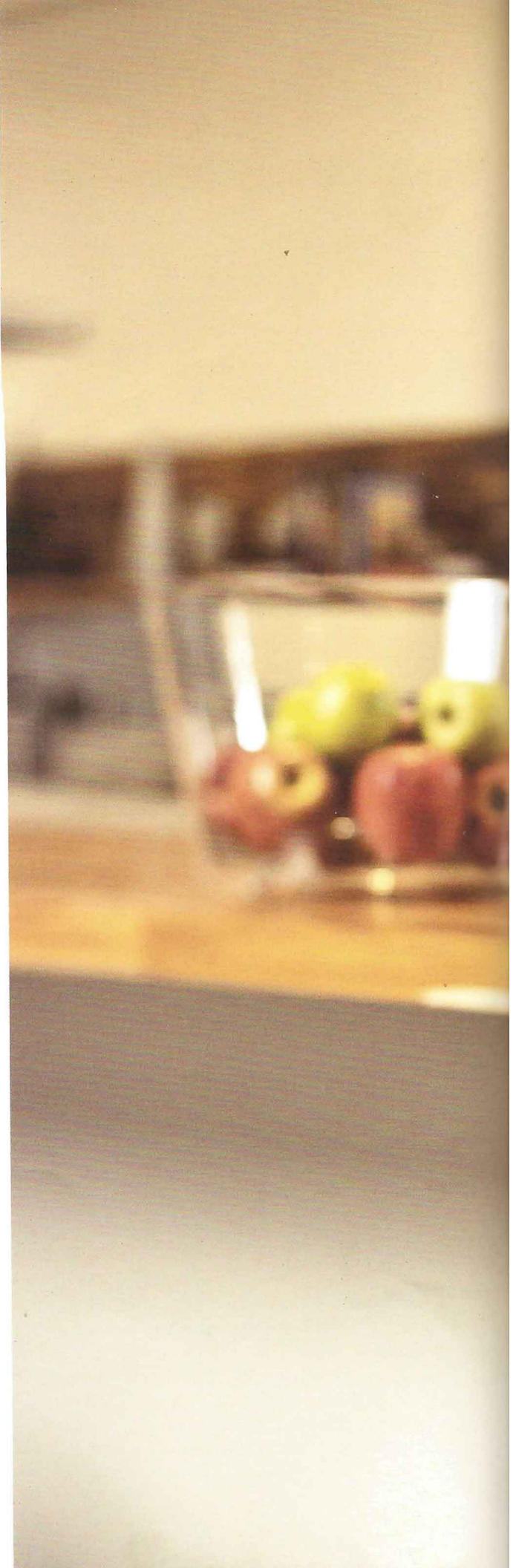
[ POR MAITÉ CASACCHI ] [ FOTOS LUCIANO MUNHOZ ]



# A

**OS DEZ ANOS DE IDADE**, Massimo Ferrari já usava a cozinha de um restaurante como sua sala de estar. O conforto de se sentar próximo ao calor que vem do fogão para fazer as lições da escola foram vividos nas dependências do Cabana, uma das primeiras churrascarias a se instalar no centro de São Paulo, sob o comando de seus pais, os imigrantes italianos Maria e Felice Ferrari. Nessa época lá se iam os anos 1950, e com eles as primeiras experiências do piemontês de nascimento na lida com o processo gastronômico. Nas décadas que se seguiram, no próprio Cabana e à frente do restaurante Massimo (do qual se afastou em 2007),

>>









“O BOM COZINHEIRO É AQUELE QUE DOMINA A ARTE DO FOGO E RESPEITA A MATÉRIA-PRIMA, O TEMPO E O MODO COMO CADA INGREDIENTE SE TRANSFORMA”

Ferrari foi dominando como poucos a arte que aprendeu com os pais. Não à toa, a rotisseria na Zona Sul paulistana com a sua assinatura traz a homenagem no nome: Felice e Maria.

Mas não só a eles: nas vitrines dessa loja gastronômica – que desde 2009 tem levado pratos de restaurante para a mesa de casa –, qualquer amante da boa comida pode se sentir homenageado. Sala após sala, receitas clássicas da cozinha italiana como a lasagne alla ferrarese e o ravióli de abóbora são exibidas como preciosidades, com a devoção que Massimo jamais se cansa em dedicar ao alimento. “A cozinha é feita de respeito, ao ser humano e à matéria-prima. Quando a gente venera o ingrediente, ele sorri pra gente.”

“Com o Felice e Maria, tenho a oportunidade de chegar à casa das pessoas, que é o lugar onde a família compartilha alegrias. Além da qualidade, da audácia e da criatividade da comida que faço, conto com a magia do lar do cliente para dar um toque final à refeição.”

#### O SONHO DA COZINHA PRÓPRIA

Por 30 anos, Massimo dividiu seu tempo entre o primeiro e o segundo andar do número 1.826 da Alameda Santos. Morava em cima do restaurante que leva seu nome, mas passava mesmo quase o dia todo no piso comercial. Mais uma vez, a sala de casa era a cozinha do restaurante. Hoje Massimo mora e trabalha em

bairros diferentes (além da rotisseria na Vila Olímpia, ele veste diariamente o avental no restaurante da TV Globo, no Brooklin).

Enquanto acompanha de perto a produção da rotisseria e sonha em ver o espaço abrigar um centro de informação gastronômica (com biblioteca virtual e área para aulas e encontros), Massimo se realiza em satisfazer o desejo alheio da comida tradicional no conforto de casa. E com igual satisfação constata que cada vez mais gente vem dando asas aos seus dotes culinários. “Sempre esteve latente isso do gourmet caseiro, da pessoa que expressa suas emoções na cozinha, que flerta com os ingredientes.” Para ele, a diferença é que “hoje há mais facilidade para pôr isso em prática”.

“No Cabana, a cozinha era a óleo diesel, mas a evolução técnica dos utensílios culinários profissionais e semiprofissionais anda a uma velocidade impressionante. Atualmente é possível ter em casa equipamentos usados em restaurante.” Se esse ganho já não parece pouco, Massimo surge com a cereja do bolo: “Mesmo com toda a tecnologia estando na cozinha da sua casa, você sempre vai recordar as emoções que tinha na infância, da cozinha da casa dos pais”.

Domínio da técnica e um quê de sensibilidade despertado por tudo o que a comida oferece: Massimo mostra que, para ele, essa é a chave que abre as portas da cozinha, sejam quais forem as ambições do gourmet. >>



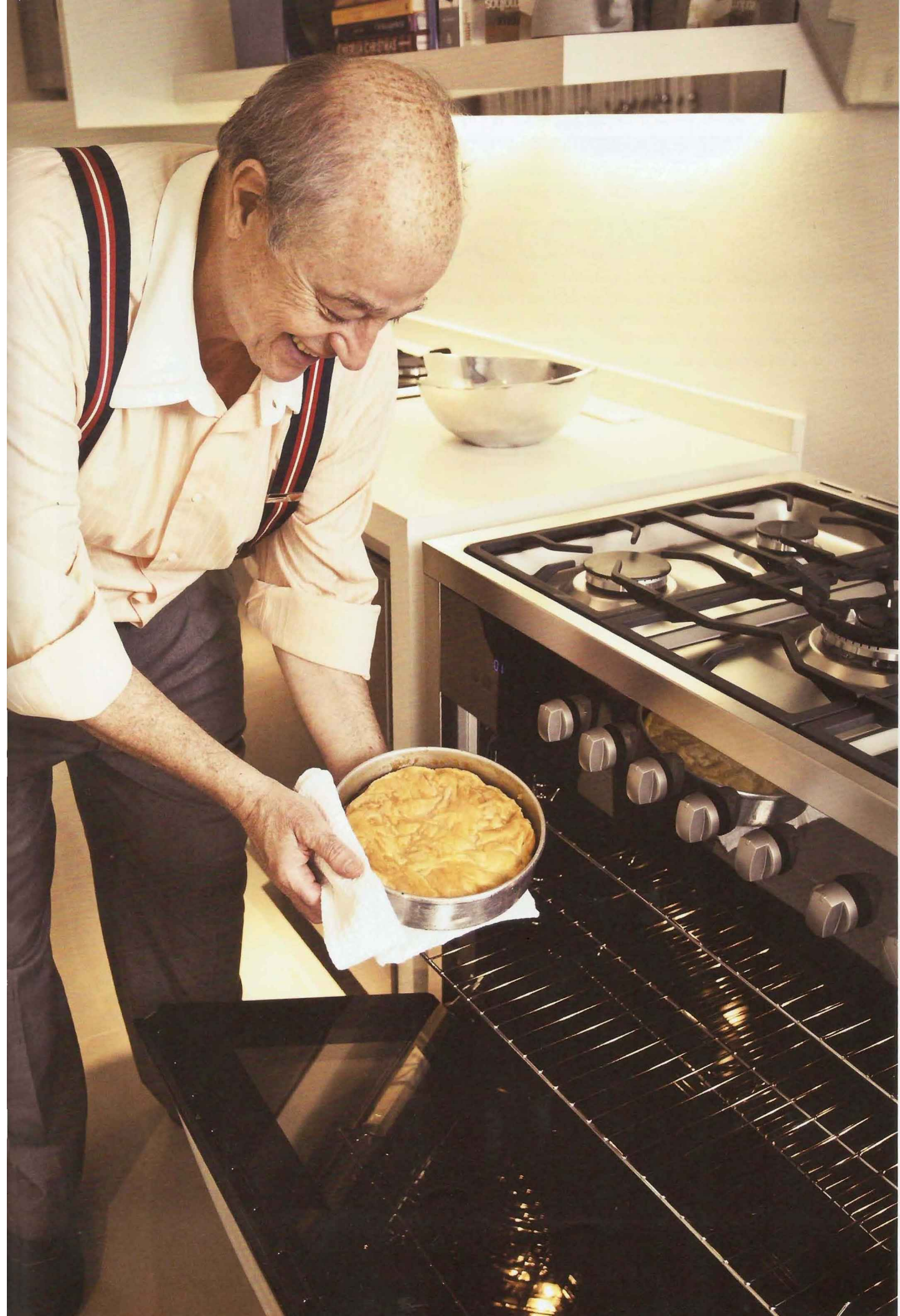
#### DETALHES

Design e praticidade são os motes da linha Home Pro Electrolux, pensada em sete produtos para gourmets que não abrem mão do charme na cozinha. O fogão Home Pro conta com queimador tripla chama, trempes de ferro fundido e forno com circulação interna de ar e capacidade para 105 litros. Na ampliação, detalhe do painel Blue Touch, pelo qual é possível acionar a iluminação do forno, o timer e programar tanto o acionamento quanto o desligamento automático do forno.

CÓD. EXFG090XBIV89

R\$ 4.999,00







“SEMPRE EXISTIU ESSA COISA DO ‘GOURMET CASEIRO’. A DIFERENÇA É QUE, COM A TECNOLOGIA DE HOJE EM DIA, É MUITO MAIS FÁCIL PÔR ISSO EM PRÁTICA”

Realizar tais ambições parece simples quando ouvimos as palavras de Massimo: “O cozinheiro é aquele que domina a arte do fogo. E respeita a matéria-prima, o tempo e o modo como cada ingrediente se transforma”. Assim sendo, a praticidade e a rapidez com as quais um gourmet pode contar na cozinha de casa são um ganho da época em que vivemos.

“Dedico-me a uma culinária clássica, e estou sempre me remetendo à comida da vovó. Mas a verdade é que a dedicação à cozinha na época dela era bem maior – ela não contava com calor circulante e cozimento a vapor, por exemplo. Hoje obtenho o mesmo refinamento com ajuda da tecnologia. Se há 50 anos já tivéssemos todos esses avanços, esse fervor gastronômico que se vê hoje já teria despontado há tempos”, afirma o restaurateur.

Para Massimo Ferrari, que transformou em profissão o conforto que sentia quando criança à mesa da cozinha, os vínculos e os ambientes dedicados a eles chegam a ser sinônimos: “Eu tive quatro sonhos: o Cabana, o Massimo, o Felice e Maria e a Globo. Sinto-me em quatro famílias estupendas”. ❧



**HUMOR À MESA:** “se eu sair triste nas fotos, até a comida sai ruim,” explica Massimo

## RECEITA DO CHEF



### TARTE TATIN DE MAÇÃ

#### INGREDIENTES

- 200g de manteiga sem sal
- 200g de açúcar refinado
- 8 unidades de maçã Fuji
- 1 disco de 20cm de massa folhada

#### PREPARO

Forre uma forma de 20cm com toda a manteiga e espalhe todo o açúcar. Descasque as maçãs, tire as sementes e corte-as em gomos grandes. Disponha as maçãs sobre a camada de açúcar, de modo que não fique nenhum buraco. Leve a forma ao fogo médio por 40 minutos, sem mexer. Retire do fogo, deixe esfriar por 10 minutos e disponha o disco de massa folhada sobre as maçãs. Leve para assar por 30 minutos em forno a 180°C. Assim que retirar do forno, acomode-a em uma travessa e sirva ainda quente.

Rendimento: 6 porções