



[GULODICES]



MASSAGEM NO FRANGO

NA ROTISSERIE DE MASSIMO FERRARI, AS MASSAS FAZEM SUCESSO, CLARO. A CAMPEÃ DE VENDAS, PORÉM, É A AVE AMACIADA PELAS MÃOS DA LENDA

UMA ROTISSERIE QUE NÃO É ROTISSERIE. Ou melhor, é, só que diferente. No melhor estilo... Massimo Ferrari, digamos. Afinal, não é todo dia que se vê macarrões acomodados sobre almofadas de veludo, com se fossem joias. Na Felice e Maria, em São Paulo, mais recente empreitada do lendário restaurateur, o freguês embarca numa viagem sensorial já na calçada, com o inebriante aroma de ervas e molhos preparados chez lui; mais alguns passos e a visão é aguçada por massas frescas sendo produzidas ali mesmo, na hora, e pelo frenético entra-e-sai de pães, focaccias, bracciolas e assados dos fornos instalados logo à entrada da casa.





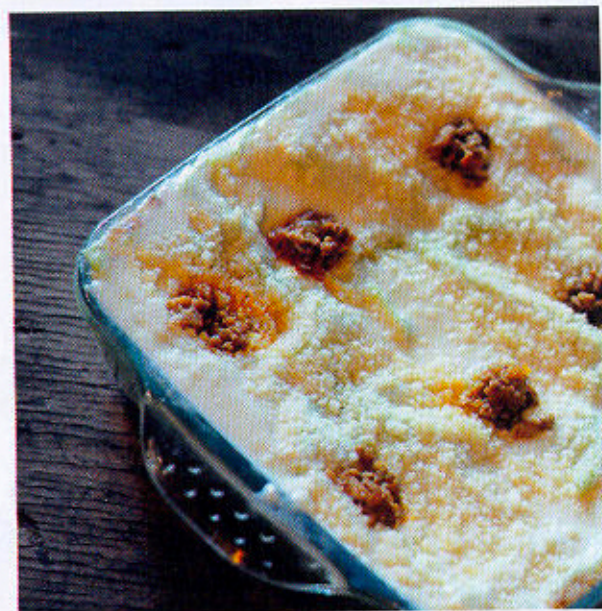
Massimo Ferrari acompanha tudo de perto em sua cozinha clássica. Do frango à lasanha, a vice-campeã de vendas (ambos entregues no pirez para o cliente). "É para que tudo chegue à mesa sem perder suas características fundamentais"



É justamente deles que emana o objeto do desejo que já está dando o que falar: um galetão de 2,5 quilos, carne tenra, perfume pronunciado, tempero e sabor idem. Há quem diga que é o melhor da cidade. Afinal, qual o segredo, Massimo?

Ele ri. "Preparamos a comida artesanalmente, com alegria. E humildemente pedimos licença para levá-la ao lar do cliente", explica o simpático anfitrião, que batizou a casa com o nome dos pais. Mas não é só isso. "Trabalhamos com um frango maior, com não menos de 45 dias para o abate. Ele é bem alimentado, fica maior e com carne mais tenra. É praticamente um frango capão, daqueles enormes, que as famílias assavam antigamente em casa, aos domingos", conta. "Além disso, aplicamos uma massagem antes de ir ao forno." Há? "Cada ave ganha uma massagem manual. Até eu ajudo. E entre a pele e a carne, aplicamos uma marinada de ervas, tomate e cebola. Depois, a cocção mais lenta que o normal faz o tempero penetrar e carne ficar mais suculenta", ensina. Ao preço de R\$ 65, o freguês ainda leva para casa uma guarnição completa que inclui batatas coradas, tomates recheados, berinjela e abobrinha assadas. Mais: como a Felice e Maria só trabalha com delivery ou a retirar, o cliente ainda ganha o pirez - todos os produtos seguem em recipientes de vidro.

Não por acaso, em poucos meses o galetão já é best seller, com as lasanhas na vice-liderança e a tarte tartan em terceiro. Outras massas (todas artesanais) e assados (cordeiro, boi, leitões orgânicos) têm boa saída, "mas o frango vende mais porque todo mundo gosta, está presente em todas as



famílias. E porque, na nossa casa, ele tem o apelo do novo". Atento, Massimo, supervisiona a equipe (20 pessoas) e o preparo de sua cozinha clássica. "É para que tudo chegue à mesa sem perder as características fundamentais." Ele afirma que a ordem entre as suas caçarolas "é ressuscitar o antigo, inovando com respeito". "Quando me perguntam qual o futuro da gastronomia, digo: olhe para o passado."

FELICE E MARIA

Rua Helion Póvoa, 65, Vila Olímpia - São Paulo
(11) 3849-2504

Terça a sábado, das 12h às 21h
Domingos, das 10h às 16h