



que você gostaria de fazer aos 70 anos de idade? Talvez aposentar-se? Massimo Ferrari completou 70 em julho do ano passado – mas o que faz de seu tempo hoje não é muito diferente do que ele fazia aos 30 e poucos: empreende novas iniciativas na gastronomia.

Quem é o Massimo Ferrari que conhecemos? Durante os 30 anos em que esteve à frente do mítico restaurante que levou seu nome (aberto em 1976, e do qual se retirou em 2007 – fechou em 2013), especialmente nos anos 1980 e 1990, Massimo era figura alegre e expansiva, sempre no salão recebendo os clientes – dentre os quais os mais ricos e poderosos da época – e, aos gourmets que se maravilhavam com a cozinha da casa, exibindo conhecimentos acumulados em viagens e na leitura dos milhares de livros que colecionava.

determinadas regiões, participar de eventos pelo globo.

Pois, depois do choque para o mundo da gastronomia que foi sua saída do restaurante – que, até fechar, ficou nas mãos do irmão e desafeto, Venanzio (com quem nunca mais falou, desde que saiu de lá, seis anos atrás) –, o Massimo que continua na estrada é ainda aquele que parece viver para o trabalho.

O.k., tem as noites de pizza na casa do apresentador Fausto Silva – mas que, como se depreende dos relatos que fazem seus participantes, mais parecem encontros de networking (portanto, trabalho) do que diversão pura e simples.

Foi Faustão, aliás, quem fez as conexões que levaram a que Massimo, ao deixar seu restaurante, rapidamente encontrasse uma colocação original e de primeira linha nos círculos de outra esfera do poder do país: ele passou

AMOR PELA GASTRONOMIA

Com tempo de carreira suficiente para se aposentar, Massimo Ferrari continua se reinventando

A imagem que tínhamos dele era a de um bon vivant que compartilhava com seu público o desfrute propiciado pelo amor à gastronomia. Amor cultivado desde os 10 anos de idade, quando passava boa parte do tempo entre as mesas do restaurante que os pais, Felice e Maria, piemonteses, mantiveram em São Paulo (curiosamente, era bem brasileiro, a Churrascaria Cabana, que funcionou na Avenida Rio Branco de 1959 a 1993).

Mas a vida não era essa festa, não. Apesar de seu *physique du rôle* exuberante para a profissão, com seus mais de 100 quilos e perenes suspensórios para evitar os cintos que poderiam sufocar o avantajado abdômen, Massimo já desde aquela época pouco bebia e comia, devido ao diabetes.

Tampouco parecia celebrar muito a vida fora do trabalho – morava ali mesmo no restaurante, do qual virtualmente não saía. Suas viagens, até que frequentes, eram sempre relâmpago – visitar a feira de alimentos de Chicago, conhecer novos restaurantes italianos de

a operar o restaurante da diretoria da TV Globo em São Paulo. O que se tornou uma atração à parte na empresa.

Mas o serviço que ele presta ali, com o carisma de sempre iluminando o salão já beneficiado pela luz natural do dia, é apenas uma parte de sua rotina. Em sua nova fase ele nunca deixou de preparar almoços e jantares por encomenda, inclusive no apartamento que, ao sair do restaurante onde também morava, montou em São Paulo.

Hoje essa atividade ganhou nova dimensão. No fim de 2009, Massimo inaugurou uma rotisserie cujo nome homenageia seus pais: Felice e Maria. Instalada num espaço superequipado na Vila Nova Conceição, a casa não decolou no sistema tradicional – o de ter pratos para pronta entrega – e funciona por encomenda: o pedido é feito por telefone, e tudo é preparado para ficar pronto na hora combinada.

Os pratos italianos (e alguns brasileiros) seguem um cardápio fixo, mas não imutável: quem tiver saudade do que comia no restaurante, ou quiser algum pedido



NOMIA

especial, poderá ser atendido. Para isso há equipamentos que vão do forno de pizza ao fogão industrial, do forno de pão ao rôti-soir para assados ("televisão de cachorro").

E dá-lhe sabores familiares e ao mesmo tempo criminosamente sedutores – do nhoque com molho de tomate, simples assim, ao frango assado recheado com farofa (como pode ser simples e bom), sem falar da lasanha, que aqui ele ensina a fazer na variedade de Ferrara, com massa verde.

Mas também pratos mais trabalhados, alguns dos quais ornavam mais com a sofisticação do caro menu, que durante anos imperou no restaurante. Há o baccalà mantecato (bacalhau cremoso servido com polenta mole ou grelhada), a porchetta com ervas e aniz (o leitão é lentamente assado e pururuca por fora), o brasato al Barolo, a famosa torta de maçã invertida (tarte tatin), e tudo o mais que, segundo ele, possa atender aos sonhos e desejos do cliente.

Sim, mas isso, na dinâmica do Massimo, já é um pouco passado. O ano de 2014 se iniciou com outro projeto, que já está de vento em popa. Ele acaba de inaugurar um espaço no subsolo da rotisserie, com ares de adega, onde começou a receber grupos para almoços, jantares e reuniões. Não é um restaurante, explica ele. Mas está todo equipado para celebrar refeições em diferentes formatos, que já começam a acontecer – desde encontros de empresas até jantares de aniversário dos muito antigos clientes.





E não só. Ali Massimo quer sediar confrarias de vinhos, cursos de gastronomia, aulas práticas e teóricas. Quer fazer desse espaço – que por enquanto ele chama de “Clubinho” do Felice e Maria – um ponto ecumênico de atividades diversas, dos cursos à pesquisa.

Pois Massimo pode parecer um guardião das tradições, que acumula em suas receitas e nos milhares de livros (uns 6.000?). Mas, na verdade, nunca foi avesso às novidades. Sua cozinha no restaurante era um primor de equipamentos, como agora a da rotisserie. Os pratos de bacalhau há muito tempo são feitos a vácuo, em baixa temperatura – e, por falar em baixa temperatura, ele jura que o feijão dos funcionários sempre foi cozido em banho-maria, por 6 horas...

A vida começa aos 70? Massimo diz com sinceridade que a ruptura com o irmão mais velho (que toda a clientela intuía que terminaria ocorrendo, especialmente depois da morte dos pais) foi um acontecimento triste que ele não imaginava que de fato pudesse acontecer. Mas do qual terminou saindo feliz: foi a chance de se reinventar e tocar adiante novos planos.

LAȘAGNE ALLA FERRARESE

4 porções

MASSA

250 g de farinha de trigo; 250 g de semolina

100 g de gema; 50 g de clara

5 g de sal; 1/4 de maço de espinafre picado

MOLHO BOLOGNESE

200 g de carne bovina moída

100 g de carne suína (pernil ou lombo) moída

100 g de filé de frango moído

100 g de molho de tomate

2 colheres (sopa) de manteiga

1 cubo de caldo de carne; 1 cebola pequena moída

1 talo de salsa moído; 1/2 alho-poró moído

1/2 cenoura moída; sal e pimenta a gosto

MOLHO BRANCO

500 ml de creme de leite fresco

500 ml de leite integral; 2 colheres (sopa) de manteiga

1 colher (sopa) de farinha de trigo

Sal, pimenta e noz-moscada a gosto

MONTAGEM

150 g de queijo parmesão ralado

MASSA

1 Bata as claras com o espinafre no liquidificador. **2** Na batedeira, com o batedor de massa, junte todos os ingredientes até dar o ponto de massa. **3** Abra a massa em folhas bem finas e corte-as no tamanho da travessa onde será montada a lasanha. **4** Cozinhe em

água fervente por apenas 1 minuto ou até subir à superfície. **5** Escorra e coloque em água fria para interromper o cozimento.

MOLHO BOLOGNESE

1 Em uma panela, derreta a manteiga e refogue todos os legumes moídos durante 5 minutos. **2** Junte as carnes e refogue por 10 minutos. **3** Adicione o caldo de carne, o molho de tomate, sal e pimenta a gosto. **4** Deixe cozinhar por 10 minutos e reserve.

MOLHO BRANCO

1 Derreta a manteiga, junte a farinha de trigo, cozinhe por 2 minutos e deixe esfriar. **2** Em uma panela, coloque o leite com o creme de leite e os temperos. **3** Leve para ferver, junte a mistura de farinha com manteiga e mexa até o molho ficar aveludado.

MONTAGEM

1 Coloque um pouco do molho branco no fundo de uma travessa. **2** Cubra com a massa verde cozida, distribua os molhos e o parmesão. **3** Repita sucessivamente até formar 4 camadas ou mais. **4** Finalize com a massa verde, o molho branco e o parmesão. **5** Decore com montinhos do molho bolognese e gratine a lasanha por 20 minutos em forno preaquecido a 160 °C.

Receita de Massimo Ferrari, do Felice e Maria, São Paulo, SP (leia o endereço no Guia, na final desta edição).

NESTE INVERNO CONHEÇA OS
PREMIADOS VINHOS TINTOS DE
NORTE A SUL DE PORTUGAL.



Pintas Character 2011
Produtor: Pintas & Guru
Região: Douro



Manoella 2010
Produtor: Quinta da
Manoella
Região: Douro



Passadouro DOC 2010
Produtor: Quinta do
Passadouro
Região: Douro



Quinta de
Chocapalha 2008
Produtor: Quinta de
Chocapalha
Região: Lisboa



Hans Christian
Andersen 2010
Produtor: Cortes de Cima
Região: Alentejo



Dom Rafael 2010
Produtor: Mouchão
Região: Alentejo



SE DEBER, NÃO DIRLJA.

Adega
Alentejana
Vinhos e Alimentos de Portugal
adegaalentejana.com.br

GRÁTIS: EDIÇÃO ESPECIAL AO VIVO PARANÁ

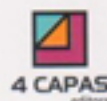
87
receitas

PRAZERES DA

MESA

A B Í B L I A D A G A S T R O N O M I A

www.prazeresdamesa.com.br



junho 2014 nº 130 ano 11 R\$ 15,00 €7,00

ISSN 1678958-X

00130

9771678958009

- **ALEX ATALA**
- **EMMANUEL BASSOLEIL**
- **ERICK JACQUIN**
- **DUCA LAPENDA**
- **FELIPE BRONZE**
- **IVO LOPES**
- **LUCIANO BOSEGIA**
- **LAURENT SUAUDEAU**
- **MANU BUFFARA**
- **MASSIMO FERRARI**
- **SAIKO IZAWA**

VINHOS
HARMONIZAÇÃO
DE CHAMPANHE
COM COMIDA
DA AMAZÔNIA

MIL-FOLHAS,
por Ivo Lopes

Especial de
ANIVERSÁRIO

PRATOS DE 11 CHEFS ESSENCIAIS
PARA CELEBRAR OS **11 ANOS** DA REVISTA