



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

Há 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