

Um panetone que é o máximo

Com sua massa fofa e amanteigada, só há um detalhe a lamentar no doce natalino assinado por Massimo Ferrari: suas 2 mil unidades são assadas apenas em novembro e dezembro de cada ano

Por CELSO MASSON • Foto NA LATA

A HISTÓRIA NEM É TÃO ANTIGA. Há 18 anos, quando a casa que leva seu nome ainda vivia tempos de glória, o restaurater Massimo Ferrari (foto) decidiu fazer um panetone digno de merecer seu nome. Massimo comandava um dos melhores restaurantes da cidade, na Alameda Santos, e sua cozinha era tão afiada que ele se dava ao capricho de reformular o cardápio que servia a cada dia. Mesmo assim, entendeu que assar a iguaria natalina em seus fornos não seria uma tarefa simples. "Acertar no panetone é muito difícil", afirma hoje, aos 68 anos. Para não frustrar a expectativa de sua exigente clientela, Massimo confiou o serviço à família Bauducco, como fazem outros restaurantes de ponta da cidade, incluindo o Fasano. "A cada fornada da Bauducco saem 400 panetones. Aqui seria impossível", diz, referindo-se à estrutura enxuta de sua rotisserie na Vila Olímpia, a Felice e Maria, nomes de seus pais. "Nossa receita leva mais manteiga, amêndoas, e é mais aromatizada." Na embalagem, além de sua assinatura, o selo com a frase Llievito Madre - Antica Tradizione garante o método de fermentação natural usado para deixar a massa fofa e molhada. Seguindo outra tradição, Massimo corta o panetone ao meio, de cima para baixo, e com as mãos retira um naco. "O ideal é remover cada pedaço seguindo a direção das fibras", afirma. Antes de chegar à boca, o perfume já antecipa o prazer que virá da primeira mordida. Com um panetone assim, qualquer Natal fica mais feliz.

» Felice e Maria: R. Helion Póvoa, 65, Vila Olímpia, tel. 3849-2504, felicemaria.com.br

