

ROTISSERIA

Mamma mia! É o Massimo para levar para casa

Patrícia Ferraz

É uma rotisseria. Mas parece um restaurante de luxo, com maîtres e garçons atenciosos e vestidos de forma impecável. Quem conheceu o Massimo nos bons tempos vai se sentir em casa na recém-inaugurada Felice e Maria, de Massimo Ferrari (ele se desligou do restaurante com seu nome e abriu o novo empreendimento há duas semanas). Tudo ali tem a cara do dono, da decoração ao serviço orquestrado de garçons e cozinheiros que trabalham à vista do cliente.

O cardápio oferece pratos da cozinha italiana *casalinga* e bastam alguns minutos ali, sentindo o perfume rústico e delicado dos assados, grelhados e das massas e pães no forno, e você já não terá mais dúvidas sobre o que escolher: vai querer levar tudo para casa.

A essa altura, a participação do maître se torna fundamental. Wilton, Pedro ou Cavalheiro vão mostrando as quatro alas do salão e fazendo sugestões. Comece por um assado. Tem pernil de porco, de cordeiro, perna de cabrito, frango “de televisão”, mas o conselho de Wilton (e o meu) é que você prove a porchetta (custa entre R\$ 190 e R\$ 240, dependendo do tamanho). A leitoinha (pernil ou paleta) é desossada, recheada com linguiça e ervas e enrolada antes de ir ao forno para assar lentamente. A carne fica macia, suculenta e não deixa dúvidas de que foi temperada com sabedoria, o que, no caso, quer dizer sem disfarces, sem frescuras. Para acompanhar, batatas, berinjelas e abobrinhas em pedaços grandes e assadas. E tomates sem pele, recheados com ervas. Vai esquentar em casa ou levar quente?

A parada na vitrine da “padaria” é obrigatória. Pães e focac-



TARTE TATIN – Doce perfume

FOTOS: FELIPE RAU/AE



À VISTA – Masseiros em ação e a focaccia saindo do forno



A CARA DO DONO – Massimo Ferrari, na pracinha italiana que mandou pintar na parede, e a porchetta



cias de diferentes tamanhos e sabores vão saindo do forno a lenha. Alta, fofinha, a focaccia recheada com queijo camembert parece um sulfê. E tem também a tradicional, baixinha, só com alecrim, e a de crosta de parmesão, com tomate cereja e alice. Você pode até deixar para lá o pão quentinho de erva-doce e o de passas, mas vai precisar levar uma focaccia (R\$ 28).

As massas são vendidas com o pirex, em diferentes porções, com o molho. Prove a lasanha ferrarese – lá de Ferrari, a terra de origem dos pais de Massimo, Felice e Maria, que dão nome à rotisseria. Leva massa verde e um molho à bolonhesa autêntico, levinho (R\$ 90 a R\$ 135).

Pastiera di grano, zuccotto, sbrisolona, crostata de frutas, a vitrine de doces é uma tenta-



LASANHA FERRARESE – Massa verde e molho à bolonhesa suave

ção. As tortas ficam expostas sobre uma mesa, e o ambiente ali é tomado pelo perfume doce da tarte tatin saindo do forno: maçã verde, massa folhada crocante, um caramelo suave e amanteigado, a tarte tatin do Massimo tem a fama de ser uma das melhores da cidade. Há anos. Na rotisseria ela é vendida em

dois tamanhos, o original (custa R\$ 68 e dá para umas oito pessoas) e o pequeno (custa R\$ 38 e serve bem dois, mas depois da primeira garfada, você vai se arrepender por ter comprado a menor). Bom, na hora da conta a surpresa boa não são preços baixos – isso não, mesmo – mas a possibilidade de usar cartão de crédito (que no restaurante não era aceito). E para encerrar o serviço, as compras são acomodadas em caixas de papelão e é o garçom quem leva tudo até o carro, no estacionamento exclusivo ao lado. ●

● **Felice e Maria** – R. Helion Póvoa, 65, V. Olímpia, 3849-2504. De 3ª a sáb., das 11h30 às 21 horas; dom., até as 16 horas.