

# O chef em versão para estante, forno e fogão Massimo Ferrari

O chef ícone da gastronomia italiana conversou conosco sobre o livro *Pizza do Faustão*,  
o restaurante dos famosos e o sua rotisserie Felice e Maria



Um dos pilares da gastronomia italiana no Brasil, o *chef* Massimo Ferrari chegou em território tupiniquim com apenas cinco anos. É ele quem assina as receitas do livro recém saído do forno "Pizza do Faustão", uma parceria com o apresentador, e amigo, Fausto Silva, que se encarregou de apresentar o projeto. "Este livro mostra as pizzas que acabaram se tornando famosas no meu programa e nas reuniões em minha casa, onde, nos últimos trinta anos, faço pizzas praticamente uma vez por semana. Chegou o momento em que resolvi dividir isso com o público – desde que tivesse gente do nível do Massimo, profissional de gabarito, para ensinar como se faz essa comida que é o símbolo da cultura e da gastronomia italiana", diz Fausto no livro. Para Massimo, a pizza é uma receita completa. "Ela atende a qualquer gosto, em qualquer local do mundo", proclama com seu vozeirão de tenor. "Esse pedaço de pão encantado permite que todos possam exercitar seu lado gourmet", completa.

A publicação traz 51 receitas com fotos incríveis, um pouco da história desse prato tão consumido pelos brasileiros e os 14 mandamentos de uma boa pizza. Massa, molho e muita ousadia se misturam no projeto que traduz um pouco do estilo de Massimo como *chef*. "Deixamos um espaço para os sabores clássicos, outro para as pizzas que os famosos gostam de comer e ainda um para as invenções", conta. Pizzas que levam alcachofra, camarão, hot dog, mortadela com geleia de damasco, quindim e maçã verde estão entre as criações do *chef* audacioso. "Queríamos contemplar todos os paladares e aguçar quem é gourmet para criar coragem de ousar também", revela.

## De outros tempos

Massimo conheceu Fausto quando ainda comandava um dos mais expressivos restaurantes da cena gastronômica paulistana dos anos 80 e 90, o Massimo, que chegou a fazer 15 mil refeições completas em um único mês. "Dediquei 36 anos ao restaurante em parceria com meu irmão. Foi uma experiência única para o meu crescimento profissional", conta ele, que acabou saindo do estabelecimento depois de um desentendimento com o sócio.

Hoje, o sorriso aberto, os suspensórios e o delicioso sotaque do *chef* emprestam um charme especial a dois projetos distintos: o restaurante corporativo da Rede Globo e a rotisserie Felice e Maria. "Sou responsável pela gestão do restaurante corporativo da Globo, que recebe a diretoria da emissora e todos os seus convidados", conta. O local, que é o

## PIZZA DO FAUSTÃO

por  
Massimo  
Ferrari





principal palco de almoço de negócios, tem espaço para a marca de Massimo. "É um projeto prazeroso, poético e cheio de charme e que eu comando com criatividade e intuição".

Já a roosterie é o sonho de Massimo de homenagear suas origens. "Os nomes são do meu pai e da minha mãe", conta. "Queria resgatar a gastronomia produzida por nossos antepassados. Os pratos que traduzissem o aconchego". Mas atenção: o estabelecimento não é um restaurante, a proposta dele é oposta a isso. "Quero que as pessoas busquem nossa comida e levem para casa. Quero resgatar a tradição de reunir a família brasileira à mesa", diz. "Pedimos licença para servir nossa comida em sua casa", resume a apresentação do local, que tem pratos da cozinha clássica italiana. "A casa tem três anos de vida, ainda é um bebê, mas está crescendo!"

E por falar em infância, sabe qual o prato que faz com que o chef de 69 anos se lembre dos tempos de bambino? A polenta, é claro, uma das mais simples e tradicionais receitas da gastronomia italiana. "Nasci em um período de guerra. Os tempos eram difíceis e eu morava em uma região montanhosa. Por lá a polenta era rainha", lembra. "Comíamos polenta com leite, com carne, com queijo. Até hoje uma bela polenta com mussarela me dá água na boca. Fazemos uma aqui que é maravilhosa, venha provar conosco", convida.

#### RECEITA

### Polenta Especial do chef Massimo Ferrari

#### Ingredientes:

1kg de fubá espesso  
3l de água (aproximadamente)  
leite gelado  
manteiga gelada  
sal (a gosto)  
pimenta do reino (a gosto)

#### Modo de Preparo:

Ferver a água e pouco a pouco ir acrescentando o fubá, mexendo constantemente e com vigor, até que a farinha incorpore e comece a engrossar. É preciso muito "óleo no cotovelo", como brinca Massimo. Acrescente um bom naco de manteiga gelada para dar cremosidade, sal e pimenta a gosto, que são na gastronomia um ato democrático. Sirva no prato fundo com leite geladíssimo. O contraste frio e quente é a simplicidade perfeita para emocionar o paladar.

## Ping-Pong

Um sabor que não pode faltar no dia a dia...  
O de natureza no prato. Para mim a parte crua da alimentação sempre foi muito importante.

Em casa você cozinha...  
Infelizmente não cozinho mais, porque não tenho mais tempo. Vivo nos restaurantes. Mas acredito que a cozinha trivial é mãe de todas. Quanto mais simplicidade, mais emoção.

Um prato que não gosta...  
Tenho um paladar universal! Sou muito curioso para novas combinações. Gosto de experimentar novos ingredientes, não tenho restrição às misturas.

Sabor inesquecível...  
Os da infância são os mais marcantes. Um deles, muito forte em minha memória, é polenta quente, daquelas bem rústicas, com leite gelado.

Interior tem sabor de...  
Árvores de fruta. Acho muito bonito ver a natureza se transformando em alimento.

A melhor pizza que já comeu...  
A última! Isso é tão bom que não dá para eleger só uma.

