

COMEÇA HOJE A FESTA DA TRUFA BRANCA NO COME PRIMA, DO CHEF TANKA

24 Novembro, 2021



A partir de hoje, e até dia 4 de dezembro, a ementa da trufa branca de Alba regressa às mesas do **Come Prima**, pela mão do chef Tanka Sapkota. Como é tradição desde 2007, o chef traz este ingrediente exclusivo e pouco acessível para a mesa do seu primeiro restaurante em Lisboa, numa ementa em que brilham pratos como o “Ovo biológico a baixa temperatura com trufa branca de Alba”, o “Tajerin (Cabelos de anjo) com trufa branca” ou os “Escalopes de vitela jovem com manteiga e trufas brancas”.

Há 14 anos que o chef Tanka Sapkota trabalha com a trufa branca de Alba e este ano o valor ronda os 7000/8000 euros por quilo. A trufa branca – *Tuber magnatum* – é um dos mais cobiçados produtos gastronómicos do mundo, tendo uma época muito curta, entre novembro e dezembro. De aroma intenso e sabor único, esta iguaria é procurada por muitos apreciadores nesta altura do ano.



Tanka Sapkota beneficia ainda de uma outra honraria, importante de assinalar. Em novembro de 2018, foi investido, em Alba, com o grau de “**Cavaleiro das Trufas de Alba e dos Vinhos da Região de Alba**”, distinção que coube a vinte pessoas no mundo inteiro – e que em Portugal apenas lhe pertence. Nesse ano de 2018, **o chef conseguiu também arrematar para Portugal uma trufa de 1153 kg, a maior da década na Europa**. Como tal, é com especial propriedade que **Tanka Sapkota realiza todos os anos o Festival da Trufa Branca no seu Come Prima**. Este festival inicia a 24 de novembro e dura até 4 de dezembro, apenas ao jantar, e com reserva obrigatória. Este ano, há uma novidade: **música italiana ao vivo, pela voz e o acordeão de Donatello Bida**.

“Todos os anos chegamos a esta altura do ano e temos os nossos clientes cheios de expectativas sobre a ementa da trufa branca. Logo em setembro, começam a ligar e a reservar os seus jantares”, afiança o chef **Tanka Sapkota**, proprietário do restaurante Come Prima, que celebrou 22 anos, e também dos espaços Casa Nepalesa, Il Mercato e Forno d’ Oro. *“Este ano, quisemos celebrar como no festival da trufa branca de Alba, e achámos que a música italiana complementa na perfeição essa ideia de festa”*.