

MARGHERITAS

Este básico do cardápio italiano foi criado assim, com as cores da bandeira do país, em 1889, por Raffaele Esposito, para a rainha Margherita di Savoia. Por ser uma pizza tradicional de Nápoles e haver muitas idênticas, surgiu a Associazione Verace Pizza Napoletana, que divulga regras difíceis mas claras para fazer uma pizza napolitana genuína – neste leque há a Margherita (tomate, manjeriço e mozzarella), a Margherita Extra (que acrescenta tomates cherry frescos) e a Marinara (sem queijo, só com tomate, azeite, orégãos inteiros e alho). Ora, em Portugal a AVPN indica três restaurantes de Lisboa para comer *la vera pizza napolitana*: os Mercantina, que têm Diogo Coimbra na chefia, o Come Prima e o Forno D'Oro, ambos de Tanka Sapkota. Nestes três sítios deve comê-las assim que saírem do forno – é exigência dos inspectores.

MERCANTINA

O imponente forno a lenha da marca Stefano Ferrara veio de Nápoles para a primeira Mercantina e os responsáveis garantem que é esse um dos segredos das pizzas altas napolitanas do restaurante. Isso e a expertise do pizzaiolo Diogo Coimbra, que passa quase tanto tempo em Nápoles como em Lisboa. Na lista têm duas Margheritas: a DOP, espalhada por esta página, com tomate, mozzarella de búfala DOP vinda direitinha da região de Campânia, parmesão, manjeriço e azeite extra-virgem (12,30€); e a Margherita simples, com mozzarella fior di latte e manjeriço (8,70€). A Marinara, igualmente certificada, também faz parte da carta, à qual foram recentemente acrescentadas as pizzas fritas – um género de calzone, mas frito. → Rua da Misericórdia, 114 (Chiado). 91 724 3933. Dom-Qui 12.00-15.30/19.00-23.30, Sex-Sáb 12.00-15.30/19.30-02.00.

COME PRIMA

Tanka Sapkota trabalhou em várias cozinhas italianas até abrir o Come Prima, em 2001, que desde então já recebeu prémios que atestam a excelência dos pratos. No que toca às pizzas, nem pense em sugerir ao chef nepalês levá-las para casa, que ele explicar-lhe-á todos os motivos pelas quais elas devem ser comidas no restaurante e rapidamente. A clássica Margherita tem tomate San Marzano, fiori di latte do Sul de Itália e manjeriço (9,75€), mas há a versão com mozzarella de búfala DOP (10,95€). Sazonalmente, há ainda pratos com trufas brancas de Alba, dos risotos aos raviólis. → Rua do Olival, 256 (Santos). 21 390 2457. Seg-Sex 12.00-15.00/19.00-23.00, Sáb 19.00-00.00.

FORNO D'ORO

O forno deste restaurante, também de Tanka Sapkota, é o templo dourado das pizzas: tem nove toneladas e foi construído no local por uma empresa de Nápoles, que trouxe a pedra vulcânica e depois o cobriu a ouro. As pizzas que de lá saem cumprem todas as regras: as bordas são redondas, altas mas leves. A carta divide-se, então, em duas categorias: a Alma Lusitana, com os melhores produtos portugueses – não estranhe a Transumância, com túbaras do Alentejo, queijo de ovelha da Serra e presunto de porco preto, ou a Lusitânia, com molho de francesinha – e o Espírito Itálico, mais fiel aos ingredientes e origens italianas. A Margherita é a extra, com tomate cereja em filete e manjeriço (10,90€). Apesar de as pizzas serem o principal, há boas entradas, pratos de carne e pasta italiana. → Rua da Artilharia 1, 16 (Rato). 21 387 9944. Seg-Dom 12.00-15.00/19.00-23.00.