



O FORNO, revestido a pastilha dourada, que dá nome à casa

FORNO D'ORO
R. ARTILHARIA 1, 16.
LISBOA
TEL: 21 387 99 44
Não fecha
Não fumadores

UM FORNO DE OIRO

para pizzas à napolitana

Ocupando o espaço do antigo Mezzaluna, o Forno d'Oro aposta nas pizzas e nas cervejas artesanais. Para isso, conta com maquinaria especial e um forno único construído com areias e pedra vulcânica trazidas de Itália

Texto de **Pedro d'Anunciação** Fotografias de **Ana Nabais**

É pena o encerramento do Mezzaluna, um dos restaurantes mais simpáticos de Lisboa. Mas o rompimento entre os seus dois fundadores, em 1998, o *chef* italiano Michele Guerriere e o empresário de restaurantes português António Cardoso Ribeiro (agora, com o Spianata), ao fim de nove anos de sociedade, augurou logo o pior. O espaço seria ocupado por Tanka

Sapkota, do Come Prima, com uma bela pizzaria, que brilha muito para além das pizzas, sempre com comida italiana (*pastas, vitelos, etc.*) – e, nas bebidas, respeitando a moda ibérica dos gins (há dez referências na carta de vinhos), aposta definitivamente nas cervejas artesanais (35 referências em carta, e mais uma de pressão), servidas em garrafa de litro com *frappé*, e expostas nas prateleiras onde antes estavam as garrafas de vinho (agora em muito menos quantidade, embora com propostas muito boas a copo).

Sapkota abriu o Forno d'Oro no passado mês de Janeiro. O dito forno entra pela sala adentro, e obrigou a uma sensível remodelação do local. Chegou a dizer-se que

o forno era forrado a oiro. Não me parece que o seja mesmo, mas tem a cobri-lo pequenos azulejos-pastilhas (daqueles que se usam normalmente nas piscinas) dourados, como o lambril do balcão que separa a zona das pizzas da sala dos clientes. E o forno, abobadado, funciona com madeira de carvalho envelhecido. Foi construído ali com areias e pedra vulcânica trazidas de Itália. Diz o proprietário que, com as suas nove toneladas, é um dos dois únicos fornos do género no mundo inteiro (o outro está em Nova Iorque).

Sapkota investiu aqui em pleno na maquinaria: comprou uma especial para amassar as pizzas, e o próprio presunto que ali se usa é cortado numa magnífica Berkel, também à vista dos clientes.

Das pizzas aí feitas, nove têm sabores mais portugueses (com ingredientes tão

O proprietário investiu numa máquina especial para amassar as pizzas, e o presunto é cortado numa magnífica Berkel

nacionais como a morcela de Monchique, o requeijão de ovelha, a alheira, o paio de porco preto, molho de francesinhas ou o bacalhau fumado) e outras mais das tradicionais napolitanas (eu perco-me sempre pela mais simples, a margarita, de manjeriço, queijo *mozzarella* e tomate, mas a que é posta em maior evidência é a 'Sol no prato', com produtos frescos e naturais, italianos e portugueses, que de-



A SALA está pintada de branco e decorada com pratos que alternam com avisos ao cliente

vem mudar segundo os mercados).

Nun aviso pendurado na parede, avverte-se o cliente para «**não pedir natas neste restaurante, utilizamos só para fazer a *panna cotta***!». Outro aviso diz: «**não pedir ketchup, temos um genuíno molho de *tomato* preparado diariamente com tomate italiano, azeite e manjeriço**!». Estes avisos, alternados com pratos de Siena, fazem a decoração das paredes, que foram pintadas de um branco forte – para sobressair a iluminação sobre a zona do forno.

Está na moda, normalmente cheio, e é preferível marcar antes. Mas o que Lisboa perdeu com o fim do Mezzaluna, recuperou com este Forno d'Oro. ●



TANKA Sapkota, o proprietário nepalês



SAPKOTA FEITO GIOVANNI

Quando Tanka Sapkota, também conhecido por Giovanni, 40 anos, desembarcou em Portugal em 1996, já vinha ligado à cozinha italiana. Não é caso único, de resto de um oriental virados para aqueles sabores mediterrânicos: também o japonês brasileiro Masa Kawai fez furor no magnífico e já desaparecido Luca.

Mas Saptoka começou por emigrar para a Alemanha, para Estugarda, onde tinha um irmão, mal acabou o liceu. Ali foi trabalhar na cozinha de um bom restaurante italiano local, o Villa Rústica, e adotou o pseudónimo 'Giovanni'. Ao chegar cá, abriu O Bella Itália, em 1999, nas Avenidas Novas, e triunfou definitivamente a partir de 2001

com o Come Prima. Ainda participou na criação da Casa Nepalesa, de um irmão (na Av. Elias Garcia, junto à Gulbenkian). E fez um curso de cozinha italiana no romano Gambero Rosso. Agora aqui o temos nesta sua nova casa, o Forno d'Oro, apresentada como uma pizzaria (foi para Nápoles estudar com os mestres pizzaiolos, para

cá fazer o melhor, e dedicou-se a três anos de pesquisas), mas que vai muito além disso, sempre nos sabores italianos: *pastas*, trufas, vitelos, etc. *Pastas al dente* sem natas, como em Itália. E massas de pizza mais grossas e fofas, também como em Itália, e ao revés do costume português de as fazer finas e estaladiças.