

## A pizzaria que quer ser a melhor da cidade

Eles não o dizem, mas é evidente. O investimento feito neste novo Forno D'Oro, no lugar do antigo Mezzaluna, é prova da ambição. Basta dizer que o nome é literal. **Mariana Morais Pinheiro** explica-lhe. **Ana Luzia** fotografou.



Tanka Sapkota é das figuras mais improváveis da restauração lisboeta. Basta dizer que é nepalês, especialista em comida italiana, cuja arte aprendeu na Alemanha e pratica em Portugal. Depois de ter feito o restaurante Come Prima, na Estrela, Tanka, que também não é curto de ambição, decidiu agora fazer uma autêntica catedral dedicada ao culto da pizza. Chama-se Forno d'Oro, fica na Rua da Artilharia 1, no lugar do antigo Mezzaluna, e abre oficialmente as portas esta quarta-feira.

Além de encher o olho e a barriga a quem lá vai, esta catedral quer também guiar os fiéis pelos bons caminhos. Há, por isso, expostas nas paredes, regras que é preciso cumprir. A pizza come-se com as mãos, enrolada sobre si mesma; não vale a pena pedir ketchup ou natas; e a massa e o risoto não são acompanhamentos, mas sim pratos únicos. Estes são alguns dos mandamentos gastronómicos que deve cumprir, se quiser comer como um italiano de gema.

Mas vamos ao que interessa: a comida. Na carta, além das



Pizza Formosa (frita) com molho de francesinha

entradas e dos pratos de carne e de *pasta italiana*, as pizzas são as rainhas da casa e estão divididas em duas categorias: a Alma Lusitana, rica em produtos portugueses, e o Espírito Itálico, mais fiel às origens. Vai daí não se admire se encontrar molho de francesinha, requeijão de ovelha, paio de porco preto, morcela de Monchique ou bacalhau fumado na sua pizza.

“Quería fazer uma pizzaria onde pudesse conjugar os melhores produtos italianos, com os melhores produtos portugueses”,

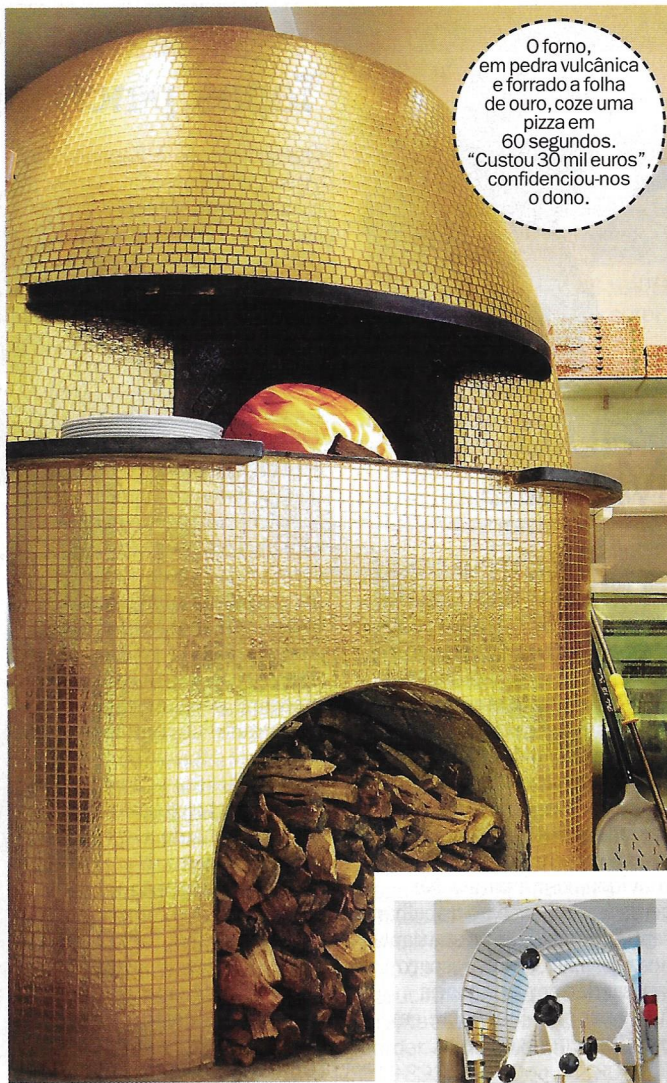
explica Tanka, que garante não usar alimentos que não sejam sazonais. “Quería trabalhar com o melhor fermento biológico para massa de pizza, produtos de origem protegida e conjugar tudo isto com cerveja artesanal. Em Itália é muito comum acompanhar *una pizza con una birra*”, diz, acrescentando que apesar de a sua cozinha ser simples, não o é. “A Marguerita é uma pizza simples, contudo, aqui no Forno d'Oro pelamos o tomate cherry. Também substituímos a mozzarella pela fior di latte, que é um queijo muito



Uma Pizza Terra Fria, com alheira e agrião, custa 10,95€



O Forno d'Oro é o novo restaurante do dono do Come Prima



O forno, em pedra vulcânica e forrado a folha de ouro, coze uma pizza em 60 segundos. "Custou 30 mil euros", confidenciou-nos o dono.



menos pesado, e a massa da pizza fermenta, pelo menos, durante 36 horas. Estive quatro anos a aprender até conseguir fazer uma pizza como esta, como deve ser".

Mas os preciosismos deste chef, que aos 18 anos começou a lavar pratos na Alemanha, não acabam aqui. O forno que dá nome à casa está envolto em grande secretismo. Tanka trouxe para Lisboa dois napolitanos – os melhores do mundo a construir fornos para pizzas napolitanas – que o ergueram de raiz, no local, em dez dias, sem deixarem ninguém acompanhar o processo. O forno é forrado a folha de ouro e o seu interior é revestido a pedra vulcânica do Vestúvio, para conservar o calor. Atinge os 500 graus e as pizzas cozem em 60 ou 75 segundos, no máximo. Custou 30 mil euros.

A amassadeira e a fiambreira são as suas duas outras meninas dos olhos. A primeira custou 20 mil euros porque não aquece a massa. "Enquanto está a trabalhar, esta máquina aquece um grau ou dois, as outras chegam a subir 10 graus e isso não é bom. A massa parte". Já fiambreira manual ficou-se pelos 8 mil euros e permite-lhe cortar o presunto tal como ele quer.

"Não é que eu seja rico, porque pedi um empréstimo ao banco, mas temos de ter coragem para ser ousados. Temos de ter coragem de fazer coisas novas, senão, não andamos para a frente. Quando um estrangeiro vier cá, vai falar do Forno d'Oro no seu país, por isso é que costumou dizer que, mais do que meu, este restaurante é património de Lisboa".

#### Forno d'Oro

Rua da Artilharia 1, 16 (perto do Jardim das Amoreiras). 21 387 9944. Seg-Dom 12.00-15.00, 19.00-23.00.



Esta amassadeira custa o mesmo que um automóvel e é especial porque não aquece a massa enquanto trabalha. Pesa 300 quilos.

A fiambreira, uma famosa Berkel, é onde será cortado em fatias fininhas o presunto Culatello di Zibello DOP "Melhor que o de Parma", diz o dono.



Comeit&Beber