

Lisboa tem pizzas que saem de um forno de ouro



Um “templo dourado” — foi isso que Tanka Sapkota construiu para fazer as suas pizzas, que quer que sejam as mais genuínas pizzas napolitanas de Lisboa.

Alexandra Prado Coelho (texto)
e João Silva (foto)

Tanka Sapkota, também conhecido por Giovanni, passou tanto tempo a pensar nas suas pizzas, a estudá-las, a aperfeiçoá-las, a mergulhar em cada detalhe da massa, a investigar os melhores ingredientes, a aprender com os mais conceituados *pizzaiolos*, que, quando finalmente as fez para apresentar ao público, ofereceu-lhes um forno de ouro. Literalmente. Nada menos do que isso seria digno delas.

Chama-se Forno d'Oro o novo restaurante que Tanka, nepalês com alma também de italiano, abriu em Lisboa, na Rua Artilharia 1, onde anteriormente funcionava o Mezzaluna. E a estrela é, sem dúvida, o forno de nove toneladas, construído no local por uma empresa de Nápoles, que trouxe a pedra vulcânica e todos os outros materiais, e forrado a ouro.

Mas mesmo antes de passarem 70 segundos dentro desse templo dourado, recebendo o calor libertado pela lenha de carvalho envelhecido, as pizzas recebem tratamento de pri-

meira. O outro grande investimento de Tanka foi numa máquina para amassar. “São os meus braços”, diz, orgulhoso, quando os dois braços mecânicos começam a amassar a água, a farinha e a levedura natural (sem fermentos químicos) alimentada há várias gerações, e que Tanka trouxe de Itália, onde fez formação para aprender a arte da verdadeira pizza napolitana. Esta levedura-mãe foi-lhe dada por um dos seus mestres, Gabriele Bonci, a quem já chamaram “o Miguel Ângelo da pizza”.

E com ela Tanka está decidido a provar uma coisa: “A pizza napolitana não é fininha. Está na moda em Portugal a pizza fininha e estaladiça, mas a massa deve ter ar, as bordas devem ser redondas, e quando carregamos com o dedo descem e voltam ao sítio. São altas mas leves, porque por dentro, está a ver [e aponta para a massa], têm bolhinhas de ar.” A máquina que amassa ajuda exactamente a incorporar o ar, deixando a massa um pouco elástica, muito leve, e por isso facilmente digerível.

Foram cinco anos a pensar no projecto e os dois últimos a prepará-lo. Por isso, Tanka sabia exactamente o que queria. O Forno d'Oro é uma pizzaria onde somos aconselhados a acompanhar a nossa pizza com cerveja, e para isso há uma longa carta de cervejas artesanais, grande parte delas italianas, mas também de outras zonas do mundo e de Portugal. E que são apresentadas como se fossem vinho, com as garrafas de litro trazidas à mesa num *frappé*, e servidas à medida que o cliente vai esvaziando o copo.

Quanto às pizzas, Tanka apresenta nove com “alma lusitana”, nas quais se propõe mostrar como os melhores ingredientes portugueses funcionam na perfeição numa pizza sem que esta perca o seu carácter original. “Não quero aproximar a pizza do gosto dos portugueses, não é isso”, sublinha. E para mostrar como leva a sério este princípio mandou imprimir uma série de regras sobre a cozinha italiana que estarão espalhadas pelo restaurante, com máximas como “não pedir natas neste restaurante, utilizamos só para fazer a *panna cotta*!”, ou “não pedir *ketchup*, temos um genuíno

molho de *pomodoro* preparado diariamente com tomate italiano, azeite e manjeriço”.

Mantidos os princípios, procurou produtos portugueses que achasse que faziam sentido. Assim, temos, por exemplo, a Transumância, com tomate San Marzano DOP, *mozzarella fiori di latte*, túbaras, queijo de ovelha e presunto de porco preto; a Pastorinha, com o mesmo tomate e *mozzarella* e morcela de Monchique e requeijão de ovelha; a Dory, com bacalhau fumado, pimentos assados e agrião salteado; ou a Lusitânia, com molho de francesinha, bacalhau fumado, requeijão de ovelha e tomate seco. E vai haver sempre novidades na carta porque a ideia é trabalhar com os produtos frescos e da estação.

Excelente é a Formosa, com molho de francesinha, *fiori de latte*, requeijão de ovelha, paio de porco preto e morcela de Monchique. É uma pizza fechada e frita, tipo *calzone*, mas com uma massa muito leve, e uma fritura muito bem feita, que não deixa qualquer toque de gordura.

Há depois uma longa lista de pizzas “com os melhores ingredientes de Itália”, com destaque para as de sardinha e cavala (que na verdade também poderiam ser portuguesas), a Margherita *al filetto de pomodorini*, com tomate cereja fresco e pelado, e as mais luxuosas, com *cullatello* de Zibello (um presunto DOP excepcional, que pode também ser pedido como entrada), e com folha de ouro. O preço das pizzas situa-se entre os 9 e os 12 euros, com excepção da Culatello e Burrata (18 euros) e Burrata e Folha de Ouro (34 euros).

Dos outros pratos, Tanka destaca o Vitelo 68° *ai funghi porcini*, vitela envolvida com ervas frescas e cozida a baixa temperatura com cogumelos, ou o Baccalà 52° Alla Napoletana, também cozido a baixa temperatura.

Quem conhecia o espaço anterior, vai notar muitas diferenças. As paredes são brancas, para realçar o forno, e a decoração — dos pratos colocados em prateleiras nas paredes, aos menus — inspira-se no sol. Porque, como diz Enzo Coccia, um dos mestres de Tanka, “a pizza é o sol no prato”. Neste caso, um sol saído de um forno de ouro.