

# O pizzaiolo inquieto que veio do Nepal

Tanka Sapokta nasceu no Nepal, aprendeu cozinha italiana na Alemanha e veio para Portugal em 1996. Abriu agora o seu novo restaurante, o Forno d'Oro, onde quer fazer as melhores pizzas num forno construído por um napolitano e forrado a pastilha de ouro. Quer também pôr os portugueses a prescindir da faca e do garfo e a beber cerveja artesanal

Texto de Telma Miguel Fotografias de Miguel Silva

**É tudo fora** do vulgar. No sítio onde em Agosto do ano passado fechou o Mezzaluna abriu agora o restaurante italiano Forno D'Oro, de Tanka Sapokta, o nepalês que tem a ambição de pôr na boca de um turista estrangeiro a seguinte afirmação tonitruante: «foi em Lisboa que comi a melhor pizza do mundo e com ingredientes portugueses!».

Como é que este nepalês de 40 anos veio parar a Lisboa e proclama a ambição desmedida (a tal melhor pizza, um dos pratos mais populares do mundo, será servida no seu restaurante) é uma história feita de uma alegria e esperança inesgotáveis, muitas semanas sem férias e uma enorme curiosidade e perfeccionismo. «Sempre fui muito irrequieto», explica. É um percurso que, salvaguardadas as devidas distâncias, lembra o que Bill Buford, um antigo editor da *New Yorker*, descreve no livro *A Ferver* e que o levou da cozinha do chefe celebridade Mario Batali à Itália profunda, à procura do verdadeiro e melhor ragu ou da pasta perfeita, temas de polémica ancestral que dividem famílias ou levam quase a carnificinas shakespereanas.

Tanka está agora a ler o livro autobiográfico do jornalista e reconhece ecos da sua própria vida. Em 2008, em Lisboa, já

com o seu restaurante italiano com um 'Garfo de Ouro' atribuído pelo concurso Lisboa à Prova, percebeu que lhe «faltava bagagem» e foi para Nápoles, aprender a fazer a verdadeira pizza italiana. «Podemos agradecer à Maria Paola, a dona do Casanosta, ter trazido para Portugal excelentes pizzas, mas são as romanas, que são fininhas e estaladiças». As 'originais', de primeira categoria, de Nápoles, são fofinhas, têm a massa cheia de ar e são tratadas com a delicadeza de mãos de

**«Pago o jantar a quem me provar que no guia Gambero Rosso há três estrelas atribuídas a quem faz pizzas crocantes»**

fadas, sustenta. É caso para se dizer que, neste caso, o argumento '*Roma locuta, causa finita*' – popularizado recentemente por um deputado português da maioria – não se aplica. A lei pode ter sido escrita pela sede do Império, mas quando se trata de pizzas os napolitanos é que querem mandar. «Pago um jantar a quem me mostrar que no guia Gambero Rosso haja três estrelas atribuídas a quem faça pizzas finas e crocantes», brinca, capaz, percebe-se, de concretizar.

E é para obter toda a leveza da 'vera pizza' que Tanka comprou a máquina que faz parte da galeria de atracções turísticas do Forno d'Oro: uma bela amassadeira Pietro Berto, que custou 20 mil euros e que «trabalha melhor que uma pessoa». A outra atracção partiu de uma espécie de capricho quando Tanka descobriu que havia uma pizzeria em Nova Iorque com um forno ornamentado com pastilha forrada a folha de ouro e pensou: 'Por que não ter o segundo forno de ouro do mundo?'. Sita, a mulher, retorquiu-lhe: «O investimento do forno paga-se sozinho porque vai chamar pessoas». Cheio de vontade de ter só do melhor, Tanka imaginou um forno não só esfuziante por fora como luxuoso por dentro e contratou Stefano Ferrara, «o melhor construtor de fornos de Nápoles». A agenda de Ferrara é de tal modo preenchida que, contratado em Fevereiro, ele só chegaria a Lisboa em Setembro. O *ex libris* da casa foi feito com oito toneladas de material vindo de Itália e com uma técnica de construção de mais de três séculos que permite uma temperatura constante de cerca de 500°C. No balcão, exhibe-se a terceira da santíssima trindade de equipamentos luxuosos: o Ferrari das fiambreis-





TANKA SAPOKTA no Forno d'Oro

ras, uma Berkel, num vermelho mais denso que o do bôlide, essencial para o bom *carpaccio* e o corte do presunto de primeira qualidade.

O objectivo do novo restaurante de Tanka Sapokta – mantém em funcionamento o Come Prima, que abriu em 2009 na zona das Janelas Verdes – é fazer a melhor *pizza*. Para isso, além do rigor da técnica, precisa de fermento biológico e ingredientes de primeira linha. De Itália chega aquele que diz ser o melhor tomate, o San Marsano DOP, ou a *burrata* (um queijo amanteigado) e a *fior di latte*. E precisa também dos melhores produtos portugueses para a variada oferta de *pizzas* de gosto lusitano que inclui queijos e enchidos nacionais e até uma *pizza*

### Tanka imaginou um forno esfuziante por fora e luxuoso por dentro e contratou o melhor construtor de Nápoles

de sardinha. Uma mistura de tradição e criatividade que lhe agrada – um *twist* da imaginação de um *pizzaiolo* nascido no montanhoso Nepal mas que se refere a Portugal como o ‘nosso país’.

Em segundo lugar, Tanka Sapokta quer tornar comum a tradição italiana de comer *pizza* acompanhada de cerveja. Para isso, levou um ano e meio a pesquisar e importar a grande colecção de cervejas artesanais, sobretudo de Itália, que agora exhibe.

Quando tinha reunido toda a ideia do que seria o restaurante, pediu à decoradora Cristina Santos Silva que despidesse o Mezzaluna para o transformar na nova *pizzeria* onde, no meio da brancura das paredes e do brilho do forno, se destacam os belos pratos de cerâmica vindos de Siena e mensagens inspiradoras como a recomendação de comer *pizza* com as mãos, uma batalha difícil de vencer num país de garfo e faca.

Até chegar aqui, Tanka fez um caminho surpreendente. Nasceu em Damek, uma pequena cidade do centro do Nepal. Quando estudava Direito, com 18 anos, decidiu seguir os passos do irmão, cozinheiro num restaurante em Estugarda. «Estive 23 semanas sem folgar um único dia, ►