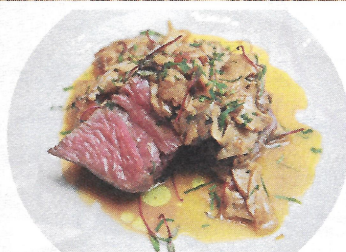




Formosa, pizza frita com molho de francesinha, queijo fiore di latte, requeijão de ovelha, paio de porco preto e morcela de Monchique



Vitela branca cozida a baixa temperatura (68º) com cogumelos porcini



Pizzas 'd'oro'

Na nova pizzaria da Rua Artilharia 1, em Lisboa, há um forno de nove toneladas folheado a ouro. E à frente dele está Tanka Sapkota, o nepalês mais italiano do mundo **SÓNIA CALHEIROS**

‘Coisas boas feitas do que é bom’, eis o que se come na nova pizzaria de Tanka Sapkota, chefe nepalês reconhecido pela qualidade da massa fresca e dos pratos com trufa branca de Alba servidos no seu restaurante Come Prima. Tanka, ou Giovanni, alcunha dada pelos colegas italianos na Alemanha, chegou a Portugal em 1996 com a experiência de quatro anos num ristorante em Estugarda na bagagem. Já estabelecido, em 2010, foi para Roma aperfeiçoar a técnica na escola Gambero Rosso, onde teve aulas com alguns dos melhores chefes italianos, entre eles Iglés Corelli, Paolo Trippini e Fabrizio Leggiero. Aí começou a pensar abrir um segundo restaurante mas só em 2013

encontrou a fórmula certa. «O segredo está no tempo de fermentação da massa [48 horas] e na temperatura do forno [450º/500º]», explica. De Nápoles mandou vir o melhor forno folheado a ouro que dá nome à pizzaria. «Só existe outro igual em Nova Iorque, no restaurante Donatella», conta orgulhoso. Outra coqueluche do Forno d’Oro de Tanka Sapkota, inaugurado oficialmente esta semana, é a amassadeira onde a farinha Caputo tipo 00, o fermento biológico e a água são envolvidos por dois braços tufantes.

«Em Itália come-se pizza com uma cerveja e mais nada. Comê-la à mão faz parte da satisfação». É essa tradição que Tanka traz agora para Lisboa. «Vamos servir o prato mais comido do mundo transformado

com os nossos ingredientes». Para as pizzas com «alma lusitana», inventadas com a ajuda de Miguel Castro e Silva, Tanka usa produtos como túbaras, queijo de ovelha, presunto de porco preto, morcela de Monchique, bacalhau fumado ou alheira. De Itália vem o tomate San Marzano, os queijos parmigiano-reggiano, gorgonzolla, provola, ricotta, burrata, mozzarella di buffala e fiore di latte (menos gorduroso do que a mozzarella), os enchidos Culatello di Zibello DOP (o rei do presunto de Itália, que custa €100/kg) e o salami; a trufa preta e guanciale (uma espécie de bochecha de porco curada). Inovadora é ainda a carta de cervejas artesanais: 19 italianas, cinco alemãs, cinco belgas, três portuguesas, uma holandesa

e uma escocesa. A clássica pizza Margherita (€8,95) vai bem com a cerveja La Brigida, com aromas frescos a coentros e a laranja (€14/75 cl); a Terra Fria (alheira e agrião, €10,95) com a L’Olmaia La 9, de sabor complexo com notas de laranja amarga (€16/75 cl); a Funghi Carciofini e Proscuitto di Parma (alcachofras grelhadas, cogumelos e presunto, €10,95) harmonizam com a Nursia Bionda de corpo envolvente e notas de malte (€16/75 cl); a pizza frita Formosa (molho de francesinha, requeijão de ovelha, paio de porco preto e morcela de Monchique, €10,95) com a Birradamare Nera (€15/75 cl). Combinações para saborear num ambiente caseiro, adornado pelas cerâmicas de Siena. Ecco!...



FORNO D’ORO

R. Artilharia 1, 16, Lisboa T. 21 387 9944 **Seg-dom 12h-15h, 19h-23h**