



Pizzas de ouro, do Nepal a Portugal

Há um nome de respeito na cozinha italiana em Lisboa: Tanka Sapkota. O chefe nepalês, há quase 20 anos em Portugal, fez do restaurante Come Prima um ponto de referência na capital. Agora, criou o Forno d'Oro, uma *pizzaria* com uma vasta carta de cervejas artesanais, como é comum haver em Itália. É a concretização de um projeto que o ocupou durante cerca de cinco anos: fazer a verdadeira *pizza* italiana. Depois de ter investigado, em Portugal e em Itália, e de ter feito vários testes até chegar à receita perfeita da massa, Tanka Sapkota fez uma ementa onde também inclui ingredientes nacionais. "Temos de mostrar aos turistas aquilo que é nosso e é tão bom", diz. Todas as pizzas têm uma fofa base de massa, esticada

suavemente e na hora à frente dos clientes, e só podem estar por um curto período de tempo dentro do forno revestido a ouro (feito especialmente por uma equipa italiana que se deslocou a Portugal). Há pizzas com sabor a francesinha (€10,95), com requeijão de ovelha e manjeriço (€9,95), com sardinha (€9,95) e com ingredientes vindos diretamente de Itália, como a *calzone napoletana* (€11,25), e a de *prosciutto e gorgonzola* (€9,95). Há até uma que leva uma folha de ouro, a *burrata e foglia d'oro* (€34). A decoração ficou a cargo de Cristina Santos Silva. /C.R.

FORNO D'ORO Rua da Artilharia 1, 16B, Lisboa. Tel. 213 879 944.
Todos os dias das 12h às 23h

A literatura que nos alimenta

Situado em frente à casa burguesa onde nasceu o autor de "Viagens na Minha Terra", este gastro-bar só podia chamar-se casa Garrett. Mas o tributo ao escritor e dramaturgo portuense não fica por aqui, evocado das entradas, ou melhor das Estrofes para Debicar, às Citações Doces, ou seja as sobremesas. Pelo meio das viagens gastronómicas de norte a sul, atenção às Obras Primas, as criações mais contundentes, como as minhotas papinhas de sarrabulho (€6), o escabeche de filete de carapau, de Lisboa e Vale do Tejo, ou morcela com ananás salteado dos Açores, onde estudou Almeida Garrett na meninice. Tudo confeccionado pela mão do chefe Alex Pereira, discípulo de Ferran Adrià, ex-El Bulli. A conta vem em livro de prosa ou poesia. "Sentir é viver ativamente, cansa-a e consome-a". É para levar à letra. /I.P.

CASA GARRETT Rua Dr. Barbosa de Castro, 56. Tel. 917360 616.
Segunda a sábado das 12h às 15h e das 19h às 2h



FOTOGRAFIAS DE RUI DUARTE SILVA



FOTOGRAFIAS DE MARIO JOÃO

A Padaria do povo

Lembra-se daquela jovem nadadora portuguesa que foi a mais nova a ir aos Jogos Olímpicos? Dianá Gomes tinha então 15 anos, mas cresceu, licenciou-se em arquitetura e tornou-se empresária ao abrir uma acolhedora padaria em Carcavelos. "Esta é uma padaria feita a pensar nas pessoas que moram aqui à volta", diz. Aberta na véspera de Natal, a Padaria da Praceta, desenhada pela própria Diana, é mais do que uma casa de chá com pequenos-almoços e refeições ligeiras. Há também à venda produtos tradicionais portugueses, como chá, tortas de Azeitão e enchidos. No que toca à ementa, experimente a quiche de espinafres, queijo de cabra e mel, o folhado de Chaves (€1,40) ou o queque de Tomar (€1,10). /C.R.

PADARIA DA PRACETA Praça do Junqueiro, 6
A, Carcavelos. Tel. 918 456 589. Todos os dias
das 8h às 22h

