

Tanka, um nepalês 'vero'

O que faz em Lisboa um chefe nepalês de cozinha italiana? Democratiza as receitas com trufa branca – que serve, durante dez dias, em novembro

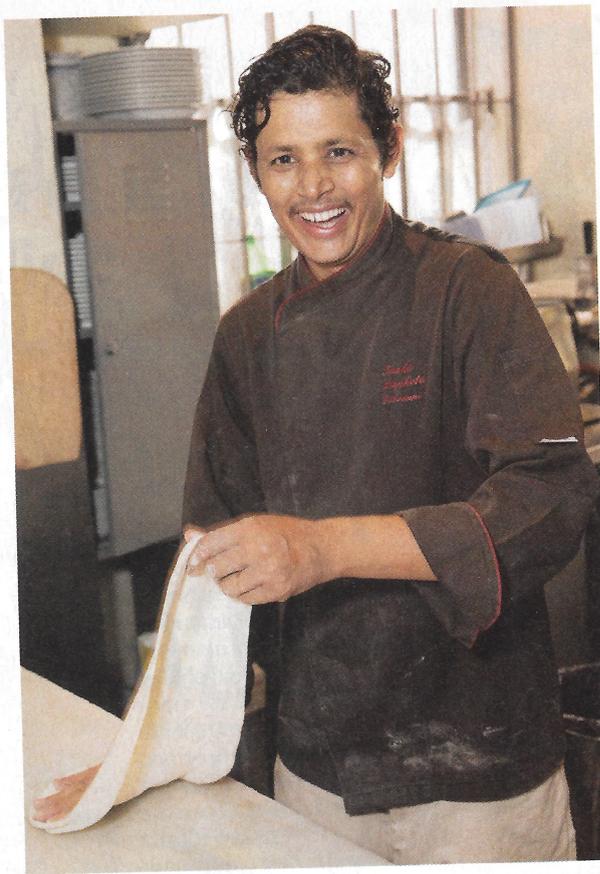
POR SÓNIA CALHEIROS

É com muita nitidez que Tanka Sapkota recorda o dia em que chegou a Lisboa. A 2 de outubro de 1996 terminava, na Praça do Comércio, uma viagem de quase três dias de autocarro, proveniente de Estugarda, na Alemanha. «Lá estavam sete graus e aqui vinte e oito. Reparei logo que as pessoas eram baixinhas e as mulheres tinham os rabinhos grandes», lembra, a rir, o *chefe*, de 40 anos, dono do restaurante Come Prima. À capital portuguesa vinha apenas tratar de documentação mas, entretanto, já passaram 18 anos. «Tive sempre muita sorte em Portugal. Mesmo com o passaporte perdido e só com bilhete de identidade nepalês consegui tratar da autorização para viver e trabalhar cá. Três dias depois, arranjei o primeiro emprego, no *ristorante Trattoria*», conta.

Um futuro que não podia imaginar quando, aos 18 anos, saiu de Damek, no distrito de Baglung, na região centro do Nepal, interrompendo o curso de Direito, imposto pelo pai. Estugarda pareceu-lhe a melhor opção, pois o seu irmão mais velho já era cozinheiro naquela cidade alemã e ganhava 2 mil marcos por mês, qualquer coisa como mil euros. «Nessa altura, no meu país, comprava-se uma casa por 5 mil euros...» Recorda com precisão que lavou pratos, durante um mês e 19 dias. «Fui um jocker, passei por todos os postos do restaurante, desde as saladas, às pizzas, até à sala.»

Uma brincadeira cara

Tanka Sapkota, ou Giovanni, como lhe chamavam os colegas italianos, na Alemanha, organiza, desde 2007, no Come Prima (con-



Tanka Sapkota Chegou a Portugal há 18 anos, sem passaporte. Em meados de novembro, inaugura o seu segundo restaurante

zar o acesso a esta iguaria na capital portuguesa. De 4 a 14 de novembro, no Come Prima, servem-se seis a sete pratos (a uma média de 30 a 40 euros) a cada comensal, usando seis a sete gramas deste fruto subterrâneo, uma das espécies de túbera (um género de fungos da família Tubercaceae), colhido de forma artesanal, com o apoio de cães pisteiros.

«É uma brincadeira muito cara», concede. Já pagou entre 3 200 e 5 200 euros por quilo, dependendo do ano. Para estes dez dias, Tanka Sapkota encomendou quatro quilos, conservando-os em arroz ou embrulhados num pano. Para a mesa, o prato deve vir sem o aroma intenso característico do fungo. «Cozinhar trufa é um crime, deve ser lascada à frente do cliente», lembra. O nepalês

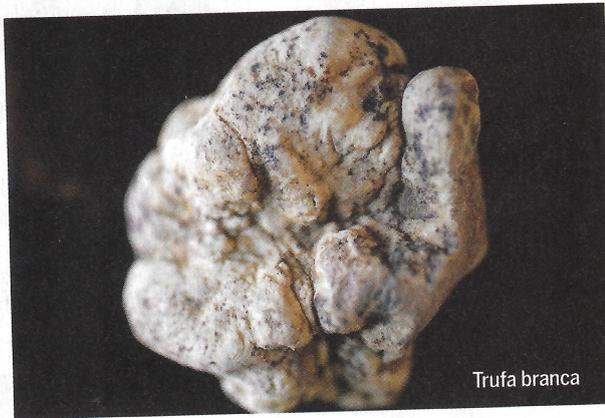
adora a combinação com polenta, queijo fontina ou ovos.

Falar nepalês, pensar em português

A vida deste *chefe* não seria a mesma sem o apoio da sua mulher. Conheceram-se no Nepal, em 1998, quando Tanka foi ao casamento do irmão. Sita (chamam-lhe Rita) era a irmã da noiva. Seguindo a tradição, muitas cartas foram trocadas entre ambos, até casarem, em 2002.

Hoje, moram no prédio atrás do restaurante, com a filha Anjali, de 8 anos, e o filho Adarsha Pratik, de seis. Juntos plantaram um jardim de ervas aromáticas no terraço, com tomilho, lúcia-lima ou hortelã da ribeira, tão usadas nas receitas italianas. Só o manjericão nepalês, sagrado na religião hindu, com um cheiro mais forte do que o italiano, não é cozinhado.

É em Portugal que Tanka e Sita continuam a sua aventura. Apesar de falarem um com o outro em nepalês, discutem em inglês e o *chefe* confessa que já pensa em português... Em novembro, inaugurará o seu segundo restaurante, no local do antigo Mezzaluna, na Rua da Artilharia 1. Quem sabe se, no novo Forno de Ouro, viremos a provar pratos com trufa branca, todo o ano? ▣



Trufa branca

siderado já por muitos o melhor restaurante italiano de Lisboa), uma temporada dedicada à trufa branca de Alba, pequena cidade a uma hora de Milão. «Sou um aventureiro como o meu pai. Quero sempre fazer coisas diferentes». Tanka define o progenitor, um agricultor de 87 anos, como o homem que, numa região montanhosa onde a terra era propícia ao cultivo de milho e batata, quis plantar tangerinas. «Na altura, diziam que o meu pai era maluco. Agora, trinta anos depois, todos plantam citrinos.»

Quando chegou a Lisboa, com apenas 22 anos, o nepalês estava longe de imaginar que viria a ser responsável por democrati-