



JANTAR A BURRATA CHEGA DE ITÁLIA DE AVIÃO

Temos de reconhecer que não falta imaginação a Tanka Sapkota. Tem conseguido chamar a atenção para o seu restaurante italiano Come Prima, em Lisboa, das formas mais diversas. Começou criando um acontecimento com um menu de trufas brancas de Alba, na época delas, depois encomendou uma enorme forma de parmesão que abriu em frente aos clientes seguindo a forma de corte tradicional. E agora propõe um jantar especial de degustação de burrata, o queijo que é uma especialidade da região italiana de Puglia. Semelhante à mozzarella, chamam-lhe burrata a partir da palavra "burro", que em italiano significa manteiga. E a característica principal da burrata é essa consistência cremosa, entre a mozzarella de búfala e a manteiga. Na informação que enviou sobre o jantar, marcado para 4 de Abril, Tanka Sapkota (nepalês há muitos anos convertido à cozinha italiana) explica que em Lisboa não é fácil encontrar burrata fresca e é "impossível encontrar a burrata verdadeira tradicional, que só se conserva durante dois dias". Daí que o jantar tivesse de ser adiado: inicialmente estava previsto para dia 21, mas a greve da TAP obrigou a alterá-lo para dia 4, precisamente porque a burrata tem de viajar no próprio dia em que vai ser servida, para não perder

nada da sua frescura. E esta frescura, trissa ainda Sapkota, "difícilmente se consegue garantir através dos canais de importação normais". Para que nada falhe, Sapkota vai, ele próprio, viajar até à Puglia para garantir a qualidade do produto. Não se conhece exactamente a origem da burrata, mas julga-se que é uma criação do início do século XX e os primeiros a fazê-la terão sido os proprietários de uma quinta na cidade de Andria. A partir da década de 50 do século passado, a produção tornou-se mais generalizada, e vários produtores da Puglia passaram a fazer, a par de outros queijos, a cremosa burrata. E o jantar no Come Prima? Trata-se de um menu especial da Puglia, que começa com a burrata acompanhada por pão pugliese de Altamura (também eis um produto tradicional D.O.P., cozido a lenha em fornos de pedra). Segue-se Cavatelli alla Pugliese (massa de cavatelli com tomate cherry confitado, ricotta curada e rúcula) e Rana Pescatrice all'Ostranina (filete de tamboril com tomate, vinho branco, e ervas frescas sobre cama de pão caseiro), acompanhado por um vinho da mesma região, o Primitivo di Manduria D.O.C. Para sobremesa, sorvete caseiro de limão. Alexandra Prado Coelho

PROVESTO

Come Prima
Rua do Olival
258, Lisboa
213 902 457
Jantar 4
de Abril (a
reserva é
obrigatória e
deve ser feita
até dia 2 de
Abril). Preço:
25€