



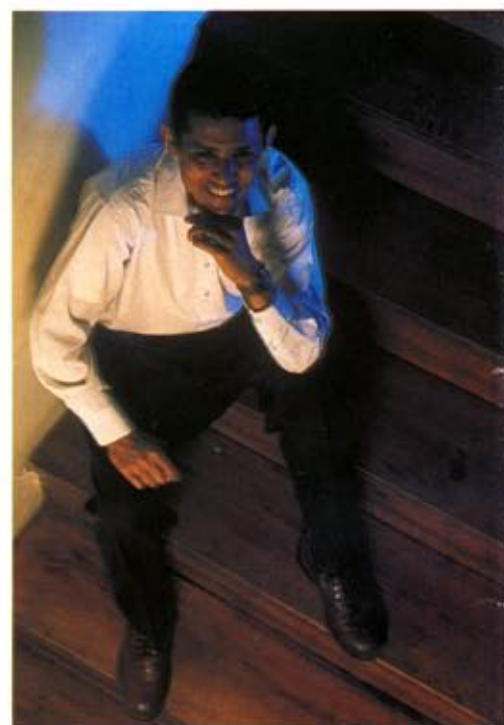
VISTO À LUPA

Por JOANA LEMOS MIRANDA • Fotografia JOÃO CUPERTINO FOTOGRAFIA



Na fronteira da Lapa com a Infante Santo, o restaurante Come Prima conquistou o coração e o estômago dos alfacinhas. A simpatia dos empregados e a qualidade de toda a comida são o motivo de estar no roteiro gastronómico lisboeta. Um restaurante italiano dum nepalês que aprendeu a arte da cozinha napolitana em terras alemãs. Por todas estas razões o Visto à Lupa deixa esta sugestão para ser saboreada nos próximos 15 dias.

Come



Come Prima é já considerado por muitos gourmets um dos melhores restaurantes de comida italiana em Lisboa. As massas frescas de fabrico próprio e as pizzas cozidas em forno a lenha enfeitam todos os clientes ao eterno regresso. Se a qualidade exímia deste

Nepal e Portugal ao sabor de Itália

restaurante já de si é motivo para um Visto à Lupa, o facto dos seus proprietários serem nepaleses torna-o ainda mais singular, uma história que de facto merece ser contada. Damien O'Donnell, realizador britânico, dirigiu, e Ayub Knen-Din escreveu o argumento do filme "East is East" (Tradição é Tradição), que quase sem tirar nem pôr espelha a história de Tanka Sapkota. O filme é uma sátira ao encontro das culturas inglesa e paquistanesa nos anos 60. Mas a semelhança continua, a família Khan (seis filhos de pai paquistanês e mãe inglesa) ganhava a vida com o tradicional "fish and chips". Relativamente às diferenças, Tanka Sapkota não é paquistanês mas sim nepalês, e não vive em In-

glaterra mas sim no Portugal do século XXI. E, num mundo "invadido" pela globalização, onde o local passa a ser global, a internacionalização das cozinhas tradicionais é uma constante. Se noutros campos, como a economia, o Mediterrâneo, o Próximo Oriente e o Oriente "não deitam muitas cartas", na comida, as gastronomias grega, israelita, chinesa, japonesa e, claro, a italiana são casos de sucesso mais do que provados. Mas, se a comida italiana é muito apreciada em todo o mundo e sem dúvida um bom negócio, a curiosidade continua... onde terá Tanka aprendido a cozinhar a comida italiana? E porquê Portugal?

Aos 18 anos, Tanka veio para a Europa. Numa pequena cidade da Alemanha juntou-se ao seu irmão Hem: "Pensava que ia ser multimilionário sem ter que trabalhar." Não foi o caso, foi trabalhar para um restaurante "de primeira". Com o seu 'accent' de rapaz do Nepal, a arra-



Funghi ripieni

Prima



nhar já muitíssimo bem a língua de Camões, Tanka explica que "na Alemanha, como há muito dinheiro, come-se muito bem. Além disso, as pessoas gostam muito de comida italiana e chegam a dizer que se come melhor lá do que no país de origem".

Tanka acabou por conquistar o dono do restaurante: "Tratava-me como um filho, queria inclusivamente adoptar-me. Deu-me a oportunidade de estudar, ensinou-me a cozinhar, a servir e a gerir o restaurante", para além de também o ter re-baptizado com o nome de guerra Giovanni, "que é como todos me conhecem".

Chega a Portugal por intermédio de um amigo, "vinha passar uma semana e acabei por ficar". Trabalhou em vários restaurantes italianos em Lisboa e ganhou a amizade de muitos "gurus" do ramo hoteleiro nacional.

Três anos depois de ter chegado a Portugal abriu



Tiramisu



lidade de todos os produtos. Carpaccios (de carne, peixe e bresola); Fughi Ripieni (cogumelos recheados); Lasanhas (de salmão, bacalhau e carne) e as dezoito pizzas diferentes, com nomes tão sugestivos como "Mafia", são algumas das sugestões de uma ementa de "comer e chorar por mais". Dois portugueses e três nepaleses formam a equipa, a começar pelo ex-Tanka, actual



Bruschetta

a primeira casa, a "Bella Italia", que rapidamente ganhou fãs incondicionais: "Eram tantos os clientes que muitas vezes tinham de ficar à espera, principalmente ao fim-de-semana." Por isso mudaram-se para a casa amarela na Rua do Olival, onde abriram o que hoje é o Come Prima. Em dois andares criaram um ambiente agradável onde se servem das melhores pastas e pizzas de Lisboa. Um forno a lenha e uma máquina que faz massa fresca são a garantia da qua-



Carpaccio de carne



Giovanni, que, com naturalidade e uma simpatia invulgar, serve todos aqueles que os escolhem para almoçar ou jantar – entre os quais há políticos, jornalistas, músicos, artistas, que concordam em elegê-los como um dos melhores restaurantes de Lisboa. Uma vez lá dentro, parece que cheiramos a ca-

nela e a incenso, porque a própria decoração (apesar de não ser intencionalmente) tem o toque 'zen' característico da cultura oriental. Quanto à comida nepalesa, "todos os clientes nos pedem esta curiosidade que não conhecem", mas o Come Prima não quer aventurar-se em misturas de paladar. "Este é um restaurante italiano e não

nepalês, senão perdíamos tudo." Num futuro "radioso" ergue-se a promessa da mesma equipa abrir um restaurante exclusivamente nepalês. Um futuro também com espaço para Giovanni realizar o grande sonho de aprender francês: "Já falo italiano, alemão e português, mas o meu sonho foi sempre o francês." Para quem, de Damak Balung para Lisboa, atravessou quase metade do planeta e conquistou tudo e todos, este



Doce da casa

parece um sonho fácil de realizar para o qual o único obstáculo é a falta de tempo. Quanto ao regresso à terra natal, "ainda sou muito novo e posso fazer muito aqui, aos 40 quem sabe..."

No ano passado visitou o Nepal, mas em lua-de-mel, e curiosamente sentiu-se um estranho: "Tenho mais amigos aqui, Nepal só férias!!!!".

Em Português, nepalês ou italiano, todas as línguas servem para acolher grupos e famílias na casa amarela à qual Giovanni chamou Come Prima. No final, todos vão poder dizer a Giovanni e à sua equipa, pela atenção, serviço, dedicação e qualidade de comida: "Obrigado, thank you, grazie ou dhanêbade." ■

COME PRIMA

Casa Amarela - Rua do Olival, 258

Lisboa

Tel.: 21 390 24 57