

As grandes especialidades continuam a ser as *pastas* frescas, as *pizzas* e os *risottos*. Mas eu acabo sempre por me perder no *spaghetti pescatore* ou, em dias de extravagância, no *spaghetti* com lagosta



Classificação de 0 a 20 valores



Um nepalês a cozinhar italiano

TANKA Sapkota, 35 anos, nepalês, proprietário e chefe de cozinha do Come Prima, não é o primeiro caso conhecido em Portugal de alguém vindo dos costumes diversos do Oriente fazer boa comida italiana. Já cá tínhamos visto o japonês brasileiro Masa Kawai, no magnífico Luca, infelizmente já encerrado.

Sapkota começou por emigrar para a Alemanha, para Estugarda, onde tinha um irmão, mal acabou o liceu, por razões puramente económicas. O acaso levou-o a trabalhar na cozinha de um bom restaurante italiano local, o Villa Rustica.

Lembrou-se da bela cozinha da mãe, começou a estudar alemão, e adoptou um

pseudónimo de ressonâncias latinas: Giovanni.

Já estava desenvolvendo na culinária italiana, quando em 1996 veio com um amigo nepalês a Portugal, e achou que Lisboa era um bom mercado para a sua especialidade.

Começou por abrir o Bella Itália, em 1999, nas Avenidas Novas, e criou em 2001 o Come Prima. Este restaurante encheu-se imediatamente de jovens que apreciavam as suas *pastas* e *pizzas*. Mas Sapkota foi finalmente às origens, a Itália, fazer um dos mais sofisticados cursos de cozinha, no romano Gambero Rosso. E foi no regresso que começou a sofisticar mais a comida do Come Prima, e a apontar para uma clientela mais alta. 📧

panunciaçao@sapo.pt