

Come Prima

O processo das verdadeiras pizzas napolitanas



Pizza de figos, gorgonzola, presunto e fior di latte

Tanka Sapkota é nepalês, vive em Lisboa há vários anos e tem um dos restaurantes italianos mais antigos da cidade. E apesar de não ter nascido em Itália, é um homem que gosta de trazer as tradições italianas mais antigas até cá. Ora vende trufas brancas de Alba, ora organiza a sua própria cerimónia de abertura do *parmigiano-reggiano*, ora traz *burrata* do sul do país para servir no restaurante. E agora, depois de quatro anos a tentar aperfeiçoar a massa, apresenta a *vera* pizza napolitana, mais grossa, de rebordo grande, com recurso a um fermento natural, feito por um *chef* italiano, trazido para Lisboa por Tanka, e que se renova a cada utilização. Quase um milagre.

“O mais importante numa pizza é a fermentação. E quanto mais

tempo estiver a fermentar, menos fermento é necessário. E assim é mais fácil fazer a digestão”, explica Tanka. Para ter uma ideia, a pizza napolitana que agora se vende no Come Prima tem uma massa que fermenta durante 30 horas. Que é esticada à mão e que é cozida em forno de lenha durante 1,5 minutos, a 400-450 graus. “É assim que fazem os mestres napolitanos.”

E foi com eles que o nepalês aprendeu todo o processo. “Mas primeiro fui a Itália aperfeiçoar a técnica.” Esteve com chefs de renome como Enzo Coccia e Stefano Callegari, mas foi do restaurante de Gabriele Bonci que trouxe a tal levedura (ou fermento natural). “Quando a usamos tiramos uma parte e depois acrescentamos 60% de água e 40% de farinha e ela renova-se.”

Para fazer a tal massa, a receita de Tanka reza o seguinte: 160 gramas de farinha – uma mistura de farinha 00 (80%) e integral (20%) – para um litro de água; 3% deste total, em sal; e mais 10% em fermento natural; mistura-se tudo à mão e deixa-se a fermentar no frio durante as tais 30 horas [pausa para dormir]; pega-se na massa, estica-se à mão, sem rolo, colocam-se os ingredientes *et voilà*.

“Podemos usar esta massa em todas as pizzas. Gostava que os lisboetas soubessem reconhecer o sabor da verdadeira pizza.”

Come Prima

Rua do Olival, 258 (Janelas Verdes).
21 390 2457. Seg-Sex 12.00-15.00; Seg-Qui 19.00-23.00; Sex-Sáb 19.00-00.00; Dom 12.30-15.00/ 19.00-23.00.