

# A arte de recriar sabores



Todos sabemos como o Algarve apela ao sol, praia e turismo, mas também não poderíamos deixar de verificar que aqui a gastronomia pode muito bem superar o seu clima. João Monteiro fala-nos sobre a riqueza de um lugar assim e de como neste ecossistema houve oportunidade de abraçar o projeto La Gioconda.



“É uma pizzaria que tem 25 anos em Portimão, mas há cinco anos abriu um novo espaço em Loulé. Não sendo uma casa que eu fundei, acaba por ser um projeto em que acredito”, começa por explicar. E neste capítulo, há um antes e depois na forma como o português procura a cozinha italiana, pois se outrora era a pizza a verdadeira atração, hoje as pessoas já são mais exigentes e vêm em busca de uma variedade ampla.

“O cliente português também está cada vez melhor”, e por melhor entende-se “mais informado” e “mais viajado” e é nessa diversidade de encontros que se reúne toda uma cozinha de sabor e de cor. “Desde os temperos, as pastas, os molhos, tudo é fresco e procuramos oferecer qualidade a um preço acessível a qualquer bolsa”, transmite. As pizzas são tão fáceis de memorizar como o nome do próprio espaço o é. Entre aquelas que mais se destacam, poderemos deliciar-nos com a Pizza à Gioconda, a Pizza Da Vinci e a Pizza Miguel Ângelo.

Mas desengane-se quem pensar que preparar uma pizza é simplesmente fazer massa e rechear, pois há toda uma combinação de temperos que tem de ser equilibrada. As 15 pessoas que aqui laboram estão conscientes de toda esta gestão, e ainda assim reconhecem que a acessibilidade não diminui a sua qualidade. Toda a pizza é cozida num forno a lenha e o seu cheiro deixa logo adivinhar o paladar numa casa que se preenche de encontros e reencontros. Mas esses momentos de confraternização também abrem o apetite para outras degustações.

Para os céticos que ainda pensam que Itália é sinónimo de pizza, João Monteiro revela-nos que aqui “temos todo o tipo de pratos, como o Bife à Gioconda, a Lasanha à Gioconda, a Salada Gioconda, que é muito procurada por parte do turista português, as sobremesas Panna Cotta e Tiramisú Da Vinci”, e claro, os vinhos, “onde temos uma vasta seleção dos melhores vinhos nacionais e internacionais”. Razões não faltam para visitar e revisitar este pedaço de Portugal que tão bem se quer Itália, e que já tem novo espaço em Loulé. Por se tratar de uma área residencial e menos turística, o lugar aí é mais calmo, mas o conceito é o mesmo.

Quando tentamos perceber o que o diferencia, a resposta foi simples: “o sorriso com simpatia, pois o restaurante não se trata só de servir boa comida”. As ideias misturam-se às ambições, e novas expressões não faltam à Gioconda: “A ideia era criar um franchising e tentar espalhar o nome pelo país todo”. Para já, sabe-se que a casa que se encontra em Portimão tem capacidade para 150 pessoas e a de Loulé tem 75 lugares. No futuro, poderão estar reservadas novas criações.



La Gioconda  
Pizzeria & Trattoria

Forno a Lenha  
Desde 1991



Av. Tomás Cabreira, • Edif. Torre das Rochas, Loja 1 • 8500 Praia da Rocha - Portimão • Tel.: 282 417 861  
Rua A Voz de Loulé, • R/C direito loja L • 8100 Loulé • Tel.: 289 056 792

lagioconda@mail.com  
www.lagioconda.pt