

LxFactory tem uma nova residente italiana. Chama-se Sophia e trouxe pizzas

Com design da criadora de moda Constança Entrudo, o restaurante é a nova aposta do grupo Capricciosa, em Lisboa.

Inês Duarte de Freitas

17 de Dezembro de 2024, 13:11

103
OPEN BAR
DE PROSECCO



Em Lisboa, o LxFactory é uma mistura de comidas do mundo. Há mexicano, há libanês, há brasileiro, há japonês, há português e agora juntou-se o italiano. O vizinho mais recente é o Sophia Pizzoteca que traz pizzas napolitanas e um bar aberto de *prosecco*. “Foi o *prosecco* que me levou a fazê-lo”, lê-se num letreiro da vibrante decoração com assinatura da criadora de moda Constança Entrudo.

A nova aposta do grupo Capricciosa é um prolongar do Sophia, o restaurante que abriu em 2021 (<https://www.publico.pt/2021/06/25/fugas/noticia/sophia-italiana-saudavel-recebenos-restaurante-italiano-natural-1967460>) perto do Mercado da Ribeira, em que a anfitriã era uma avó italiana com bom gosto na comida e na decoração. Aqui, a Sophia ganha nova personalidade, “até porque podemos ser tanta coisa diferente”, explica à Fugas Ana Arié, directora geral do grupo de restauração, que salienta a “irreverência do conceito” com forma de chegar ao público diverso do LxFactory.

A irreverência vê-se desde logo nos tons néon que fazem destacar o Sophia entre a fila de restaurantes. Para isso, chamaram uma dupla de peso: o arquitecto Duarte Caldas que, por sua vez, convidou Constança Entrudo a juntar-se. O desafio foi novo para a designer que trabalha sempre a escala humana, mas a sua assinatura (<https://www.publico.pt/2023/10/07/impar/reportagem/estudio-constanca-entrudo-linhas-negocios-laivos-burn-out-2065792>) está bem visível a começar pelo toldo que faz o Sophia roubar protagonismo aos vizinhos. “Queria fazer uma espécie de instalação que servisse de introdução ao que está lá dentro”, começa por explicar a criadora.



O espaço tem assinatura de Duarte Caldas e Constança Entrudo DR

A manipulação têxtil é uma das características mais vincadas da assinatura criativa de Entrudo e foi isso que trouxe para o Sophia, ao desenvolver o padrão que é mote para a decoração e toda a identidade visual do restaurante. “Comecei por fazer pesquisa em livros de receitas italianos, de onde extraí padrões”, detalha, sublinhando que o mote são as flores que fazem a ligação ao primeiro Sophia, ainda que o estampado seja diferente - encontrado no papel de parede de um restaurante de Nápoles da década de 1960. “O papel estava desgastado como se tivesse riscas. E foi esse o mote. Desenhei as flores à mão e fui trabalhando digitalmente, desconstruindo cada vez mais.”

O resultado são rosas diluídas que quase se assemelham a manchas de aguarelas e que dão vida ao papel de parede no interior, mas também à farda dos funcionários ou até à parede da casa de banho. “Muitas vezes quando estamos a vestir o corpo, não nos estamos sempre a ver. Aqui o padrão domina um espaço, estamos constantemente a olhar. Foi muito desafiante”, declara, confessando que o projecto lhe ocupou “sete meses a desenhar muitas rosas”.



Clique para aumentar

O aspecto quase decadente do padrão de Constança Entrudo contrasta com a jovialidade do espaço e da carta, apenas à base de pizzas napolitanas. “Ao longo dos anos temos estudado muito sobre cozinha italiana, mas a inovação estava carta é a base de trigo barbela, mantendo os melhores ingredientes”, observa Ana Arié. E já há favoritas, como a Alessandro (15€) com tomate, mozzarella, *stracciatella*, pistácio, mortadela e grana padano ou a mais clássica Paolo (13,5€) com tomate, mozzarella, tomate amarelo, *pepperoni* e manjericão.

Há ainda pizzas dobradas para comer à mão - ou, como aqui lhe chamam, *portafoglio*. Os ingredientes são semelhantes, ainda que o formato se torne mais divertido por se assemelhar a uma sandes de pizza. Há três opções, com destaque para a Diego, que é recheada com mozzarella, *stracciatella*, pistácio, mortadela, grana padano e rúcula. Nas entradas, encontra-se, ainda, outra versão de pizza: os já populares *rotolini*, que são pequenos rolos de massa de pizza, ora recheados com *pepperoni*, ora com *gorgonzola*, mel e avelã.



Há um bar de prosecco DR

Mas porque não só de pizza vive o homem, há um bar aberto de prosecco (14€), que permite beber copos do vinho branco italiano enquanto quiser durante uma hora. Talvez por isso o ambiente seja tão animado, tal como antecipava Ana Arié. “É um público bastante diferente. Apesar de ter muitos turistas, percebemos que 65% das reservas têm vindo de portugueses.”

O Sophia Pizzoteca é a primeira abertura do grupo no LxFactory, mas não é a última, já que está planeado um novo conceito para 2025 no mesmo espaço. “Achamos que gastronomicamente é um espaço com potencial para evolução pelo tráfego que tem. Cada vez vai ser mais dinâmico”, prevê. E o objectivo é manter “o preço democrático” que acredita caracterizar o grupo, que detém outros espaços como o Doca de Santo, o Sellva ou Lat.a. “Queremos fazer bons conceitos, mas com a premissa de servir todos. É aquilo que nos distingue”, termina.

A Fugas jantou a convite do Sophia Pizzoteca&Bar.



Abrir portas onde se erguem muros

Siga-nos

- ✉ Newsletters
- 🔔 Alertas
- f Facebook
- ✕ X
- 📷 Instagram
- in LinkedIn
- ▶ Youtube
- 📡 RSS

Sobre

- Provedor do Leitor
- Ficha técnica
- Autores
- Contactos
- Estatuto editorial
- Livro de estilo
- Publicidade
- Ajuda

Serviços

- Aplicações
- Loja
- Meteorologia
- Imobiliário

Assinaturas

- Edição impressa
- Jogos
- Newsletters exclusivas
- Estante P
- Opinião
- Assinar

Informação legal

- Principais fluxos financeiros
- Estrutura accionista
- Regulamento de Comunicação de Infracções
- Política para a prevenção da corrupção e infracções conexas
- Plano de Prevenção de Riscos de Corrupção

