

CRÍTICA / RESTAURANTE / BENTO PIZZERIA NAPOLETANA

Alex Woloch/Divulgação

Bento que bento é a vera pizza

Por Cláudia Chaves

Especial para o Correio da Manhã

Uma praça bucólica, com uma estação de metrô, nos lembra os cenários de filmes. Em uma discreta loja na Praça Afonso Pena, está um pedaço de Nápoles: a Bento, única pizzaria do Rio com um chef pizzaiolo italiano, Pierluigi Russo, que cuida de cada detalhe — da massa ao azeite, da recepção ao spritz artesanal servido no balcão.

O serviço é ágil e o menu vai direto ao ponto: entradas e sobremesas típicas da Itália, e pizzas preparadas com fidelidade à tradição napolitana. A certificação da AVPN (Associazione Verace Pizza Napoletana) não é só um selo de qualidade — é um compromisso com o sabor, a técnica e a origem. Ainda mais: a Bento foi eleita a 36ª melhor pizzaria da América Latina pelo 50 Top Pizza 2025.

A massa, de fermentação longa e hidratação altíssima, é



A Bento é a única pizzaria carioca com um chef italiano

leve, macia por dentro, crocante nas bordas. Assada em forno a altíssimas temperaturas, chega à mesa em menos de dois minutos, com um sabor daqueles que nos faz ficar em silêncio, quase rezando. A puttanesca — com tomate pelati, mozzarella de búfala fresca, o alici italiano (ingrediente raro por aqui, e meu favorito), azeitonas pretas e orégano siciliano — tem sabores delicados que se combinam à perfeição.

A pizza frita, certificada pela AVPN e única do tipo na América Latina, é leve, nada oleosa, graças a um óleo especial importado da Itália, com ponto de fumaça alto. A montanara, com molho de tomate, parmesão em lascas e manjericão, é uma ótima pedida como entrada. Absolutamente perfeita.

Para fechar, o cardápio ainda surpreende com o gelato frito de maçã com canela, servido com calda de chocolate amargo. E, para beber, o limoncello spritz feito na casa — refrescante, cítrico, na medida certa. Na despedida, um café Illy. Italiano, claro.

A Bento não é apenas uma pizzaria de bairro. É um lugar onde tradição e afeto se encontram, onde a presença do Luigi transforma a refeição em experiência. Um pedaço de Nápoles com estação de metrô — afinal, é uma viagem de prima à Itália das comédias, da alegria.

SERVIÇO**BENTO PIZZERIA NAPOLETANA**

Rua Afonso Pena 71, Tijuca

De terça a domingo (18h às 23h)

NOTÍCIAS DA COZINHA

POR CLÁUDIA CHAVES

Divulgação

**O melhor de Portugal**

O Festival de Portugal 2025, evento anual do bar e restaurante Aurora para celebrar os dias dos santos portugueses, lamentavelmente acabou no domingo, mas a chef Ana Beatriz Capão mantém a deliciosa francesinha (foto) no cardápio por mais alguns dias. É uma forma de estender um pouco mais a comemoração de uma data importante para a casa, que completou 127 anos no dia 13 de junho, sob as bênçãos de Santo Antônio. A iguaria é bissexta nos restaurantes da cidade e fica disponível por tempo limitado, diariamente, sempre a partir das 17h.

Seis anos de fumaça

O Low Fire Smokehouse celebra seis anos do Centro nesta terça (17) com menu exclusivo do chef Gabriel Nigro em parceria com a Costelata, Deli43 e Raiar Orgânicos. No cardápio, bolovo de linguíça de provolone com maionese UAU, wellington de costela com molho bordelaise e pudim com calda de pastrami. Há também combos com entrada + prato principal por ou com sobremesa. Os pratos serão servidos apenas no dia, com porções limitadas. Se subir as escadas, lá em cima, continua o American BBQ autêntico.

Tomás Vélez/Divulgação



Divulgação

**Wine in Búzios**

O Wine in Búzios 2025 celebra sua 6ª edição, dos dias 19 a 29, com uma programação que une vinhos, gastronomia, arte e música. A Feira de Vinhos, com entrada gratuita, 19 a 22, na Praça Santos Dumont, reúne mais de 20 expositores e shows ao vivo. As tradicionais taças colecionáveis já estão à venda. De 23 a 29, o festival oferece experiências exclusivas como jantares harmonizados com sommeliers e menus especiais. Destaque para o Wine Boat (dia 28) e o Wine Art (29), que misturam vinho e arte. Programação e ingressos www.wineinbuzios.com.br.