

# Os tentadores sabores italianos na praça

Semanas da Gastronomia Italiana no Rio recebe chefs da Sardenha e Sicília na recém restaurada Praça Itália

AFFONSO NUNES

**R**écem-resturadam, a Praça Itália, no Centro, ganha uma programação dedicada à gastronomia italiana ao longo de sete semanas. O evento “As Semanas da Gastronomia Italiana no Rio de Janeiro” funcionará no Chiosco da Praça, ao lado do prédio do Consulado da Itália, de segunda a sexta-feira, das 8h às 16h, oferecendo pratos simples e autênticos preparados exclusivamente com produtos italianos importados.

A iniciativa segue um modelo rotativo: cada semana, um restaurante italiano diferente assume a cozinha e apresenta seu cardápio. A primeira semana, de 13 a 17 de



Silvio Podda, da Casa do sardo, é o chef da primeira semana do evento

abril, é protagonizada pela Casa do Sardo, sob comando do chef Silvio Podda. Sardo de nascimento, Podda chegou ao Rio há mais de uma década e consolidou sua reputação com receitas familiares da região de Sardenha — desde o leitão assado

orgânico até pratos à base de frutos do mar, como polvo cozido em vinho branco e bottarga (ovas de tainha curada). Com sua atmosfera de cantina autêntica, a Casa do Sardo não apresenta alta gastronomia experimental, mas culinária regio-

nal genuína.

As receitas de Podda remetem à tradição de sua região priorizando ingredientes importados e técnicas tradicionais passadas de geração em geração. O restaurante, localizado em São Cristóvão, consolidou re-

putação como um dos melhores restaurantes italianos da cidade justamente por manter essa autenticidade, sem concessões a modismos.

Na sequência, no dia 21 de abril, o pizzaiolo Pierluigi Russo, da Pizzeria Bento, assume o Chiosco. Russo integra a rede 50Top Pizza, ranking internacional que reconhece as melhores pizzarias do mundo. A terceira semana, de 27 a 30 de abril, fecha a programação de abril com o chef Tobia Messa, do restaurante Flor do Céu, que trabalha com uma proposta de culinária italo-sul-americana na Chácara do Céu, no Alto Leblon.

Além do cardápio diário no Chiosco, o evento inclui atividades complementares: haverá apresentações musicais durante as semanas e cursos com experiências gastronômicas na “Cucina”, enriquecendo a agenda com momentos formativos. A programação se estende por sete semanas, com participação de outros restaurantes italianos a ser anunciada progressivamente.

Todas as informações sobre os próximos chefs e datas serão divulgadas em breve.

## SERVIÇO

### AS SEMANAS DA GASTRONOMIA ITALIANA NO RIO

Chiosco da Praça Itália (Av. Presidente Antonio Carlos, 40 - térreo, Centro)

13 a 17/4: Chef Silvio Podda (Casa do Sardo)

21/4: Chef Pierluigi Russo (Pizzeria Bento)

27 a 30/4: Chef Tobia Messa (Flor do Céu)

Sempre das 8h às 18h

Informações: [www.italianorio.com.br](http://www.italianorio.com.br) | @poloitalianorio

## NOTÍCIAS DA COZINHA

POR NATASHA SOBRINHO



Guilherme Lessa/Divulgação

### Memória à mesa

A Casa Magnolia chega a Ipanema celebrando a memória afetiva carioca em um ambiente acolhedor. O restaurante aposta na tradição para criar novas lembranças à mesa. Sob comando da chef Aline Cury, o menu resgata clássicos como picadinho, estrogonofe e filé com fritas. Entre novidades, os Bifinhos à Magnolia e a Moquequinha com arroz de coco e farofa de castanha. O balcão de acepipes, com opções frias e quentes, convida ao compartilhamento, enquanto drinques autorais e chopes completam a experiência.



Divulgação

### Sorvete com borogodó

A Tapi Tapioca e Açai lança linha de sorvetes em collab com a Sorvetiño, gelateria referência no Rio. Batizada de Tapi + Sorvetiño, a parceria une identidade carioca à técnica premium, com textura cremosa e ingredientes naturais. Sem corantes ou aromatizantes artificiais, os sabores apostam em autenticidade e qualidade. Entre os destaques estão o Tapioca da Tapi, inspirado na Goma Rosa, e o Casadinho com açai de alta concentração. A novidade já está disponível em diversas unidades, do Leblon à Barra e também em Niterói.



Ricardo Rogers/Divulgação

### Novo ORG

Após 15 anos, o ORG inaugura nova fase com reforma completa e ambiente mais contemporâneo e acolhedor. Referência em gastronomia vegana, o restaurante da chef Tati Lund mantém sua essência ligada à natureza e à sustentabilidade. O rebranding traz identidade visual mais madura, com design minimalista que valoriza os pratos e o projeto arquitetônico aposta em linhas sóbrias e luz natural. No cardápio, seguem ingredientes orgânicos e sazonais, com destaques como tofu katsu, crab cake vegano e a “Pintura da Natureza”.