

CRÍTICA | RESTAURANTE | BENTO PIZZERIAPOR **AFFONSO NUNES**Um (concorrido) cantinho de
Nápoles na Tijuca

Há quem diga que Nápoles, a cidade do vulcão Vesúvio (e das pizzas) é um estado de espírito. Na Praça Afonso Pena, na Tijuca, esse estado ganhou endereço: a Bento Pizzeria, dona do 11º lugar no ranking 50 Top Pizza 2026 América Latina — uma subida expressiva em relação ao ano anterior. Quem comanda a cozinha é Pierluigi Russo, pizzaiolo italiano certificado pela Associazione Verace Pizza Napoletana (AVPN), a organização mundial que zela pela autenticidade da tradição napolitana.

A pizza não nasceu em Nápoles, mas se tornou napolitana. Pães achatados com coberturas existem desde a antiguidade, mas a pizza que conhecemos hoje vem do século XVIII, com a chegada do tomate das Américas, a pobreza da população que precisava de comida barata e a presença de fornos públicos na cidade. No início, era comida de rua. A virada acontece no século XIX, quando a pizza sai das ruas e entra nas casas mais ricas. É nesse período que

surgem os clássicos: a Margherita (tomate, mozzarella, manjeriçã) — eria sido criada em 1889 para homenagear a rainha Margherita de Saboia. A pizza napoletana segue protocolos rigorosos codificados pela AVPN: massa com farinha tipo 00, fermentação longa de 24 a 72 horas, forno a lenha entre 430-480°C, cozimento de 60 a 90 segundos. O resultado é massa leve, borda levemente queimada, com pequenas bolhas, e ingredinetes como o tomate San Marzano (cultivado próximo ao Vesúvio), mozzarella di bufala, azeite extra virgem, sal e manjeriçã fresco.

A Bento oferece clássicos inegociáveis: a Margherita La Verace e as montanara, mini pizzas fritas. A Montanara a Modo Mio (R\$ 32) vem com coração de burrata, presunto royal e manjeriçã. O Calzone Fritto Clássico (R\$ 36) complementa a oferta de fritos — especialidade rara no Rio. A fritura em óleo quente cria massa levíssima, quase uma nuvem, completamente diferente da pizza assada. As pizzas individuais começam a partir de R\$ 49,



A seleção rigorosa de ingredientes e obediência aos protocolos da AVPN fazem da Bento uma pizzeria de excelência

todas com farinha 00 Caputo e fermentação longa. Vinhos italianos saem a partir de R\$ 30 a taça. Sodas italianas especiais (R\$ 14 a R\$ 17) oferecem alternativas não alcólicas numa arta de drinks que inclui clássicos como Moscow Mule (R\$ 29) e criações exclusivas como Amarena Spritz (R\$ 35).

Pierluigi Russo cuida pessoalmente de cada aspecto: da fermentação da massa ao azeite utilizado. A pizzeria funciona em formato de delivery e atendimento presencial na acanhada loja da Praça Afonso Pena, que abre diariamente a partir das 18h. Logo de cara, as mesas são rapidamente ocupadas. A fila que se forma do lado de fora faz com que grupos façam seus pedidos para comer na calçada. No início, a frequência era essencialmente tijuicana. Hoje, gente de toda a cidade procura conhecer a melhor pizzeria do Rio.

SERVICO**BENTO PIZZERIA**

Rua Afonso Pena, 71 — Praça Afonso Pena, Tijuca
Diariamente a partir das 18h

NOTÍCIAS DA COZINHAPOR **NATASHA SOBRINHO****Nova padaria**

A padaria artesanal Badó, comandada por Igor de Oliveira, ex-Absurda e Brava, acaba de abrir as portas entre a Glória e a Lapa. A casa aposta em fornadas diárias de brioques, baguetes, croissants e doces artesanais, além de combos de café da manhã preparados com ingredientes frescos. O espaço também funciona como empório, reunindo produtos de pequenos produtores, como geleias e cafés especiais. Com clima acolhedor e proposta afetiva, a Badó reforça o movimento de valorização da panificação artesanal na região central do Rio.

**Encontro carioca**

O Zalaiê chega em Copacabana trazendo uma proposta descontraída, tropical e cheia de alma carioca. Idealizado pelos empresários Pedro Góes e Paulo Góes, os mesmos nomes à frente do Pendê, o novo restaurante aposta em encontros sem pressa, boa comida e uma atmosfera acolhedora. Entre os destaques estão o Zala Burger com barbecue de goiabada, a gyoza tropical, o escondidinho de carne seca e a mousse de chocolate com azeite e flor de sal. Os drinks seguem esse espírito irreverente, com receitas como o Zala Mule, com espuma de açai.

**Cardápio renovado**

O Signatures, restaurante escola da Le Cordon Bleu no Rio, acaba de atualizar seu menu sob a liderança dos chefs Yann Kamps, Philippe Brye e Mbark Guerfi. A nova seleção destaca o equilíbrio entre o mar, a terra e opções vegetais, com pratos que reforçam o selo de excelência da escola. Nas entradas, o destaque é o Oeuf Fermier, ovo perfeito com cogumelos trufados. Entre os principais, Magret de pato com molho de frutas vermelhas, fagottini de pera e capuaçu, mousseline de beterraba assada e o Cappelletti de Boursin e Alho Negro.