

L'eleganza di una pizza in nero

Pubblicato: Giovedì 4 Giugno 2015



Si potrebbe legittimamente dubitare che esista ancora qualcosa di nuovo, inedito e sorprendente da dire sulla pizza, tradizionalmente preparata con ingredienti di facile reperibilità in qualsiasi dispensa e per questo spesso comunemente utilizzata nelle nostre riunioni familiari oltre che nelle occasioni conviviali meno formali. Perché eccellente o “ordinaria” che sia, la pizza come tutte le cose davvero buone della vita, è qualcosa da condividere, è tra le eccellenze della produzione gastronomica italiana ed è un’arte che si tramanda di generazione in generazione.

Lo sanno bene al ristorante pizzeria **“Il Canneto” di Bodio Lomnago**, che da 28 anni prepara un’ottima pizza con grande attenzione per la qualità degli ingredienti e con un occhio attento alle innovazioni, come l’impasto per la **pizza nera**, una speciale pizza ottenuta mischiando alla farina il **carbone vegetale**, novità presentata in anteprima alla fiera della panificazione di Rimini.

Conosciuto da sempre come efficace e benefico integratore per la salute dell’intestino, il carbone vegetale viene ora utilizzato al Canneto anche come colorante alimentare (garantito e autorizzato dalla normativa UE), offrendo alla clientela qualcosa di scenografico, assolutamente nuovo e bello da vedere. L’impasto con il carbone vegetale rimane friabile e molto digeribile, acquistano un aspetto scuro particolarmente insolito, che regala un accattivante contrasto cromatico con i colori vivaci della farcitura che rende la “pizza nera” molto appetitosa. Oltre alla “pizza nera”, specialità del ristorante pizzeria “Il Canneto” è la pizza margherita 100% biologica, accompagnata da birra e prosecco bio.

La “pizza nera” vi aspetta, non esitate ad assaggiarla.

IL CANNETO

Ristorante – Pizzeria

Via delle Favie, 9

21020 Bodio Lomnago (VA)

Tel. 0332 948382

Chiuso il martedì sera e il mercoledì

Pagina Facebook: [Il “Canneto”](#)

[Redazione VareseNews](#)

redazione@varesenews.it