

L'eleganza di una pizza in nero

Pubblicato: Mercoledì 11 Marzo 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”](#)

[Laura Fontana](#)

laura@varesenews.it