

Senatore Cappelli: che pizza!

Pubblicato: Martedì 17 Gennaio 2017



Dopo la pizza nera al carbone vegetale e la pizza alla canapa, **Paolo e Barbara** della **pizzeria “Il Canneto” di Bodio Lomnago** ci stupiscono ancora.

Sul menù del Canneto, tra le tante specialità di impasto (**farina 00, carbone vegetale, farina macinata a pietra bianca, farina macinata a pietra integrale, grano arso, grano saraceno, farro, cereali, canapa sativa**) c’è una nuova pizza, la **Senatore Cappelli**.

Il Senatore Cappelli è una **varietà di grano duro autunnale non geneticamente modificato**, nato in Puglia agli inizi del secolo scorso e andato poi in disuso per fare spazio a varietà più produttive.

È nato da un seme originale privo di modificazioni genetiche nucleari o chimiche, cresciuto senza l’uso di pesticidi o di fertilizzanti. Si tratta di una **farina molto digeribile con una bassa percentuale di glutine** e indicata a chi è sensibile ai disturbi provocati dai cereali moderni.

Il grano duro Senatore Cappelli è coltivato e custodito nella piccola **Azienda della famiglia Terrussi** che ha deciso di far rinascere questa varietà di grano duro, ripartendo da tecniche di coltivazione antiche e biologiche.

In un ambiente familiare, dove il cliente è coccolato da un servizio attento al dettaglio, come per esempio vedersi servite le bibite in bottigliette di vetro o il dessert in contenitori di vetro in stile retrò, ogni 15 giorni vengono proposte anche pizze con impasti di base alla paprika, al finocchietto, al curry o alla cannella e quindi ogni nuova visita riserva gustose novità.

Paolo e Barbara tengono in grande considerazione le opinioni dei loro clienti e per questo offrono loro piccoli assaggi dei primi piatti della cucina, che servono anche per stuzzicare negli avventori la voglia di tornare e assaggiare la novità del momento.

E con l’ultima nata al Canneto, la pizza Senatore Cappelli, Paolo e Barbara, i titolari, **sono arrivati a ben 10 impasti diversi**.

Non vi resta che **chiamare e prenotare un tavolo** per assaggiarla, con la garanzia che si tratta semplicemente di un prodotto gradevolissimo, particolare ma assolutamente sano e che fa anche molto bene alla salute.

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”](#)

di [Ufficio pubblicità](#)

