

# TAVOLE GOURMET

SAPORITE, LEGGERE, DIGERIBILI

## Mai dire solo pizza gourmet

Cinque pizzerie classiche tra Verona e Vicenza che puntano su lievitazioni lunghe e prodotti top

ALBERTO TONELLO

alberto.tonello@ilgiornaledivicezza.it

Se non è gourmet non è una pizza, ma chi l'ha detto? Se non sono grani antichi, macinati con pietra di Neanderthal e lievitati al chiaro della luna piena, con pasta madre ereditata dal mastro pastaio e vecchia di un secolo, non è una pizza degna di tale nome. Non è assolutamente vero. I pizzaioli gourmet hanno avuto il merito di nobilitare e rilanciare ai massimi livelli la pizza e i suoi derivati (perché l'offerta di alcune pizzerie con la pizza non ha nulla a che vedere), ma ci sono ottime pizzerie classiche che fanno una pizza strepitosa, leggera, lievitata e cotta alla perfezione, con ingredienti freschi e di prima qualità. Alcuni indirizzi che vi stupiranno.

**LUI E LEI**, San Martino Buon Albergo, via Adornello, telefono 045.994701, chiuso il martedì. Siamo a casa di Massimo Doardo, per tutti il Dodo, socio della prima ora, quando erano due ragazzini, di uno dei più famosi pizzaioli, Renato Bosco. Poi è nata Sapòrè e l'avventura del Dodo è proseguita con Luigi Rancani, hanno puntato sempre su una pizza di stampo classico, lievitata alla perfezione e con materie prime selezionate. È buona, saporita, digeribile. L'ambiente inoltre è molto simpatico, il servizio cortese e veloce. Non potete non assaggiare il tiramisù della casa. Assolutamente obbligatorio prenotare da venerdì in poi.

**AL TORRENTE**, Giazza, Selva di Pragno, via Alte MulS, telefono 045.7847091, chiuso il giovedì, sempre aperta luglio e agosto. A Giazza non si passa per caso, ma se avete voglia di una pizza con la pasta che si scioglie in bocca (lievitazione lunga e acqua di sorgente) salite fin sulle pendici del Carega, regalatevi una camminata e fermatevi al ritorno per una pausa ristoratrice. D'estate godete della frescura della montagna, siete di fronte ad una vecchia segheria. Strepitosa la pizza con la ricotta d'alpeg-



Dall'alto in senso orario il Dodo e il Gigi di Lui e Lei, lo staff di Al Torrente, Giorgio Al Telefono, Mauro Pozzer Alla Rotonda e le pizze di Pizza & Birra

gio affumicata, o quella nera al carbone vegetale di Sandro Lucchi. Dopo il caffè una grappa al pino muglo locale.

**ALLA ROTONDA**, Thiene, viale Europa, 63, telefono 0445.361333, chiuso il mercoledì. Mauro Pozzer è un'istituzione in fatto di lievitati e arte bianca e questa passione la si ritrova tutta nel piatto. Pizze leggere e gustose, sei impasti differenti tutti a base di farine italiane e poco raffinate, la classica addirittura solo con grani selezionati vicentini, mentre la nuvola ha 72 ore di lievitazione. Ingredienti di qualità e freschi. Bonus per il prezzo fisso a pranzo, pizza, bibita, e caffè a 9 euro.

**AL TELEFONO**, Valrovina a Bassano, contrà Chiesa, 19, telefono 0424.509938, sempre aperti. Nella città delle pizzerie gourmet (Premiata Fabbrica Pizza e Ottocento



Bio), una pizzeria di stampo classico, senza effetti speciali, ma che punta tutto sulla massima qualità degli impasti biologici certificati, realizzati con lievito madre e farine di origine italiana macinate a pietra e degli ingredienti, tipici dop e igp a km0 di piccoli produttori locali. Personale giovane e gentile, dolci tutti fatti in casa. Ambiente rustico, ma accogliente.

**PIZZA & BIRRA**, Bussolengo, via Dante Alighieri, 5, telefono 045.7156761, chiuso il lunedì. Pizzeria piccolina, non tanti tavoli, ma tanta cortesia e professionalità, sia negli impasti che ben lievitati e leggeri che negli ingredienti selezionati con cura. Pizza con cornicione alto e in pala, oltre a pizza al taglio da asporto (anche le tonde, con consegna a domicilio nei comuni vicini). Ottime birre artigianali in bottiglia, assolutamente da provare.

IL GOLOSARIO

### Le mille idee super golose di Massobrio



Nel nome un destino segnato per la guida "golosa" delle cose buone voluta e scritta da Paolo Massobrio e dal suo staff, oltre 1000 pagine per raccontare le scoperte fatte dal giornalista gastronomo in giro per l'Italia. Oltre 10.000 segnalazioni, 4432 botteghe e boutique del gusto, 736 produttori di olio e oltre 2930 cantine. Il Golosario è diviso in quattro sezioni: "i produttori di cose buone", "i luoghi del gusto", "gli oli" e "i vini d'Italia". Ogni parte è suddivisa per regione secondo un itinerario che parte dal Nord e finisce con le isole. In ogni regione i produttori sono suddivisi per categoria merceologica, secondo il seguente ordine: salumi, carne, pesce, sfiziose, verdure, frutta, confetture, miele, dolce, cioccolato, caffè, birra, liquori e distillati. È un percorso lungo oltre 4.443 segnalazioni che comprende enoteche, botteghe alimentari, panifici, gelaterie, gastronomie... insomma una miniera di informazioni utili per chi vuole scoprire il meglio di ogni regione e città. Disponibile anche su App Store e Google Play. Sono più di 700 le aziende produttrici d'olio di tutta Italia, con l'indicazione di uno o più oli selezionati. Sono quasi 3.000 le cantine selezionate da Paolo Massobrio e Marco Gatti e corredate dal vino top per ogni azienda. In più le cantine che offrono accoglienza e ospitalità di vario genere vengono indicate con un lucchetto di diverso colore. Ma a contraddistinguere il Golosario è anche l'interattività con il portale ilgolosario.it, la versione online della guida, che giorno per giorno racchiude e raccoglie in real time le scoperte effettuate. **Il Golosario**, Edizioni Comunica, pagine 960, euro 25.

**A Lui e Lei è nato Renato Bosco e il Dodo non lo fa rimpiangere, Al Torrente la "tonda" è leggerissima**

**Alla Rotonda solo farine selezionate, Al Telefono gioca il bio, Pizza & Birra te la portano anche a casa**