

## Verona, una delle migliori pizze italiane? I buongustai deviano a San Bonifacio o San Martino

Il "Gambero rosso" pubblica la guida che premia ancora una volta gli specialisti veronesi dell'impasto e della farcitura. Tra percorsi degustazioni e ingredienti inaspettati, entrare in pizzeria diventa un'esperienza di vita

VS La Redazione · 1 Luglio 2014



Simone Padoan nella sua pizzeria "I tigli" di San Bonifacio (Foto e video © Aromicreativi)

**Nuova guida del "Gambero Rosso", nuova conferma per i ristoratori veronesi. Soprattutto per quanto riguarda la pizza.**

Così, dopo i locali segnalati a Verona e [in cui trovare il miglior panino \(o hamburger\) "gourmet"](#), si torna alle origini, celebrando le migliori preparazioni nostrane. Come quelle de "I tigli" a San Bonifacio di Simone Padoan, da anni al vertice delle classifiche nazionali (il che lo mette in competizione con quelle mondiali). Proprio Padoan nel menù riserva alcune pizze ai buongustai, vista la presenza della sezione "degustazioni".

Per il secondo anno consecutivo (ma è da tempo che viene definita "forse la miglior pizzeria in Italia") il locale di Sambo si aggiudica i "Tre spicchi", metro di giudizio massimo per la bontà di quel disco di pasta di pane lievitato e farcito a piacimento. Con le creazioni di Padoan anche quelle di un altro vanto veronese, la pizzeria "Saporè, pizza e cucina" a San Martino Buon Albergo. Quest'ultima è stata riconosciuta tra le migliori pizzerie al taglio viste le "Tre rotelle". In più l'esperto Renato Bosco è stato dichiarato uno dei "maestri dell'impasto". Entrambi i titolari delle pizzerie, alla luce dei riconoscimenti, mantengono un profilo basso ("Diamo solo da mangiare alla gente ma lo vogliamo fare regalando emozioni", spiega Padoan sui quotidiani locali).

Preparazioni difficilmente riproducibili a casa e che quindi vanno assaggiate in loco. E sono esperienze da provare, come sintetizza il *Corriere Veneto*:

“  
*N*asce così, ad esempio, la pizza con la confettura di pompelmo rosa o la coda di gambero e il guacamole, o la pizza con sashimi di cernia o il baccalà mantecato. Pizze che vengono dall'ispirazione e dalla selezione di prodotti e abbinamenti: «Ma pizza gourmet – precisa Padoan – non è un termine adatto al mio lavoro. Gourmet sa di fighetto: io preferisco pizza degustazione, nel senso di gustare a pieno. Per capire, è come se ognuno di noi avesse una tela da dipingere: la natura offre i prodotti e ciascuno interpreterà quella tela secondo la propria sensibilità. E poi la cosa bella è potersi voltare indietro, per vedere il percorso di crescita che si è fatto».  
”

**SIMONE PADOAN, IL PATRON DE "I TIGLI" DI SAN BONIFACIO** (Foto e video © Aromicreativi)