

# MalpensaNews

## VeroWheat: la pizza gourmet che non ti aspetti è a Caidate ma anche a bordo di un'Apecar

Tomaso Bassani · Thursday, June 27th, 2024

**VeroWheat** è uno di quei posti che, una volta scoperti, si ha la forte tentazione di tenere segreti e non raccontare a nessuno. Questa piccola pizzeria, nascosta nel borgo di **Caidate** a **Sumirago**, si trova lontano dalle vie trafficate della provincia. Un luogo quasi nascosto, che aumenta la sorpresa della sua scoperta.

La **pizzeria** si trova negli spazi storici dell'antica cooperativa del circolo del paese, un luogo dove si va non solo per la pizza, ma soprattutto **per la sua anima** rappresentata indiscutibilmente dal **“Vitto”** e dalla **“Vero”**.

Il primo, **Vittorio Montemagno**, è lo chef che sta dietro al forno, paziente custode di un impasto a lunga lievitazione e appassionato creatore di nuove ricette e pizze gourmet. La seconda, **Veronica Senatore**, ha la più preziosa delle doti per un luogo dove mangiare: quello di farti sentire in quella pizzeria come nella cucina di casa.

Il pizzaiolo varesino Montemagno nella top ten della migliore pizza napoletana contemporanea

Sono loro “il papà e la mamma” di VeroWheat, **una pizzeria nata dai loro sogni ormai dieci anni fa**, quando il circolo di Caidate era alla ricerca di un nuovo inquilino. Da allora, era il 2014, si sono guadagnati un indiscusso successo pizza dopo pizza, grazie a una strepitosa cura dei clienti e dei dettagli.

Gli spazi della cooperativa sono stati sapientemente arredati e gli angoli, sia nuovi che vecchi, della corte interna sono stati recuperati e resi accoglienti sia d'inverno al coperto che d'estate con **il bellissimo giardino**. A dimostrazione della continua passione per il loro lavoro, **continuano a sfornare novità**. L'ultima arrivata è **la nuova pizza Apecar**.

## La nuova pizza Apecar di VeroWheat



Un'idea che girava da tempo nella testa di Vitto, capace ancora di emozionarsi di fronte ad ogni pizza sfornata ma anche di coltivare la sua ambizione: «Questa pizzeria è la nostra casa ma mi piaceva l'idea di portare la mia pizza anche fuori da qui e farla assaggiare anche a chi da VeroWheat non ci è ancora stato – spiega Vittorio -. **Così nasce il progetto dell'Apecar**, un mezzo costruito ad hoc con dettagli all'avanguardia, attrezzato con il forno a legna e tutto il necessario per stendere e cucinare le nostre nuove **pizze gourmet** e a **portafoglio**».

Nonostante una stagione inclemente dal punto di vista meteorologico, la nuova Apecar è **già stata inaugurata**. Oltre a eventi privati e feste di paese, la potete trovare ogni giovedì sera in un luogo mozzafiato della provincia: **l'Equirelais di Bodio Lomnago**. Per tutta l'estate, dalle 18, sarà pronta a sfornare pizze calde e servire ottimi drink.



## Dove si trova VeroWheat

VeroWheat è a **Caidate di Sumirago** in **via Garibaldi 1**. È aperto a pranzo e a cena da martedì a venerdì mentre è aperto solo per cena il sabato e la domenica.

Telefono: 0331 655264

[Facebook](#) | [Instagram](#)

This entry was posted on Thursday, June 27th, 2024 at 7:00 am and is filed under [News](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can leave a response, or [trackback](#) from your own site.