

Renato Bosco e la ricerca del calore perfetto: l'ingrediente per creare la migliore pizza contemporanea

Renato Bosco, eclettico e gioviale pizzaricercatore, come tutti i grandi personaggi di qualunque mondo professionale, va in cerca del meglio, senza fermarsi mai. Ecco il suo Universo

Di **Marco Colognese** - 7 marzo 2020



La Storia

“Il calore è qualcosa di meraviglioso e corroborante: un vero e proprio ingrediente, per questo va gestito e dosato nel migliore dei modi. Irraggiamento, contatto e convezione sono aspetti fondamentali della cottura, perché tutto quello che facciamo, si tratti di pizza, pasticceria, panificazione o cucina, per dare il meglio dev’essere chiuso da una cottura perfetta.” Renato Bosco è un personaggio che va conosciuto: eclettico e gioviale pizzaricercatore, come tutti i grandi esponenti di qualunque mondo professionale, va in cerca del meglio, senza fermarsi mai.

Annuncio pubblicitario

Del resto che cosa ci si può aspettare da uno che ha preso in mano una pala per pizza ormai più di trent'anni fa e non ha più smesso di infornare? In effetti poi, **definire Bosco un pizzaiolo, è un vero eufemismo.** Innanzitutto perché questo brillante maestro si è inventato talmente tante cose nella sua carriera da aver creato una sorta di "universo Bosco" che ruotando intorno a impasti, lievitazioni e cotture abbraccia un vero e proprio scibile di cose buone. **Tutto questo**

accade sempre dalle parti di un forno: naturalmente solo elettrico, versatile e con prestazioni indiscutibilmente in linea con la sua sana pignoleria professionale.

Annuncio pubblicitario

Renato ci racconta che ha scelto di utilizzare un forno **Moretti Forni**, perché *“al suo interno le zone di cottura sono omogenee e la macchina ha la capacità di percepire la presenza del prodotto. A prescindere dal risultato che ciascuno di noi (professionisti del settore, n.d.r.) in base alle sue idee vuole ottenere, siamo tutti preoccupati di come viene immesso il calore, perché siamo sempre alla ricerca di quello perfetto.”* **La storia di Bosco come imprenditore nasce nel 2006 con PizzadaRè**, piccola pizzeria d'asporto gestita con la sua compagna Samantha a San Martino Buon Albergo nel veronese, giocata tanto sulla nobiltà regale delle sue pizze quanto sul suo stesso nome.

Ed è sempre qui che inizia a produrre i suoi primi notevoli panettoni. Tre anni dopo, accanto al primo locale, ecco *Saporè* che inizialmente viene dedicato a una proposta gastronomica per poi trasformarsi nella sala di degustazione dell'ambiente attiguo. Qui *PastaMadreViva* è il minimo comun denominatore dei grandi lievitati per tutte le stagioni, delle brioches e delle torte da colazione, oltre che dei biscotti e del pane.

Le Pizze



Che genere di pizza fa Renato Bosco? Sappiamo che il termine gourmet non si addice alle sue creazioni, né gli piace, così come è noto che in qualche modo lui preferisca la definizione di contemporanea. D'altro canto, essendosi inventato di tutto, che senso avrebbe fermarsi di fronte a una semplice definizione? Impasti che variano, consistenze che mutano, cotture che trasformano.



Aria di Pane



Pizza Crunch

Ci sono prelibatezze a marchio registrato come l'**Aria di Pane®**, la **Pizza Crunch®**, la **Pizza DoppioCrunch®** e la **Mozzarella di Pane®**, tutte nel nome di un'innovazione che non accenna a fermarsi e dà origine a bocconi difficilmente non memorabili. Croccantezze e morbidezze che si alternano nel nome di una qualità sulla quale non si transige, come accade anche alle tonde più classiche, alla pizza in pala o alla bagel, fino alla fermentazione naturale con idrolisi. E ancora pizze concepite ad hoc come quella studiata per i bimbi con colon irritabile: in questo caso è stata introdotta la curcuma come antinfiammatorio naturale: **“la colorazione non arriva mai a caso, si studia sempre per la massima digeribilità”**.



Pizza Doppio Crunch – Foto di M. Magagna





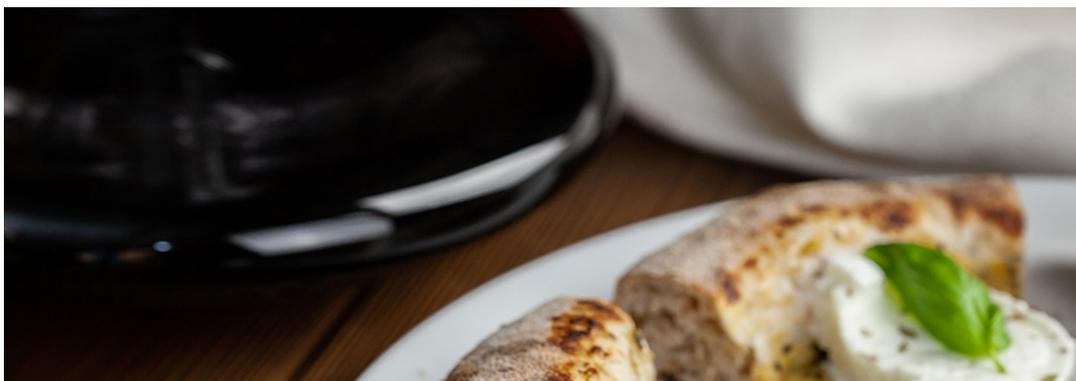
Mozzarella di pane – Foto di M. Magagna



E qui come sempre entra in gioco la cottura: *“C’è da affrontare il tema delle annate agrarie, quando penso al progetto di una pizza o a un lievitato devo capire quale sia la miglior farina da utilizzare; allo stesso tempo devo immaginarne anche il tipo di cottura. **Oggi si parla di cotture molto più dolci, abbiamo quindi bisogno di forni con grandi prestazioni, come il serieS Icon di Moretti Forni che è quello che mi rappresenta di più tanto da averlo scelto anche per Milano al Mercato del Duomo nell’ambito della mia collaborazione con Autogrill, oltre a una visione chiara del risparmio energetico e di come far arrivare il calore all’interno del cuore senza danneggiare il chicco di grano dal quale abbiamo estratto qualcosa di meraviglioso che possiamo anche rovinare.**”*



Aria Al vapore – Foto di M. Magagna





Pizza con fermentazione spontanea – Foto di C. Fico

I luoghi del gusto che Renato Bosco ha creato nel tempo sono davvero tanti: oltre a Milano con Autogrill ci sono i locali nel centro di Verona e quello di Prato in Toscana. Ma la notizia più sentimentale è l'ampliamento della sede storica che ora si trova nella piazza di San Martino Buon Albergo: *“Sì, concretamente ci siamo spostati di soli 300 metri. Ma quanto c'è in quei 300 metri? C'è la conquista di un posto tutto nostro, la costruzione di mattoncino dopo mattoncino della mia pizzeria che – capiranno bene quelli del mestiere – è come dire mi sono costruito casa, perché questo lavoro è passione e dedizione senza orario e in pizzeria praticamente ci vivi! C'è la realizzazione di un grande sogno che porta anche alla rinascita della piazza del paese, perché credo fortemente nel mio territorio. C'è una nuova organizzazione e ci sono anche nuove possibilità di lavoro per giovani appassionati di questo mestiere.”*

Info

[Il sito web](#)

Potrebbe interessarti anche



**TIM FIBRA 29,90€ e Disney+
Gratis 6 Mesì**

TIM



**Amazon, una valida opportunità
di guadagno da casa! Inizia con
poco!**

Migliore Investimento Certificato



Ricetta La pizza al contrario