

Massimo Bosco: la via sarda alla pizza d'autore passa per la cottura perfetta Moretti Forni

A Tempio Pausania, nel cuore della Gallura, incontriamo un pizzaiolo appassionato di De Andrè e sempre alla ricerca di nuovi traguardi da raggiungere

24-05-2023



«Per necessità - dice con voce sicura e sorridente il pizzaiolo sardo **Massimo Bosco** - io questo lavoro ho cominciato a farlo per necessità. So che la maggior parte dei miei colleghi usa altre parole per descrivere l'inizio della propria carriera: chi parla di passione, chi dice di aver seguito l'esempio di qualche familiare. Per me invece si tratta di una storia che incomincia dal bisogno di lavorare, di guadagnarmi da vivere: la passione è arrivata solo dopo e con quella anche i risultati che sono riuscito a raggiungere».

Siamo a Tempio Pausania, nel nord della Sardegna, in Gallura: una cittadina di poco più di 13mila abitanti, che **Massimo Bosco**, con i risultati a cui giustamente fa riferimento nel suo racconto, ha messo sulle mappe della pizza d'autore in Italia con la sua Pizzeria Bosco

(<https://www.identitagolose.it/sito/it/62/31945/ristoranti/pizzeria-bosco.html?p=0&q=bosco&hash-city=cs-city-tempio-pausania&>). Lo ha fatto anche grazie all'incontro con **Moretti Forni** (<https://morettiforni.com/>), l'azienda marchigiana leader nella produzione di forni statici per pizza, pane, pasticceria e gastronomia.



«Quando ho acquistato i miei primi due forni *Moretti*, due *Amalfi High Tech* che ho tuttora, ho fatto la scelta migliore della mia vita professionale», afferma senza esitazioni **Bosco**, che oggi possiede anche un serieS (<https://morettiforni.com/serie-s/>), modello più contemporaneo, che si distingue per il suo basso consumo energetico, per la sua grande ecletticità di utilizzo e per la precisione del controllo della temperatura in ogni fase del lavoro. Era il 2008 e il pizzaiolo gallurese stava per aprire il suo primo locale, dopo diversi anni passati a lavorare nel mondo della ristorazione e della pizzeria, appunto per necessità.

«Con quei primi due forni ho fatto di tutto - continua **Massimo Bosco** - ho fatto la pizza in teglia, per cui ho ricevuto anche premi importanti, ho fatto il pane, ho fatto i panettoni, ci ho cotto davvero ogni cosa che si possa immaginare, sempre con risultati di altissimo livello: grazie a una tecnologia che da allora non mi ha mai abbandonato, e anche a un'assistenza tecnica che è sempre precisa e puntuale. Insomma, se mi trovo bene con un partner a me piace dirlo, perché so che è la verità, non mi interessa fare sviolate a nessuno!».





Facendo qualche passo indietro, **Massimo Bosco** è diventato pizzaiolo per caso, grazie a un litigio: lavorava in una pizzeria d'asporto della sua zona, ma il suo compito era guarnire e mettere le pizze nei cartoni. «Una sera i due pizzaioli e il titolare del locale litigano, i due se ne vanno sbattendo la porta. Il titolare mi guarda e mi dice che era arrivato il mio turno. Io non avevo mai fatto nulla del genere, ma non mi sono tirato indietro: ho anche cercato da subito di mettermi alla prova, partecipando a qualche gara per pizzaioli. Le prime volte però arrivavo negli ultimi posti della classifica: ho capito che dovevo studiare, darmi da fare per migliorare. Sono orgoglioso di quello che ho costruito: nel giro di poco tempo sono riuscito a vincere delle gare sia in Italia che all'estero, ma soprattutto la mia pizzeria è stata segnalata e premiata da diverse guide (tra cui anche [quella di Identità Golose](https://www.identitagolose.it/sito/it/62/31945/ristoranti/pizzeria-bosco.html?p=0&q=bosco&hash-city=cs-city-tempio-pausania&) (<https://www.identitagolose.it/sito/it/62/31945/ristoranti/pizzeria-bosco.html?p=0&q=bosco&hash-city=cs-city-tempio-pausania&>), ndr). Non mi sento arrivato, però: la mia meta è la ricerca continua, migliorarmi sempre».

Per farlo **Massimo Bosco** ha anche sperimentato l'arte bianca in diverse direzioni: «Ho lavorato con la pizza in teglia, che oggi non preparo più, ma propongo solamente una versione cotta sul mattone. Ora mi dedico invece soprattutto alla pizza tonda e a quella alla pala. Per quest'ultima lavoro con un impasto semi-integrale e un'alta idratazione, al 90%, utilizzando con la tecnologia del freddo. Faccio maturare l'impasto in cella, in massa, per circa una trentina di ore. Poi faccio lo staglio a freddo e dopo quattro o cinque ore posso stendere e cuocere. Per la tonda invece lavoro con un'idratazione al 65%, a temperatura ambiente, con una lievitazione complessiva di circa 18 ore: prima in massa, poi dopo lo staglio per altre cinque ore. Per la cottura della pizza tonda mi affido al forno *serieS Moretti Forni*, che mi garantisce una cottura perfetta in tutti i momenti del servizio, anche grazie alla funzione *Booster*, che mi permette di avere le massime prestazioni anche nei momenti in cui le infornate sono più numerose e frequenti».



La sua idea di pizza è dunque eclettica e multiforme, ma pensando alla tonda **Bosco** ne dà un'interpretazione personale, in equilibrio tra lo stile napoletano e quello romano: «Per me la pizza è una cosa semplice, ma non è facile farla. La mia formazione è stata sulla classica pizza napoletana, che poi ho provato a declinare a modo mio. Certamente per l'identità delle mie pizze conta molto anche la selezione delle materie prime per i condimenti, con cui cerco di proporre la grande qualità degli ingredienti italiani. E sardi, in particolare».

Territorio e stagionalità, come valori concreti, non parole messe lì tanto per darsi un tono: «Cerchiamo di valorizzare quello che abbiamo vicino a noi: nella stagione dei funghi, a due passi da noi c'è il Monte Limbara, dove si trovano dei meravigliosi porcini. D'inverno utilizziamo maggiormente i formaggi locali, in particolare di latte di pecora, mentre i salumi li prendo da un maestro che si chiama **Michelangelo Salis**, di Ploaghe. Nella stagione dei carciofi non mancano mai delle ricette a base di questo ortaggio, mentre d'estate mi piace portare il mare sulle mie pizze, con il tonno fresco, il pesce spada, il branzino, ma anche la frutta, come ciliegie e pesche».





E se qualcuno un paio d'anni fa ha scoperto **Massimo Bosco** perché ha conquistato il palato della coppia iper-social **Chiara Ferragni e Fedez**, a noi interessa sapere quali siano le pizze preferite dai frequentatori della *Pizzeria Bosco*, indipendentemente dal numero di follower che hanno su Instagram: «In questi ultimi anni la pizza più richiesta è *Faber*, che ho dedicato a **Fabrizio De Andrè**, che per un certo periodo ha vissuto a Tempio: una pizza che unisce prodotti sardi e liguri, con pomodorini, fioridilatte, salsiccia fresca locale, pesto alla genovese e melanzane fritte. L'altra pizza che i miei clienti ordinano spesso si chiama *Operaia*, una creazione fatta per un campionato del mondo a cui ho partecipato. Il nome viene dalla voglia di esprimere solidarietà a un'azienda sarda che stava chiudendo, per cui ho usato ingredienti semplici, ma di qualità: così come dovrebbe essere la vita di un operaio, fatta di cose semplici, ma a cui viene garantita la qualità. Una casa, poter mandare i figli in una buona scuola...».





La passione per **Fabrizio De Andrè** di **Massimo Bosco** si esprime anche nel secondo locale che ha aperto nel 2022 con la sua socia **Claudia Manconi**, una vineria chiamata, come una canzone del cantautore genovese, *L'amore perduto*. Anche qui chiaramente si servono, oltre ai vini locali e a altri prodotti del territorio, focacce e pizze che arrivano dalla Pizzeria. Ma non è finita: «Nel prossimo futuro ho in programma di aprire, sempre qui a Tempio Pausania, un terzo locale, dove concentrarmi solo sulla pizza in pala e in teglia, oltre a una linea di fritti. E anche in quel caso, per le cotture, mi affiderò sempre a *Moretti Forni*».

