

RENATO BOSCO

pizza/pane/passione



La caratteristica fondamentale del lavoro di Renato Bosco è la **curiosità**, una quasi “dannata” curiosità che lo spinge costantemente alla ricerca di qualcosa d’innovativo nel mondo della pizza e dei lievitati.

Classe 1967, Renato Bosco a soli 15 anni è entrato nella ristorazione, nel 1985 ha imbracciato la pala per la prima volta quasi per caso ed oggi sono ben trent’anni che è pizzaiolo.

Lo **spirito di ricerca** è quello che negli anni lo ha spinto a **confrontarsi** con tutti i settori che ruotano attorno ai lievitati e ad approfondire le molteplici tematiche relative alla panificazione e alla pasticceria seguendo corsi con autorevoli esponenti di livello internazionale.

Nel corso degli anni gli stessi colleghi gli riconoscono una particolare **sensibilità** per gli impasti, il suo **tocco** si è affinato negli anni ed oggi come oggi è ben distinguibile dagli altri. Viene definito il PIZZARICERCATORE.

La sua **passione** per questo mestiere lo vede anche docente in diverse scuole di cucina, ad esempio *Alma - la scuola internazionale di cucina italiana*.

A livello amatoriale presso il suo locale Saporè tiene le *officine della pizza*, corsi in cui insegna tecniche e metodi per realizzare pizze, pani e dolci lievitati a casa.

La formazione e le docenze sono per lui sempre un’occasione di confronto e scambio con altri professionisti e aspiranti pizzaioli, senza negare che in alcuni casi c’è da imparare anche da molte casalinghe che si presentano ai corsi con un bagaglio di esperienza e voglia di condivisione senza paragoni.

È chiamato ad intervenire come relatore al congresso internazionale di cucina **Identità Golose** nelle edizioni: 2018-2017-2016-2015-2014-2013. Nel 2018 la sua pizza, assieme a quella di Franco Pepe, è il piatto simbolo della 14° edizione del congresso.

E' membro del prestigioso *Richemont Club*, dell'associazione *Chic-Charming Italian Chefs* e *Top Italian Chef*.

ADG- Ambasciatore del Gusto. Renato Bosco è uno dei 50 Chefs italiani scelti per rappresentare la cucina italiana nel mondo. E' stato insignito di questo titolo dal Ministro alle Politiche Agricole Maurizio Martina nel 2015 in concomitanza con le celebrazioni di Expo.

Partecipa, nelle vesti di consigliere, al progetto di promozione, formazione e diffusione della cucina italiana nel mondo, frutto del protocollo d'intesa *Food Act* firmato alla Farnesina il 15.3.16 dal Ministero alle Politiche Agricole, il Ministero dell'Istruzione e il Ministero degli Esteri. Il progetto ha l'intento di valorizzare la cucina italiana di qualità e il Made in Italy agroalimentare nel mondo. Info sulla mission: www.ambasciatoridelgusto.it

La storia di **SAPORÈ**

Nel 2006, dopo varie gestioni di pizzerie, nasce il locale di Renato Bosco, **PizzadaRè** a San Martino Buon Albergo, ovvero nel suo paese. PizzadaRè vuole essere un nome ambizioso nel pensare all'aspetto regale, ma vuole essere soprattutto un modo per metterci la faccia raccontando la storia del suo ideatore RE-nato, PizzadaRè è una piccola pizzeria take away che gestisce assieme alla sua compagna Samantha, e a pochi altri collaboratori. Qui propone la pizza al taglio soffice, la pizza in teglia alla romana, la pizza in pala e la pizza tonda classica, per quanto riguarda la linea dolce propone crostate e frollini e, nonostante il suo definirsi "pizzaiolo" inizia a sfornare i primi Panettoni. Tre anni più tardi nel 2009 apre al civico a fianco **Saporè**, inizialmente un locale dedicato alla gastronomia sia da degustare in loco sia in forma take away. Anche qui il nome unisce il nome di RE-nato ad un concetto genuino e gustoso di proposta culinaria.

Sono gli anni in cui il mondo della pizza vede un'esponenziale crescita e innovazione in termini di proposta e ricerca sugli impasti, Renato sembra cavalcare bene quest'onda: viene spesso chiamato ad esprimere la sua visione e la sua partecipazione a diversi eventi legati alla pizza lo portano ad essere riconosciuto come un degno rappresentante dell'evoluzione del mondo della pizza.

Nel 2013 AliceTV gli propone un programma tutto suo **PanPerFocaccia** che conduce assieme all'attrice Valeria Monetti.

La popolarità di Renato aumenta così come i riconoscimenti dalle più prestigiose guide come ad esempio Gambero Rosso, **Saporè si trasforma in una vera e propria sala degustazione di**

pizza limitando l'offerta della cucina ad alcune proposte di piatti per il pranzo. L'offerta si completa con i dolci lievitati, il Pandoro e il panettone, le brioches e le torte da colazione, i biscotti e il pane realizzato con Pasta Madre Viva.

Renato è tra i primi a promuovere i dolci lievitati (tipo panettone) con Pasta Madre Viva da gustare tutto il tempo dell'anno, farciti con la frutta che la stagione offre, dalla classica arancia candita alle pere e alle amarene.

Il nome PizzadaRè comincia ad essere inglobato in Saporè che si distingue in "Take Away" al civico 53 e "Sala Degustazione" al civico 55.

Renato arriva a proporre 8 tipologie di pizza, diverse per forma, consistenza, tipo di lievitazione e cottura.

La pizza e le sue forme è il titolo che campeggia sul menù di Saporè.

Risulta impossibile incasellare la pizza di Renato Bosco in una sola definizione, lui stesso parla di **Pizza Contemporanea, intendendo una concezione di fare pizza che continua a rinnovarsi e a guardare al futuro.**

Pizza Contemporanea vuole essere distante dal trito e ritrito "Pizza Gourmet" che negli anni è diventato un po' moda e solamente uno stile di presentare e disporre la pizza sul piatto.

La Contemporaneità dello stile delle pizze di Renato sta nella continua ricerca sul disco di pasta che in primis dev'essere genuina, digeribile, gustosa e non deve rinunciare ad un'attenzione agli aspetti nutritivi e di equilibrio del piatto.

La scelta quotidiana è di ottenere e poter proporre ai suoi clienti prodotti gustosi e soprattutto salubri. In Aria di Pane®, PizzaCrunch® e PizzaDoppioCrunch®, Mozzarella di Pane® e tutte le altre pizze, ci sono attenzione alla stagionalità e dedizione nella scelta delle materie.

GLI IMPASTI DI RENATO:

La ricerca di Renato parte da scelte di qualità della materia prima: le farine devono essere qualitativamente di ottimo livello e devono soprattutto supportare con le loro caratteristiche ciò che Renato ha in mente di ottenere.

Se la sua esperienza di pizzaiolo inizia sfornando pizze tonde dallo stile tradizionale in una delle prime pizzerie di salernitani aperte nel nord Italia, la sua proposta si evolve sperimentando prodotti, tecniche e cotture. Le sperimentazioni sugli impasti e nelle lievitazioni sono continue: si cambiano dosi, ingredienti e combinazioni, si modulano tempi, temperature.

Quello che Renato cerca sono nuove consistenze, nuove strutture.

Portare l'innovazione nel mondo della pizza è la sua mission.

Ad oggi a Saporè propone questi impasti:

1. **PIZZACRUNCH→ E PIZZADOPPIOCRUNCH→** impasto caratterizzato dalla croccantezza, è per questo che è stato battezzato con l'onomatopeico "crunch".
2. **PIZZA TONDA CLASSICA** la classica pizza tonda che Renato interpreta con un cornicione voluminoso e realizzata con Pasta Madre Viva e lievito naturale.
3. **PIZZA IN PALA** l'impasto fragrante, alto e dallo spiccato sapore di pane. Con il suo formato, 50 cm, rappresenta l'idea di pizza della condivisione.
4. **ARIA DI PANE→** impasto realizzato con sola Pasta Madre Viva e caratterizzato dalla sua sofficità e leggerezza. Il nome iniziale di questa pizza era RE-voluzione, anche qui il nome di RE-nato associato al suo concetto rivoluzionario di fare la pizza. Poi sono stati gli stessi clienti che assaggiandola hanno dichiarato: "Si scioglie in bocca, è aria!" di lì il nome: Aria di Pane.
5. **PIZZA BAGEL** nasce dalla ricerca e contaminazione di altre culture: il bagel è una ricetta ebraica che Renato ha voluto reinterpretare come pizza. La pizzaBagel viene cotta in acqua aromatizzata al curry –così da proseguire con l'esotico, oppure in acqua aromatizzata alla birra, al campari, all'Amarone per un tocco d'italianità!
6. **PIZZA TONDA CON FERMENTAZIONE NATURALE** attraverso il processo d'idrolisi del grano spezzato Renato realizza una pizza senza l'aggiunta di lievito di birra o PastaMadreViva dal sapore intenso di grano.
7. **MOZZARELLA DI PANE→** se con la PizzaCrunch Renato ha ottenuto l'estrema croccantezza, con questo impasto l'obiettivo è di raggiungere la consistenza opposta: estrema morbidezza. La contaminazione con l'Oriente (rappresentata dallo scambio con alcuni collaboratori) lo porta ad approfondire la cottura a vapore e a realizzare un piccolo panino estremamente morbido. La sua forma, il suo colore la sua consistenza richiamano una mozzarella ecco perché viene chiamata Mozzarella di Pane, inoltre prima della cottura a vapore l'impasto viene immerso nell'acqua di governo della mozzarella.

Alla ricerca sugli impasti Renato Bosco non dimentica mai di affiancare una meticolosa ricerca sugli ingredienti di farcitura, supportato anche dalle conoscenze di Samantha.

Ecco che gli ingredienti sono selezionati tra le eccellenze dop, igp e Slow Food italiane.

Si sceglie la stagionalità e se possibile il km 0 o meglio ancora il "km buono" con l'obiettivo di dare al cliente l'opportunità di alimentarsi anche secondo i ritmi della natura.

La **salubrità** associata al **gusto** è una delle priorità sempre presenti nelle proposte di Renato, le pizze sono povere di sale e di grassi ed altamente digeribili, c'è anche attenzione alle intolleranze e alle scelte alimentari del cliente proponendo anche pizze senza latticini e vegan, nel 2018 .

NON SOLO PIZZA...MA ANCHE PANE E ...PASSIONE!O PANETTONE!

Alla proposta di pizza si aggiungono altre proposte dolci e salate.

In primis il Pane.

Farina, acqua, PastaMadreViva, sale sono i 4 ingredienti che permettono di mandare la nostra mente a quel profumo inconfondibile del pane appena sfornato, un pane arricchito di qualche segreto tramandato e di qualche innovativa tecnica di impasto e di cottura.

All'inizio del 2019 Renato amplia la proposta (già abbastanza consolidata) di pane presso il suo Saporè Pizza Bakery dove sforna diverse tipologie di pane caratterizzate tutte dal formato pagnotta.

Pane ai cereali, ai semi, con frutta secca ed essicata, con farine speciali multicereali sono solo alcune delle proposte che vengono sfornate al bakery.

Infine la terza "P" che è la passione ed è forse la sfida di Renato verso il mondo della pasticceria, la volontà di misurarsi anche con i dolci lievitati, dal 2013 dal laboratorio di Renato vengono sfornati anche i primi Panettoni che propone durante tutto l'anno, con farciture diverse in base anche alla stagione.

Al classico dolce lievitato si aggiungono ad oggi:

Pandoro

PandorZero (impasto realizzato senza burro, con olio di riso ed extra vergine di oliva)

La focaccia Veneta

ed alcune varianti interessanti: il Pandoro al pistacchio, all'Amarone, al Caffè...

E poi i lievitati salati:

il Pandoro Cacio e Pepe

La focaccia alla Mortadella

Una linea di biscotti e torte da credenza:

I biscotti artigianali sono una linea di frolle dalla forma tonda che vengono proposti in 8 referenze:

Mandorla

Nocciola e cacao

Caffè e Pistacchio

Integrali

Cookies (con farina multicereali)

Farro Monococco

E poi le crostate alla confettura, la sbrisolona, e torte particolari come la pastiera napoletana.

Completa l'offerta del dolce una serie di lievitati da colazione come le brioches realizzate con farina di tipo 1 e lievitazione in forma mista, ma c'è spazio anche per dolci tipici del territorio come il risino.

GRANDI E PICCOLI PROGETTI

II KIT PMV-PASTA MADRE VIVA / PIZZA BAG / PANETTONE BAG

Il progetto di proporre ai clienti di Saporè sempre qualcosa di nuovo e stimolante porta Renato a creare il KIT PMV e il PIZZA BAG.

Il primo è un kit formato da vasetto, farina, miele e una brochure che spiega come creare una Pasta Madre Viva da zero.

Il PIZZA BAG è una ricetta per fare la pizza a casa firmata da Renato in una confezione con farina, eccellenti pelati italiani e un pezzetto di pmv.

Il PANETTONE BAG è un pack rappresentato da un pirottino per panettone corredato da alcuni ingredienti speciali (difficili da reperire nei comuni supermercati) per poter realizzare a casa il panettone: burro di qualità, frutta candita, la PastaMadreViva, il burro di cacao...sono alcuni dei prodotti che si trovano in questa BAG realizzata sul momento per preservare le caratteristiche della materia prima, è corredato da un talloncino che rimanda alla ricetta di Renato del panettone sul sito.

FDP – FIGLI DI PASTA MADRE VIVA

Il progetto "Figli di PastaMadreViva" (in seguito "FDP Viva" o "FDP") nasce dal comune intento di un gruppo di lavoro di professionisti della panificazione di tutelare l'uso della vera pasta madre viva.

L'obiettivo è rendere riconoscibili i prodotti realizzati con pasta madre viva, comunicando di conseguenza il tipo di attività svolta nel proprio esercizio. Il progetto FDP Viva nasce quindi dall'esigenza di definire con estrema chiarezza la differenza tra la PASTA MADRE VIVA e le altre tipologie di lievito.

Il progetto FDP Viva è pertanto riservato ai professionisti, siano essi pizzaioli, panificatori tecnici o pasticceri, affinché la loro coesione contribuisca a fare chiarezza nelle produzioni e a tutelare i consumatori, che troppo spesso vengono tratti in inganno da denominazioni fuorvianti quali ad esempio "lievito naturale" o "madre essiccata".

Ideatore e promotore dell'iniziativa è Renato Bosco, rappresentante legale del Titolare del Marchio.

Per maggiori informazioni o per entrare in contatto con i professionisti che propongono nei loro esercizi prodotti con Pasta Madre Viva vi rimandiamo al sito www.figlidipastamadre.it

RENATO BOSCO E IL SIGNORLIEVITO

Il suo progetto **Renato Bosco e il SignorLievito**→ comprende la proposta di corsi per professionisti e appassionati dell'arte bianca. Il concetto di base è quello di trasferire tecniche e metodi per poter realizzare pizza ed altri prodotti come ad esempio il pane, con una particolare attenzione verso la lievitazione sia essa naturale con lievito di birra oppure con Pasta Madre Viva. Come dichiarato all'edizione 2016 del congresso di cucina *Identità Golose* crede fortemente che *"cultura e tecnica permettano ad ogni tipo di lievito di diventare un SignorLievito"*.

La chiocciolina simbolo del SignorLievito, che richiama la forma che viene data alla PastaMadreViva solida dopo il rinfresco, diventa nel tempo immagine-simbolo di Renato.

LA FRUTTA DEL BOSCO e LA VERDURA DEL BOSCO

Un progetto nato dalla voglia di collaborare con Don Paolo Pasetto dell'Associazione Sulle Orme. L'associazione ospita nelle sue case di accoglienza persone disagiate e offre loro una sistemazione e la possibilità di sostenersi con un lavoro. Con l'obiettivo di essere d'aiuto nel loro prossimo progetto, ovvero l'apertura della trattoria "cinque pani e due pesci", Renato realizza con i ragazzi della casa di accoglienza una linea di confetture, appunto "la frutta e la verdura del Bosco" donando il ricavato della vendita all'Associazione. Il passo successivo sarà tenere dei corsi gratuiti sul pane e la pizza ai ragazzi che gestiranno la trattoria.

ATHLETICHEF

Nasce da un'idea e da un sogno di Mariagrazia Soncini e Lorenza Dalla Pozza il progetto di poter aggregare i professionisti della cucina e pasticceria in una veste insolita. E così nasce Athleticchef, la nuova squadra che mette insieme famosi Maestri Chef e Pasticceri. Renato è il portiere della nazionale cuochi che ha debuttato il 13 maggio 2017 con una partita di beneficenza a favore del Grade Core dell'ospedale di Reggio Emilia.

FORTE VILLAGE

Nell'estate 2016 Renato viene chiamato a partecipare ad un evento presso il Resort Forte Village, provincia di Cagliari. Organizza 4 cene a base di pizza nella splendida cornice del più prestigioso resort a livello mondiale. A seguito di questa esperienza viene proposta a Renato una collaborazione in termini di gestione della pizzeria di Forte Village per l'intera stagione 2017 e della realizzazione di alcuni eventi come corsi per adulti e per bambini.

I LIBRI: MONOPIZZA E CHEPIZZA!

contatti@saporeverona.it tel. 045 8781791

BOSCO S.r.l. società uni personale -Via Ponte n. 55/A - 37036 San Martino Buon Albergo (VR)

2015-La casa editrice Italian Gourmet propone a Renato di realizzare un volume dal tema pizza che viene pubblicato in versione per professionisti con il titolo MONOPIZZA e successivamente in una versione più ridotta e più commerciale dal titolo CHEPIZZA!

UN FUMETTO PER BAMBINI

In collaborazione con Melissa Gonella e Samantha Faraglia, Renato ha realizzato un fumetto dedicato ai bambini. Una semplice storia della ricetta per realizzare la pizza raccontata in una decina di vignette da un chicco di grano e un'oliva, protagonista assieme a loro Renato che impasta e inforna la pizza. Nel periodo di aprile e maggio Renato ospita le classi 2°-3° della scuola primaria di San Martino B. A. per un piccolo corso sulla pizza incentrato sui temi trattati a scuola riguardanti le trasformazioni, la storia della pizza viene spiegata da Renato agli alunni partendo dal chicco di grano che si trasforma in farina e poi in pizza. I corsi si concludono con il Regalo di Renato: il fumetto e un assaggio di pizza!

ALICE MAGAZINE

Da giugno 2017 Renato inizia una collaborazione con la redazione del mensile di cucina Alice Magazine. Ogni mese viene proposto un servizio con diverse ricette di pizze e focacce realizzate appositamente per essere facilmente riprodotte a casa.

BALADIN MILANO E RENATO BOSCO

Teo Musso, maestro della fermentazione, incontra Renato Bosco, artista della lievitazione... Ne nasce un progetto comune di esplorazione, un laboratorio di idee golose che seguono la filosofia del volersi raccontare attraverso i propri prodotti con l'obiettivo di emozionare. Teo con le sue birre vive e Renato con lievitati e la scelta delle farciture che renderanno speciali i panini, le focacce, i toast e gli hamburger.

Da venerdì 17 novembre 2017 si possono degustare tutti questi prodotti in abbinamento alle birre presso la **Birreria Baladin Milano e Renato Bosco in via Solferino, 56.**

EDIT - A TASTE FOR SHARING

Inaugurato il 23 novembre 2017. A Torino in via Cigna 96/15.

Bakery Cafè – PUB – Restaurant – Cocktail Bar – Brewery – Kitchens. Un progetto molto ambizioso che crede fortemente nella capacità di condivisione e scambio creata dal cibo. Un luogo dove coesistono molti talenti e grandi professionisti della ristorazione. Renato non poteva che accettare di far parte di questo gruppo, assieme a lui Pietro Leemann e i CostardiBROS, contribuendo con i suoi lievitati: nella zona pub si possono ordinare anche le pizze di Renato Bosco.

PIZZA&SOUND con ALESSANDRO BORGHESE - 2018 e 2019

A giugno 2018 Renato Bosco è ospite della trasmissione televisiva condotta da Alessandro Borghese **Kitchen&Sound** che dedica diverse puntate al mondo della pizza.

Cinque puntate di Pizza&Sound in cui Renato Bosco presenta alcuni impasti di pizza contemporanea: dal cavallo di battaglia PizzaCrunch® ad impasti che guardano alle intolleranze alimentari come la pizza realizzata con farina priva di glutine.

Nella nuova stagione del programma (2019) Renato Bosco è nuovamente ospite della trasmissione con 10 puntate in cui presenta altrettanti prodotti tra pizze e pane.

LA PROVA DEL CUOCO 2018-2019

Da settembre 2018 Renato prende parte a La Prova del cuoco, con appuntamento quindicinale presenta le sue ricette di pizza nell'edizione condotta da Elisa Isoardi.

I LOCALI SAPORE'

SAPORE' PIZZA STAND UP -Via della Costa, 5 Verona-

SAPORE' DOWNTOWN – Via Amanti, 6/8 Verona-

Con la primavera del 2017 si realizza un progetto molto importante per Renato Bosco: portare il *concept* di Saporè in centro a Verona. Due i locali: uno pensato nel cuore delle vie più frequentate dai veronesi e dai turisti; uno spazio per una Pizza Stand UP, da mangiare passeggiando tra la Torre del Lamberti e Piazza delle Erbe.

Qui vengono proposte principalmente la Pizza Crunch® e PizzaDoppioCrunch® ma c'è spazio anche per il pane di Renato e per una delle sue passioni più grandi: i Lievitati.

Il secondo locale è una Sala Degustazione dove Renato propone la stessa ampia offerta di Saporè a San Martino.

Sono in progetto nella sede di Saporè DownTown più serate a 4 mani con Chef stellati.

NOVITA' LOCALI 2018

SAPORE' PIZZA BAKERY - Via Ponte 55 – San Martino Buon Albergo

SAPORE' – RENATO BOSCO – Piazza del popolo 46 – San Martino Buon Albergo

La sede storica di **Saporè** si amplia portando la sala della pizzeria contemporanea di Renato Bosco nella piazza del paese.

contatti@saporeverona.it tel. 045 8781791

BOSCO S.r.l. società uni personale -Via Ponte n. 55/A - 37036 San Martino Buon Albergo (VR)

"Sì, concretamente ci spostiamo 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." Afferma Renato Bosco.

La pizzeria aprirà nell'edificio più antico della piazza (al civico 46) sorto nel 1754 ed adibito ad oratorio dove operava la confraternita di San Francesco. Ne è testimonianza un'effigie posta sulla facciata esterna del locale e ne sono testimoni alcuni gradini di pietra tutt'ora presenti e rimessi in luce, che conducono nella nuova cantina di Saporè dove poter iniziare un percorso di degustazione sorseggiando un calice di vino, magari uno di quelli delle colline veronesi.

In Via Ponte (sempre a S.Martino) rimane il comando generale che si rinnova e si amplia con **Saporè PizzaBakery**: una zona shop con le proposte firmate da Renato Bosco e prodotti selezionati tra le eccellenze italiane. Oltre alla proposta take away, ci saranno diversi posti per fermarsi ed assaggiare le diverse proposte di pizza, pane e dolci...e qualche new entry sfornata direttamente dal laboratorio di Bosco.

SAPORÈ' – PRATO Viale della Repubblica, 209/211, 59100 Prato

A dicembre 2018 nasce in collaborazione con alcuni ristoratori-imprenditori locali una nuova location di Saporè a Prato.

Anche qui si possono degustare alcuni degli impasti storici di Renato come PizzaDoppioCrunch→ e Aria di Pane→ ed anche altre tipologie di pizza come la tonda realizzata con farina di tipo 1 e integrale.