

**LA STAMPA
NOVARA - VCO**

«Pizza, pane e passione» con il maestro della lievitazione naturale

Le tre “p” di Renato Bosco sposano la “gente di lago”

Giovedì sarà tra i protagonisti dell'evento promosso da **Marco Sacco**

CRISTINA PASTORE
VERBANIA

Si racconta che una volta assaggiata la sua pizza, sia difficile tornare indietro. Gli impasti di Renato Bosco aprono un nuovo mondo sul piatto che più di tutti è «bandiera della gastronomia tricolore». Maestro di lievitazione naturale, Bosco persegue una filosofia della panificazione che può essere applicata solo al lavoro artigianale. Nelle produzioni industriali e quando si va di fretta, non si può aspettare che la pasta madre faccia il suo corso. Le preparazioni - che poi prendono tante forme e consistenze diverse - arrivano a toccare le 30 ore. Ma il risultato al palato e allo stomaco si sente.

Da molti ritenuto il «re» del settore, per Bosco sono giorni intensi nel Vco: dopo essere stato nel weekend alla

Walser Schtuba di Riale, giovedì sarà tra i protagonisti della seconda tappa del «Movimento pesce di lago», ospite dell'ideatore **Marco Sacco**.

Bosco è un simpatico veronese di 50 anni e racchiude il suo mestiere in tre «p»: pizza, pane e passione. A San Martino Buon Albergo i suoi due locali - «Saporé» - sono diventati un motivo di attrazione della cittadina veneta. Un successo che ha portato a raddoppiare l'offerta con l'apertura quest'anno nella città di Romeo e Giulietta di altri due luoghi di culto per chi ama la pizza «slow». Il taglio del nastro di «Saporé Down Town» - sala degustazione di pizze alte e basse, rotonde e in teglia, morbide e croccanti - è in scaletta domani sera. Il giorno dopo, giovedì, Renato Bosco sarà al «Piccolo Lago» a fianco di **Marco Sacco** e di altri cinque chef d'autore per il secondo

evento organizzato dal Movimento gente di lago. «Sacco è stato presidente dell'associazione Charming italian chef di cui faccio parte ed è scattata subito la scintilla tra noi, così come immediata è stata l'intesa con Matteo Sormani della Walser Schtuba di Riale, un posto strepitoso. Tra noi è in atto uno scambio di esperienze, la prossima volta sarà Matteo a venire a Verona.

Intanto giovedì sarà Bosco a tornare nel Vco, a Mergozzo per la serata «Carpa Diem», dedicata al grosso pesce d'acqua dolce (prenotazioni allo 0323.586792).

La mozzarella di pane

Stuzzicherà con le mozzarelle di pane, in versione lacuale e un tocco marino per il nero di seppia con cui colora l'impasto. «Sono cotte a vapore, soffici e farcite con pomodoro confit, carpa

mantecata nella versione di chef Sacco e cipolle in saor con uvetta e pinoli» anticipa.

L'arte l'ha appresa da maestri come il valdostano Rolando Morandini e il bresciano Piergiorgio Giorilli. Sono loro ad avergli trasmesso il culto della lievitazione naturale, che poi in modo innovativo ha trasferito alla pizza. Anche se ammette: «Oggi c'è tanta confusione e di pasta madre se ne parla anche troppo, alcune volte a sproposito. Difficile per un consumatore accorgersi se veramente quello che gli hanno servito è frutto di una lievitazione che per riuscire ha bisogno di tempo e cure».

Il sapore dovrebbe essere quello del pane di un tempo che in credenza si manteneva a lungo. «Una legge che disciplina la produzione non esiste.

Il colore è più bruno, perché trattiene umidità, ma la differenza sta soprattutto nella digeribilità suggerisce Bosco.

© FINE MANGIANDO SI DIVENTA



Sul lago di Mergozzo

A sinistra Renato Bosco (in foto con Francesca Sormani), che già lo scorso weekend è stato nel Vco lavorando al fianco di Matteo Sormani, chef della Walser Schtuba di Riale. Sopra tuffo nel lago di Mergozzo per chef **Marco Sacco**, ideatore del «Movimento gente di lago»