Renato Bosco, nuovo locale dedicato alla degustazione della pizza

renato-bosco-79f08278

Apre le porte il nuovo locale firmato **Renato Bosco**, il pizza-ricercatore che ha dato nuova vita e nuove inaspettate declinazioni a uno dei cibi più amati dagli italiani e non solo, la pizza, grazie a una costante ricerca che valorizza la qualità degli ingredienti e le peculiarità delle materie prime.

La spinta innovativa che da sempre caratterizza Renato Bosco, lo ha portato a ideare e creare una nuova sala di degustazione a **San Martino Buon Albergo (VR)**, suo paese natale, all'interno dell'edificio più storico di Piazza del Popolo, risalente al 1754, dove un tempo operava la confraternita di San Francesco. Sguardo al futuro e radici che affondano in un territorio ricco di prodotti di assoluta qualità: il nuovo spazio di Renato Bosco racconta una storia in cui passato, presente e futuro si fondono in una proposta eno-gastronomica unica, dove la pizza si veste di mille abiti sorprendenti e colorati, in linea con l'istrionica personalità di Bosco.

Entrando nel nuovo locale, che si sviluppa su una superficie di 160 mq, si viene accolti in un **ambiente di stile**, dal design lineare, dove dominano colori tenui e naturali e l'illuminazione è studiata per esaltare la bellezza dei piatti. Ogni pezzo è unico e speciale, realizzato da artigiani locali.

Ferro, legno e pietra rimandano alla concretezza, i tavoli tondi da otto persone invitano alla convivialità, mentre un piccolo giardino verticale all'ingresso e alcuni tocchi di verde in sala sottolineano il legame con la natura, così come anche la frutta appesa nella cantina, gemma segreta del nuovo locale, dove è possibile degustare **ottimi vini**, tra cui quelli delle colline veronesi.

Il locale, che conta 60 coperti, è aperto dal martedì alla domenica, a pranzo con una proposta di pizze e cucina, e a cena con una selezione di pizze contemporanee. Non mancano una wine list di pregio, menu per bambini, golosi dessert e speciali fuori menù che consentono di degustare nuove pizze in occasione delle festività o pensate per far scoprire prodotti di nicchia, con delle caratteristiche di gusto molto particolari.

Non la solita pizza. La ricerca di Renato Bosco parte da scelte di qualità della materia prima a cui seguono le sperimentazioni sugli impasti e nelle lievitazioni. Sono sei le tipologie di pizza, diverse per forma, consistenza lievitazione e cottura, disponibili nella sala degustazione di Piazza del Popolo 46.
PIZZACRUNCH E PIZZADOPPIOCRUNCH, realizzate con impasto ricco d'acqua che ne determina la croccantezza.
ARIA DI PANE, il cui impasto, soffice e leggero, è realizzato con sola Pasta Madre Viva.
PIZZA BAGEL, nata dalla ricerca e contaminazione di altre culture, il bagel è una ricetta ebraica che Renato ha voluto reinterpretare in chiave pizza.
PIZZA TONDA SENZA LIEVITI AGGIUNTI, realizzata attraverso il processo d'idrolisi del grano spezzato. Una pizza senza lievito dal sapore intenso di grano.
MOZZARELLA DI PANE è un piccolo panino d'ispirazione orientale estremamente morbido, cotto a vapore.

Alla ricerca sugli impasti Renato Bosco affianca un'**attenzione meticolosa per le materie prime**, scelte tra le eccellenze italiane con appartenenze al mondo SlowFood o certificazioni DOC, soprattutto legate ai piccoli produttori del territorio. Gli ingredienti vengono inoltre selezionati seguendo la stagionalità, per dare al consumatore l'opportunità di alimentarsi secondo i ritmi della natura.

Un po' artista, un po' scienziato, Renato Bosco invita il pubblico a vivere un'**esperienza di gusto innovativa** e a lasciarsi guidare nelle infinite sfumature e note di sapore della sua pizza contemporanea.