

## MORISCO RENATO



### **MORISCO RENATO**

**BARI 2 FEBBRAIO**

**1971**



*Gastronomo e culinary technologist, ha curato diversi incarichi di docenza in Italia ed in Giappone. È proprietario di Villa Morisco (Santo Spirito – Bari), sala di ricevimenti di alta classe, convivi culturali e meeting. Nel progetto “Puglia Fair”, in California e in Giappone, promotore degli alimenti della “dieta mediterranea”; Il classificato al Concorso Internazionale “The Art of Sculpting” (L’arte del Ritaglio) 2005.*



Nato a Bari il 2 febbraio 1971 ha conseguito il diploma di tecnico industriale in discipline termodinamiche nel 1980, e laureando in Tecnologie alimentari. La maturità tecnica di Renato Morisco in discipline termodinamiche, conseguita in giovane età con impegno e studio, non lasciava prevedere questa crescente passione per la cucina, arte, scienza, tradizione e innovazione.

Forse ha in pieno ereditato dal DNA dei suoi genitori, provetti artigiani nella pasticceria e nella ristorazione quella che è divenuta la sua futura professione.



Il primo insegnamento culinario fu, dunque, la casa di famiglia, la gavetta i piatti casalinghi, rigorosamente legati alle tradizioni dei giorni feriali e delle festività religiose e delle tante ricorrenze familiari. Era ancora il tempo, in cui le preparazioni culinarie avvenivano in casa con una sentita partecipazione di tutti i componenti della famiglia, sotto l'occhio esperto e vigile materno, in particolare del padre Gaetano, noto pasticciere di scuola napoletana.

Ha frequentato diversi corsi su scienza dell'alimentazione e preparazioni culinarie e su invito della regione Puglia ha partecipato a giornate promozionali sui prodotti alimentari tipici all'estero. Nel 2009 si afferma in Giappone con il Progetto "Puglia Fair", per la promozione e l'esportazione dei prodotti pugliesi di eccellenza, in particolare, l'olio extravergine di oliva. L'eco del successo arrivò anche in USA; sempre nel 2009, dove venne invitato al "Beyond Extra Virgin UC Davis", California e "Beyond Extra Virgin Cia, Napa Valley", eventi che affascinarono anche la nota scrittrice americana Nancy Harmon Jenkins, che lo ha elogiato attraverso le sue pubblicazioni per le raffinate capacità enogastronomiche e l'estro nel rivisitare le ricette tradizionali della cucina pugliese.

In Giappone Renato si afferma come consulente e da inizio ad un dialogo sulle possibilità di avvicinamento tra le due cucine nipponica ed italiana, tra cui quella pugliese è apprezzata e suscita interesse.

Su incarico della Regione Puglia, Renato è tornato a Tokyo, in occasione di "Puglia Fair 2013", conseguendo ulteriori personali affermazioni, che stanno favorendo concreti rapporti commerciali.

A partire dagli anni Settanta si stavano cambiando le abitudini degli italiani ed il diffuso benessere, l'inserimento della donna nel mondo del lavoro fuori casa, il maggiore tempo libero a fine settimana hanno determinato una maggiore attenzione alla buona tavola, come lo confermano i numerosi programmi televisivi, le riviste di cucina, l'elevato numero dei locali della ristorazione.

Per queste motivazioni, Renato, forte dell'esperienza familiare, nel 1991 apre un primo ristorante l'Eglise, ben affermato nel corso degli anni, ma non ancora soddisfacente per i suoi raffinati gusti di enogastronomo alla continua ricerca di innovazioni, come spesso ricorda, riportando le parole dello scrittore, Francois De La Rochefoucauld "mangiare è una necessità, mangiare intelligentemente è un'arte".

Insieme all'esperienza culinaria, Renato coltiva la sua preparazione culturale, sia leggendo opere di carattere storico-filosofico, sia aggiornando quotidianamente il suo ricettario, sia seguendo i corsi di enogastronomia alla Facoltà di Agraria di Bari, dove ha avuto modo di conoscere molti docenti delle diverse discipline e di instaurare rapporti di collaborazione, utili per affinare la sua preparazione su diversi temi delle innovazioni tecnologiche.

Dalle sue letture, ama citare il volume "Storia del buon gusto in cucina" dello scrittore tedesco Franz Herr, a proposito del pensiero dell'illustre gastrosofo "Anthelme Brillat-Savarin - La physiologie du gout".

"Il senso del gusto, come ce ne ha provvisto la natura, è quello fra tutti e cinque i sensi, del quale ricaviamo a rigore la maggior parte delle gioie. In primo luogo, perché il piacere del mangiare, se esercitato con misura, è l'unico che non lascia dietro di sé la stanchezza. In secondo luogo, perché può essere goduto in ogni tempo, a ogni età e da persone di ogni classe..."

Sono rigorosi i canoni della bontà della cucina di Renato, basata sul puntuale controllo delle temperature di cottura degli alimenti, al fine di preservare le vitamine termolabili e altre sostanze nutritive. La sua rivoluzione gastronomica è fondata sull'introduzione di innovativi sistemi di cottura ben sperimentati.

Certamente, Renato si è ispirato al titolo della pubblicazione di Pellegrino Artusi, “La scienza in cucina e l’arte di mangiar bene” un libro che ha fatto testo per diverse generazioni, un manuale ricco di notizie e di ricette, specchio fedele della cultura gastronomica ottocentesca della media borghesia italiana. Forse per la prima volta compaiono i termini scienza e arte, alla base di un enogastronomo moderno.

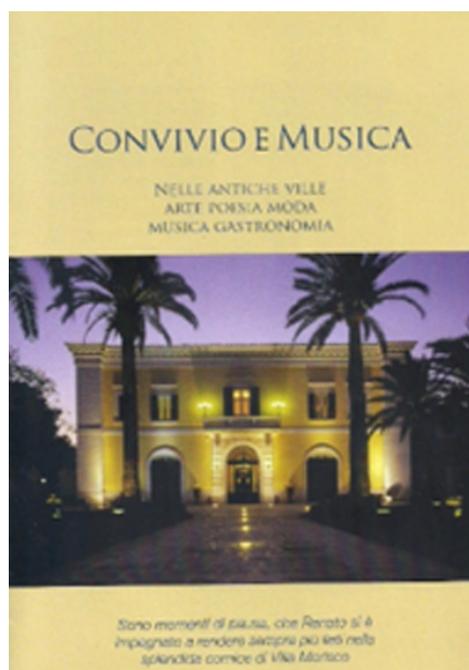
Per Renato, l’approccio con le discipline universitarie è diventato fondamentale per trasferire le innovazioni in cucina, finalizzate ad una sana ma gustosa preparazione dei piatti, partendo dalla rigorosa scelta delle materie prime. Da tecnico ha sempre studiato, chimica, fisica, matematica, biologia, discipline che dovrebbero trovare più spazio negli istituti alberghieri, al fine di saper interpretare i parametri, che esaltano il gusto di un piatto ed allo stesso tempo ne valutano il valore calorico e salutistico, l’indice glicemico, nozioni queste utili, che spesso il cliente moderno vuole conoscere.

Tutto ciò spiega perché “la dieta mediterranea” patrimonio dell’UNESCO sia divenuta un argomento di attualità in una società, afflitta dalle malattie, cosiddette da “benessere”, in particolare obesità, diabete, infarto.

Questo nuovo modo di vedere l’alimentazione in un concetto di sobrietà, genuinità e salute, che un buon ristoratore deve recepire e saper trasmettere ai suoi ospiti, rappresenta la nuova visione della sfera tecnico culturale dello chef Renato Morisco, invitato spesso a partecipare a gruppi di studio sulla sana e corretta alimentazione, che vede protagonisti molti prodotti dell’agricoltura meridionale, quali legumi, ortaggi, frutta, olio extravergine di oliva, ottimi vini ecc..

Renato non trascura un continuo aggiornamento enogastronomico, anche attraverso rapporti internazionali. Dopo la lunga fase di preparazione, l’apertura nel 2000 di Villa Morisco, antica e storica dimora dei Sylos Labini nella ridente località balneare di Santo Spirito, frazione di Bari, elegante e spaziosa per i diversi tipi di ricevimenti è stata la grande occasione per Renato per attuare i suoi progetti di operatore e innovatore nell’arte e scienza in cucina.

Villa Morisco è divenuta il suo regno, quarantenne felicemente sposato con Nicoletta, saggia e riservata nel suo ruolo di collaboratrice e mamma di uno splendido bambino Gaetano Niccolò.



Arte, scienza, inventiva, eleganza sono le quattro componenti essenziali per l'affermazione di una grande cucina italiana, protesa meritatamente a livello internazionale nella quale Renato ha voluto cimentarsi.

Renato è fedele al suo motto "mangiare bene e sano, per vivere meglio e a lungo", che richiama alla memoria i saggi suggerimenti del "Trattato della vita sobria" di Alvisio Cornaro, nobile veneziano del Cinquecento. Infatti, con tenacia e professionalità, ha reso Villa Morisco un piacevole e rinomato luogo per incontri conviviali, dove i sapori ed i profumi di una buona cucina, i colori di una tavola ben apparecchiata, un servizio impeccabile sono i segni di una gradevole ospitalità.

Non a caso lo storico scrittore Massimo Montanari, uno dei maggiori specialisti di storia dell'alimentazione afferma che Il cibo è cultura quando si produce, perché l'uomo non utilizza solo ciò che trova in natura (come tutte le specie animali), ma ambisce anche a creare il proprio cibo, sovrapponendo l'attività di produzione a quella di scelta dei componenti. Il cibo è cultura quando si prepara, perché una volta acquisiti i prodotti-base della sua alimentazione, l'uomo li trasforma mediante l'uso del fuoco e un'elaborata tecnologia che si esprime nelle pratiche di cucina.

L'incontro a tavola è una antica e civile consuetudine, dove il tempo si ferma per concedere all'uomo momenti di pausa dal frenetico ritmo della vita moderna, sia nel privato della famiglia, sia nell'amabile incontro con gli amici. L'atmosfera e la preparazione di una tavola preludono al calore di un pranzo. Un menù accurato e la scelta dei vini appropriati costituiscono insieme alla presenza di una compagnia vera, l'indubbia riuscita del nostro pranzo, a cui non devono mancare. Sono questi i momenti di pausa, che Renato si è impegnato a rendere sempre più lieti nell'elegante cornice di Villa Morisco.

Tra i premi ed i riconoscimenti si segnala:

Secondo classificato al Concorso Internazionale "The Art of Sculpting" (L'Arte del Ritaglio) - 2005  
"Accademico corrispondente" conferito il 20 dicembre 2016 dall'Accademia dei Georgofili, intenta sempre ad ascrivere nel numero dei suoi membri le persone che possono dare decoro e utilità con la propria attività professionale al progresso dell'agricoltura e delle attività economiche ad essa connessa;

Premio "Giovanni Nuvoletti concesso nel giugno 2017, su proposta della Accademia Italiana della Cucina Delegazione di Bari, in virtù del significativo contributo dato alla diffusione e alla valorizzazione della cultura gastronomica.

Socio Ordinario, dal 21 Marzo 2022 dell'Accademia Pugliese delle Scienze di Bari.

## **Esperienza**

Gastronomo

Amministratore Unico Morisco Service s.r.l Bari S. Spirito dal 1999

Supervisore e responsabile approvvigionamenti, cucine e servizio.

Supervisione e innovazione nel settore intaglio di frutta e verdura e presentazione buffet.

Responsabile approvvigionamento per attività interna e per attività di catering, supervisione e gestione settore pasticceria, attività di ricerca ed innovazione nella realizzazione di dolci

Consulente tecno-alimentare

Puglia Fair Bari gen – feb 2010

Consulente tecno-alimentare STARWOOD JAPAN 2009 Tokyo, Giappone

Presentazione Cucina Mediterranea presso STARWOOD JAPAN Consulente tecnico-alimentare  
gen 2009 - feb 2009;

Responsabile settore dolciario

Pasticceria Morisco 1991 – 2008; Responsabile approvvigionamento per attività interna e per  
attività di catering, supervisione e gestione settore pasticceria, attività di ricerca ed innovazione  
nella realizzazione di dolci

Docente Istituto IPSSARS 2004 Molfetta, Bari Docente di decorazioni frutta e verdura

Food Manager Villa Menelao 1996 – 2000 Turi, Bari Ristorazione

Socio fondatore e Responsabile Manager sala ricevimenti Villa Menelao S.R.L.

Supervisione e gestione cucine per tutte le tipologie di ricevimenti o eventi realizzati in struttura.

Responsabile ricerca e innovazione nel settore culinario

Docente Étoile 1999 Sottomarina (VE) Docente assistente di laboratorio per le decorazioni  
vegetali, polistirolo e ghiaccio

Docente IPSSAR A. Perotti 1998 Bari Docente di decorazioni verdura e frutta

### **Formazione**

Corso di Laurea in “Scienze Enogastronomiche “Facoltà di Agraria – Politecnico di Bari” dal 2006

I.T.I.S. Marconi Perito Termotecnico 1985 – 1990 Conoscenza approfondita di tutte le materie  
tecniche relative alla chimica, fisica, meccanica e termotecnica nonché matematica

Alma – Parma Specializzazione in cucina molecolare dal 2005

Cippone & Di Bitetto – Bari Seminario sulle proprietà dell'olio extravergine di oliva 2005

Étoile – Sottomarina (VE) Specializzazione SUSHI 2002

Étoile – Sottomarina (VE) Prosciutti, insaccati, paté e terrine 2001

Etoile – Sottomarina (VE) Sculture ghiaccio e polistirolo 1999

Centro arte scienza e tecnologia dell'alimento di Brescia -Scuola CAST Alimenti – Brescia Zucchero tirato colato e soffiato 1998;

Centro arte scienza e tecnologia dell'alimento di Brescia -Scuola CAST Alimenti – Brescia La pasta lievitata 1998;

Centro arte scienza e tecnologia dell'alimento di Brescia -Scuola CAST Alimenti – Brescia Intaglio frutta e verdura 1997.

## **Libri**

R. Morisco, 2014. La cucina italiana. Tradizione ed evoluzione in collaborazione con Vittorio Marzi. Adda Editore pag. 1-166.

R. Morisco, 2014. Legumi mediterranei lenticchie, ceci, fave e cicerchie tra medicina, cultura e gastronomia in collaborazione con P. Montemurro, F. Tommasi, L. Dell'Erba, V. Fascina. Stilo Editrice, pag. 81-94.

R. Morisco, 2015. Ulivo e olio, botanica, alimentazione, medicina cultura e gastronomia in collaborazione con P. Montemurro, L. Dell'Erba, M.L. Clodoveo. Stilo Editrice, pag. 127-145.

V. Marzi, R. Morisco, L. Verdini, 2022. Prodotti alimentari tipici della Puglia. Feste religiose, fiere, sagre, tradizioni dei comuni. Adda Editore, Vol. I pag. 1-597. Vol. II pag. 1-737.

## **Articoli**

Cuocere o saper cucinare, il parere di un esperto. Nel mese, 7-8 2013 42-44.

Educare alla sobrietà senza rinunciare alla buona tavola. Nel mese, 9, 2013, 42-44.

La gastronomia arte, scienza per merito dei grandi chef. Nel mese, 10, 2013, 42-44.

In piedi o seduti e serviti ma che non sia un'abbuffata Nel mese, 11, 2013, 42-44.

Dolci di Natale, profumi della pasticceria barese. Nel mese, 12, 2013 42.44.



**Villa Morisco, il salotto barese della più raffinata enogastronomia.****Un piacevole ed elegante luogo di incontri conviviali.**

L'ampia distesa degli olivi, che si ammira insieme al mare profondamente azzurro dagli oblò dell'aereo in dolce discesa verso l'aeroporto di Bari-Palese, annuncia il tipico paesaggio pugliese, dove i millenari, maestosi e scultorei olivi sono la nota dominante di questa stupenda e inebriante regione, protesa nel mediterraneo, giustamente definita "ponte verso l'Oriente".

A poca distanza dall'aeroporto nell'amenissima frazione di Bari Santo Spirito, tradizionale centro balneare della lunga estate per tutto il contado, la presenza di antiche ville di ottima fattura architettonica sono la testimonianza di signorili dimore estive di benestanti famiglie di un recente passato, per lo più dedite all'agricoltura nei paesi vicini della bassa collina della "Murgia", in particolare alla coltivazione di tipiche specie arboree mediterranee, olivo, vite e mandorlo.

In questa oasi di pace, di piacevole permanenza per l'amenità dei luoghi e la dolcezza del clima per tutto l'anno, per la vicinanza del mare pescoso, ho voluto risiedere per dedicarmi alla mia vocazione di ristoratore, sostenitore e difensore delle tradizioni della cucina pugliese, contadina e marinara, ma anche convinto di un processo rinnovativo, che sappia unire l'eleganza di una tavola imbandita ai sapori dei piatti, rispettosi dei canoni della sana e corretta alimentazione.

Villa Morisco, antica dimora della nobile famiglia Sylos Sabin, dall'inizio del terzo millennio è divenuta la mia sede di lavoro, dove incontri culturali, convivi, cerimonie ed anniversari di ogni tipo si svolgono in una atmosfera di ospitalità, eleganza e cordialità. La villa dall'austera facciata a due piani è immersa in una cornice di maestose palme e pini, vivaci colori di arbusti e aiuole fiorite.

Il pianterreno si apre con una prima elegante ed ampia sala, luogo d'incontro degli ospiti, prima sosta per gli aperitivi, per poi passare nel grande salone delle feste, le cui ampie e luminose vetrate si affacciano sulla parte posteriore del giardino.

Il pianterreno è dotato anche di due salette laterali, disponibili per riunioni conviviali o di lavoro per piccoli gruppi, di caffetteria e di servizi generali.

Una piccola chiesa ben conservata ricorda l'antica tradizione delle nobili antiche dimore di riservare un luogo destinato a funzioni religiose. Un'ampia zona del pianterreno è destinata ai servizi di cucina ben attrezzata, in base alla capacità recettiva della villa.

Una scala in pietra di antica fattura porta al piano superiore, molto raffinato nell'arredo, dotato di un ampio salone principale, biblioteca enogastronomica, luogo di convivi, ma anche destinato ad attività seminariali, congressi, tavole rotonde, su argomenti vari, frequentemente sul tema della sana e corretta alimentazione a carattere multidisciplinare, nella logica della **"Salute nel piatto"**, tema di attualità della mia trasmissione televisiva settimanale su RAI TV Regione, che comprende la trattazione dell'intera filiera degli alimenti dal luogo di produzione alla tavola del consumatore. Alcune salette laterali ben arredate completano l'ospitalità della villa.

Il giardino e l'ampio piazzale antistante la villa, anch'essi sede di incontri conviviali nelle solatie giornate del lungo periodo primaverile estivo, completano questa meravigliosa dimora, dove il calore dell'ospitalità riempie la gaiosa atmosfera del giorno di festa.

A villa Morisco, ogni tavola, ogni bouquet, ogni ricetta sono un atto di amore per coloro che sono ospiti, perché avere qualcuno a pranzo, come scriveva Brillat-Savarin vuol dire incaricarsi della felicità di queste persone durante le ore che passano sotto il vostro tetto.

Villa Morisco, rifugio di incantati risvegli e pantagruelici pranzi

L'unica felicità è godersi la vita: mangiare, bere, consumare il patrimonio nei piaceri; questo sì che è vivere; questo significa non dimenticare che si vive una sola volta. I giorni passano veloci, la vita scorre inarrestabile: che serve essere saggi e temperanti, se poi verrà il momento in cui non potremo più godere i piaceri, mentre l'età che abbiamo può goderli e li reclama?

Seneca, Lettere a Lucilio

Il desco è un'abitudine antica, un momento in cui il tempo si ferma, per concedere all'uomo una pausa di ristoro, di meditazione o di piacere. È la tavola di tutti i giorni, così come può diventare la tavola delle feste e delle grandi occasioni della vita.

Una tavola contadina, ma piena di tradizioni e di cultura, può essere più attraente di un insieme di stoviglie costose, ma di gusto modesto. D'altronde, una grande storia familiare può conservare per il tempo presente e per il futuro un patrimonio di cultura di buon gusto, qualche volta d'arte: è il caso della nostra casa. Le tavole imbandite che vedrete e di cui conoscerete l'origine, sono frutto di una grande tradizione e testimoniano quanto sia stata e sia importante "l'arte della tavola" nella cultura italiana ed europea.

È sulla tavola apparecchiata dove la fantasia, la cultura, il buon gusto dei padroni di casa spaziano in una costante ricerca del bello, dell'armonia del colore.

Quasi una sublimazione dell'effimero, il sottile, perverso piacere di veder distruggere la perfezione, di infrangere gli equilibri così attentamente studiati.

La gioia della creazione per una durata di pochi, brevi momenti

La quintessenza della raffinatezza?

Nicla e Renato Morisco