

Osteria Il Rovescio, Bologna: il biologico si veste di passione e competenza

scritto da Enzo Radunanza | 27/04/2017



L'osteria Il Rovescio Bologna, nel quartiere del Pratello, offre una cucina biologica con vocazione vegetariana e piatti che raccontano di antichi sapori, rielaborati con creatività. Il locale è semplice e accogliente, il personale competente e appassionato.

Biologico, filiera corta, prodotti a km 0, cucina vegetariana e vegana. Parole e definizioni che, quando si parla di ristorazione, sono di uso comune. Forse anche troppo. Spesso, infatti, si tratta più di espedienti promozionali per attirare la clientela che di una filosofia concreta che si ritrova nel piatto.

Non sempre queste parole sono accompagnate da un progetto gastronomico, da un'anima illuminata e da una conoscenza tecnica degli ingredienti, delle tecniche di lavorazione e dei corretti accostamenti. Tutto questo ostacola, purtroppo, quell'affascinante viaggio che si deve compiere

quando ci avviciniamo ad una cucina diversa da quella di casa nostra.

Per fortuna, poi, si scoprono delle realtà piccole e attente, dove la qualità della materia prima, la sua genuinità e tracciabilità, sono presupposti imprescindibili. Sono luoghi dove si respira passione e cuore, sia nei piatti che arrivano in tavola che nell'accoglienza che diventa racconto, condivisione di valori e diffusione di conoscenze.

Tutto questo mi è capitato di trovarlo presso l'[Osteria Il Rovescio](#) a Bologna, una piccola realtà nel cuore del Pratello, quel seducente e vivace quartiere della città dove le luci di ristoranti, botteghe e wine bar si accendono dal tramonto a notte tarda, per accogliere un'umanità eterogenea che ha voglia di stare insieme e divertirsi in modo sano.

Storia dell'Osteria Il Rovescio

Il Rovescio, in via Pietralata 75, nasce negli anni '70. Nel 2008 viene rilevata da **Stefano Materassi** e **Pasquale Giordani** che decidono di conservare il nome e lo stile della tipica osteria bolognese, alla quale apportano solo un lieve restyling del locale. Ciò che cambia, invece, è la **proposta enogastronomica** in quanto viene introdotta una **"cucina biologica con vocazione vegetariana"** che, avvalendosi di ingredienti forniti da piccoli produttori locali, è innovativa sia nella preparazione che nella presentazione, con accostamenti inconsueti ma molto interessanti.

Accanto all'osteria, Stefano e Pasquale, hanno acquisito altri due piccoli locali che fanno parte dello stesso progetto ristorativo ma con connotati propri: [Il Rovescio Pizza Bio](#), che propone pizze biologiche con farine ricavate da grani antichi e a lievitazione naturale, e [La Stanza degli ospiti](#) che, con i suoi 40 coperti, è il contesto perfetto e intimo per piccoli eventi e divertenti cene di gruppo.

La filosofia

Mangiare al Rovescio vuol dire esplorare i sapori del territorio emiliano-romagnolo ma non solo quelli più scontati come i tortellini o la pasta fresca. Il menù, infatti, **varia in base alla disponibilità dei prodotti di stagione**, mettendo in pratica una reale filiera corta. Tutto quello che viene portato in tavola è il frutto di agricoltura biologica e biodinamica. *"Non è la spesa che si adatta al menù - affermano i titolari - ma costruiamo il menù in base alle materie prime di stagione che i piccoli artigiani locali ci offrono in quel mese, seguendo così i ritmi autentici della natura"*.

Ecco quindi che dalle verdure alle carni, dalle uova all'olio extravergine di oliva, dalle farine ottenute da grani antichi alla lievitazione della pasta per la pizza, tutto esprime la purezza e la pazienza di una preparazione artigianale ma, nello stesso tempo, determina importanti effetti indiretti. Si sostengono i piccoli produttori del territorio che sarebbero penalizzati dalla grande distribuzione, si assicura la biodiversità alimentare, si contrasta l'inquinamento per effetto del km zero che riduce trasporto ed imballaggi, si riscoprono sapori che sembravano dimenticati. Un management giovane e creativo va alla scoperta di ricette nuove e di rielaborazioni per dare modernità agli antichi frutti della terra.

La nostra visita a Il Rovescio Bologna

Entrando nell'Osteria, la prima sensazione non è quella di accedere in un ambiente gradevolmente "caldo", avvolto dalla storia e dalla cura dei particolari. Tutte queste, infatti, sono caratteristiche presenti ma che si percepiscono immediatamente dopo essere stati sorpresi dalla **calorosa e sorridente accoglienza dei proprietari e del loro staff** che fa sentire immediatamente a casa.

Ad aiutare Stefano e Pasquale, infatti, c'è un gruppo di giovani garbati, empatici e professionali, perfettamente a loro agio e a conoscenza di qualsiasi piatto che sia presente nel menù, per accompagnare l'avventore nella scelta più giusta e ammalandolo con un racconto da cui quasi si percepiscono sapori e profumi.

I tavoli sono in legno, piccoli ma apparecchiati con gusto; colpisce il menù, ottenuto dal cartone riciclato delle bottiglie di vino, le cui pagine sono impreziosite da bellissimi disegni dell'illustratrice **Marina Cremonini** che ha interpretato con poesia e grazia lo stile del locale.

Gli antipasti

Abbiamo provato i piatti del menù di aprile, partendo dagli antipasti, prevalentemente vegetariani e vegani. Accompagnati da **pane nero semintegrale con carbone vegetale** e **pane bianco con l'aggiunta di curcuma**, sono arrivati:

- una **vellutata con baccelli di fave, crostini di pane nero e cicoria saltata**: delicatezza, armonia ed equilibrio tra la dolcezza delle fave e l'amaro, peraltro non eccessivo, della cicoria. Piacevole il contrasto con il pane tostato e croccante,
- **crocchette di carciofi, agretti saltati e crema di rapa rossa**: un piatto che si potrebbe definire un "falso d'autore" in quanto, nonostante l'eccellente panatura facesse pensare ad una sapiente frittura, le crocchette erano state cotte al vapore e poi ripassate al forno, quindi leggere e digeribili. Gradevole il ripieno di carciofi e il contorno di agretti, tra l'altro ricchi di proprietà, mentre la rapa rossa, altro superfood, conferiva un elegante e gustoso tocco cromatico al piatto,
- **tortino di asparagi su crema di [Parmigiano reggiano 30 mesi](#)**: il formaggio emiliano per eccellenza, viene fornito dall'azienda La Campanella di Parma, una garanzia di qualità e sapore che ha accompagnato degnamente l'ottimo tortino di asparagi freschi.

Primi piatti

Personalmente amo la pasta in tutte le sue preparazioni quindi ho molto apprezzato la **Lasagnetta scomposta con carciofi, bietta, cubi di sedano rapa su crema di Gorgonzola**, un trionfo di sapori grazie alla qualità della pasta, fatta rigorosamente a mano, e alla sapiente composizione tra le verdure e la sapidità e complessità olfattiva del Gorgonzola.

Restando nella tradizione, sono state servite Tagliatelle integrali con ragù di bufalo e ricotta fiordilatte che ha trasferito dolcezza e contrastato la gravità della carne di bufalo comunque non invasiva.

Secondi piatti

Due i secondi piatti provati. Un'ottima **tartare di carne con contorno di verdure crude e mandorle**, esaltata da un eccellente olio extravergine di oliva biologico.

"Importante", per l'ardore della ricetta, nonché particolare, il **coniglio stufato con mele, birra artigianale e miele di melata**. Sicuramente un piatto che sarebbe stato apprezzato molto di più se non preceduto già da varie pietanze.

Dolci

Buoni anche i dolci fatti in casa. La **cheesecake con frolla alle castagne e confettura di rabarbaro** e i **bignè ripieni di crema pasticcera con cioccolato fuso** hanno sicuramente beneficiato della genuinità e della freschezza degli ingredienti nonché di una mano sapiente e creativa.

La carta dei vini

Anche per quanto riguarda i vini, la carta segue la stagionalità preferendo, nel periodo estivo, delle etichette più fruttate e fresche. Ovviamente si privilegiano vini naturali, biologici, biodinamici e vegani, rispettosi dei cicli stagionali, della terra, dei vitigni e delle tradizioni.

L'approvvigionamento è il risultato della selezione di un gruppo ristretto di vignaioli che bandiscono sostanze chimiche sia in vigna che nel processo di vinificazione.

Orari osteria e pizza bio

A PRANZO

Dal lunedì al sabato, dalle 12.30 alle 14.30; domenica dalle 12.30 alle 15.00

Pizza dal lunedì al venerdì in osteria

A CENA

Dalla domenica al giovedì, dalle 19.30 alle 22.30; venerdì e sabato dalle 19.30 alle 23.00

Osteria e Pizza bio Il Rovescio

Via Pietralata 75, Bologna

www.rovescio.it