



Fermata “Osteria Bacalhau”: Veneto e Piemonte incontrano i sapori del Portogallo

L’inaugurazione del nuovo dehor del locale torinese offre l’occasione di scoprire il rinnovato menù a base di baccalà



L'interno dell'Osteria Bacalhau (Foto © Nicole Bernardi).

L'Osteria Bacalhau, inaugurata nel 2017, rappresenta un **locale unico nello scenario enogastronomico torinese**, e non solo. Nel cuore del **quartiere Vanchiglia**, poco distante dal centro del capoluogo sabauda, il ristorante ha recuperato una vecchia fermata del tram, dando vita così a "**Fermata Bacalhau**", un nuovo spazio all'aperto per i clienti.



Lo chef Fabio Montagna nel dehor esterno del locale (Foto © Ufficio stampa).

Fermata Bacalhau a Torino: chef unico e materia prima di eccellenza

Da qui ha inizio un viaggio sensoriale che spazia dai sapori del territorio piemontese e del Veneto fino ad approdare alle coste del Portogallo, guidato dalle sapienti mani dello **chef Fabio Montagna**. Filo rosso di questa esperienza è il [baccalà](#), protagonista indiscusso della cucina dell'**Osteria Bacalhau**.

Fabio Montagna, prima che chef è un grande conoscitore delle materie prime. Formatosi alla scuola di **Moreno Grossi** de "La Smarrita", rinomato ristorante torinese, qui impara la passione e l'attenzione per gli ingredienti di altissima qualità.

L'avventura di Osteria Bacalhau inizia con la sua ricerca di materie prime di eccellenza, guidata dai ricordi di infanzia in Veneto, tra profumo di baccalà e polenta.

La scelta del merluzzo islandese e la sua lavorazione

Il merluzzo che lo chef seleziona è il *Gadus morhua islandese*, la varietà più nobile e pregiata di questo prodotto. Di dimensioni più piccole e più magro rispetto a quello del Pacifico, il **merluzzo islandese** viene pescato all'amo, tecnica più sostenibile rispetto alla pesca intensiva, e salato in loco, per una conservazione ottimale.



Lo chef Fabio Montagna con un merluzzo irlandese (Foto © Ufficio stampa).

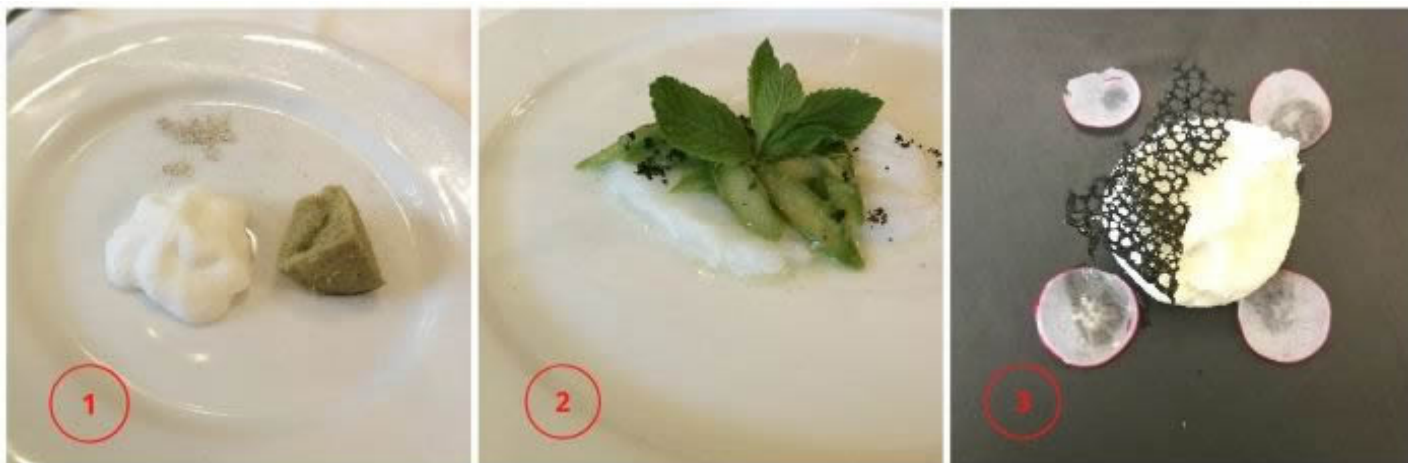
La lavorazione e la dissalatura del prodotto vengono effettuati secondo un metodo sviluppato dallo chef stesso, che unisce caratteristiche particolari dell'acqua e tempi di immersione prolungati, al fine di garantire una rigenerazione lenta di questa carne straordinaria.

Straordinarie sono soprattutto le sue **proprietà organolettiche e nutrizionali**: il merluzzo islandese può vantare un **altissimo contenuto di proteine e aminoacidi essenziali**, come la [lisina](#). Inoltre, la presenza di grassi omega 3, fosforo, potassio e magnesio con un ridotto apporto calorico, completano l'elevato valore nutrizionale di questa carne.

Ad accompagnare il *Gadus morhua* nelle proposte dell'Osteria si ritrovano ingredienti di stagione della tradizione piemontese e mediterranea, ma anche gusti esotici, nello spirito di innovazione e sperimentazione di questo locale.

Il menù: tra tradizione e innovazione

La nostra degustazione inizia con un **tris di antipasti** e tre lavorazioni diverse del merluzzo. Ad aprire le danze è un piatto che lo chef ha chiamato "**Ragazzo italiano nel mare del Nord**": una spugna al gusto di basilico, accompagnata da una mousse di latte di baccalà. Rigorosamente da mangiare con le mani, intingendo questo soffice pane prima nella spuma e poi nella polvere di pelle di baccalà stesso, in sostituzione del sale (foto 1).



Il tris di antipasti (Foto © Nicole Bernardi).

A seguire tra gli antipasti, il **carpaccio di baccalà con asparagi al burro, menta e polvere di olive nere**, uno dei piatti più stupefacenti della serata. Il carpaccio esalta la qualità di questo prodotto, che risulta delicato e dalla consistenza soda, senza essere filamentoso (foto 2).

Infine, un grande classico della cucina veneta: il **baccalà mantecato**, molto apprezzato per la sua essenzialità e soprattutto, per l'assenza di aglio, che così lascia spazio massimo al gusto del pesce senza coprirlo (foto 3).

Tutta la cena è stata accompagnata da **vini portoghesi**, in pieno spirito di contaminazione di sapori del locale, importati in Italia da Lusitania Vini. In particolare, abbiamo degustato un **Vinho Verde** e un **Encruzado** della regione del Dao, ma nella carta dei vini è possibile trovare molte altre proposte, sia portoghesi che italiane.



Vinho Verde e Encruzado (Foto © Nicole Bernardi).

Fermata Bacalhau: fusione tra Piemonte e Portogallo

Dal Veneto, ad una **fusione tra Piemonte e Portogallo**: lo chef propone come primo piatto dei **tortelli ripieni di baccalà con ragù di stoccafisso** con un tocco di coriandolo, eredità appunto della tradizione portoghese. Un **trancio di baccalà in olio cottura** conclude in purezza la nostra cena, portandoci al piatto forte dell'Osteria del Bacalhau: la **cheesecake di baccalà con gelato al mango**.



Tortelli ripieni di baccalà e trancio di baccalà in olio cottura (Foto © Nicole Bernardi).

Sì, anche nel dolce c'è il baccalà, e il risultato è davvero sorprendente. Su una base di cioccolato

e classico biscotto inglese, troviamo il **baccalà lavorato** a formare una crema che ricorda molto per consistenza e sapore la ricotta di pecora. Il contrasto tra la base dolce, la crema leggermente salata e il gelato al mango dà origine ad un dessert equilibrato e innovativo. Sicuramente questo dessert da solo vale una tappa a “**Fermata Bacalhau**”.



Cheesecake di baccalà con gelato al mango (Foto © Ufficio stampa).

Nella nuova “Fermata Bacalhau” sarà possibile intrattenersi per un pranzo di lavoro con tante proposte gustose **a 10 euro**, ma anche a cena scegliendo fra i piatti alla carta oppure lasciandosi guidare dai menu degustazione di ispirazione italiana o portoghese, con **4 portate a 30 euro oppure con 3 portate a 20 euro**. Per chi invece desidera rimanere comodamente a casa l’**Osteria Bacalhau** prosegue i nuovi servizi di take away e delivery.

Osteria Bacalhau
Corso Regina 22, Torino
Sito web – [Facebook](#)– Instagram

Data di creazione

08/06/2020

Autore

nicole-bernardi