

Osteria del Gallo: tradizione e innovazione nel piatto

written by Tiziano Argazzi | 18/03/2022



Il nome del locale di Badia Polesine, in provincia di Rovigo, è preso a prestito da un'antica osteria. Oggi è un accogliente ristorantino con una valida carta di vini e tantissime specialità da provare

Fernand Point, padre della moderna cucina francese amava ripetere che **“si cucina bene solo con l'amore”** e **Paul Bochuse**, riprendendo le parole del suo grande maestro, sosteneva che per lui esisteva **“una sola cucina: quella buona”**. **Heinz Beck**, chef tristellato è andato anche oltre per dire, a ragione, che **“cucina non vuol dire mangiare ma è molto molto di più. Cucina è poesia”**.

Ebbene, all'Osteria del Gallo a Badia Polesine (RO), queste tre caratteristiche sono di casa. Il locale, ricavato in uno stabile del '600, è stato riportato all'antico splendore nei primi anni duemila da **Ilaria Canali**, la titolare. Si trova al n. 25 di via Cigno, una viuzza pittoresca nel centro storico della

cittadina alto polesana.

Un'insegna discreta immette in un ambiente suggestivo, raccolto e familiare, con una quindicina di tavoli a cui si aggiungono, nel periodo estivo, quelli di un piccolo giardino esterno, intimo al punto giusto. Nessun problema nemmeno per il parcheggio che si trova ad appena 50 metri, nell'area che i residenti identificano come **l'ex parcheggio Arena**.

Osteria del Gallo a Badia Polesine: amarcord tra passato e presente

Il nome riporta all'originaria **Osteria del Gallo** che all'inizio degli anni '50 era il fulcro della vita cittadina: punto di ritrovo per un "bianchino" ed una partitella a carte e, nel contempo, gustare qualche piatto tipico e seguire le prime trasmissioni in bianco e nero, della neonata televisione italiana.

Nei decenni successivi il locale chiuse i battenti e, quando Ilaria nel 2004 ha avviato il suo progetto di ristorazione, ha deciso di mantenere la storica insegna, in nome di una mescolanza tra **passato e presente** che è **rievozione di valori**. Infatti, come disse qualcuno, c'è bisogno di **"sentire il profumo del passato per dare il giusto valore al presente"**.

Tale **"amarcord"** si percepisce appena si entra. Alcune pareti sono impreziosite da fotografie in bianco e nero della Badia e dei badiesi di "una volta" sistemate in modo armonioso, in un percorso tra passato, presente e buona cucina, che scalda il cuore.

Una "ristogalleria" tra foto d'epoca e opere di artisti locali

Le foto si alternano con opere di artisti locali. Ilaria, per rinsaldare il rapporto tra arte e buona cucina, ha creato già da alcuni anni una **"ristogalleria"** e ospita le "personali" di artisti contemporanei che, a turno, espongono all'interno dell'**Osteria del Gallo** a Badia Polesine.

Dal 24 marzo all'1 maggio si potranno ammirare i quadri della pittrice trevigiana **Sara Stavla**. A seguire due pittori entrambi padovani: dal 2 maggio al 10 giugno, ci saranno le opere di **Riccardo Passuello** e poi dall'11 giugno al 20 luglio arriveranno i dipinti di **Gilberto Sartori**.

L'elenco del 2022 si completa con **Maura Mattiolo** (21 luglio - 29 agosto), **Andrea Zuppa** (30 agosto - 13 ottobre), **Dino Paccagnella** (14 ottobre - 22 novembre) e **Tino Brugnotto** (23 novembre - 31 dicembre). Le opere esposte possono anche essere acquistate contattando direttamente l'artista.

La cucina: piatti tradizionali rivisitati con tecniche innovative

A tavola poi continuano le sorprese, tutte piacevoli. Infatti uno dei **"pezzi pregiati"** del locale è la cucina, di **terra** e di **mare**, molto attenta alla stagionalità e alla qualità delle materie prime. La sua filosofia è **"tradizione ed innovazione nel piatto"** con l'obiettivo, come ricorda Ilaria, di far vivere all'ospite un'esperienza di sapori e di emozioni. In tale prospettiva, i piatti della tradizione veneta sono rivisitati in modo sapiente, per coniugare al meglio innovazione e creatività.

L'interprete di tale cucina gourmet è **Adriano Bimbati**, ai fornelli dell'osteria dal 2016, con **Sheron Zanoni**, sua vice da pochi mesi, che si occupa in prevalenza di pasticceria e preparazione di pane ed antipasti.

Chef Bimbati: piatti che toccano le “corde giuste”

Bimbati, fin da bambino voleva diventare cuoco. Forte di questa passione ha iniziato prestissimo a “bazzicare” nelle cucine di vari ristoranti, anche molto noti. Uno su tutti: quello di **Villa Giustiniani a Portobuffolè**, in provincia di Treviso. Il suo stile, personalissimo, sembra affacciarsi, per alcuni tratti, all’universo gastronomico di **Daide Filippetto** - il noto chef del ristorante **Storie D’Amore** di Borgoricco, un paese a 20 chilometri da Padova - con cui continua a confrontarsi sempre alla ricerca di nuove idee.

In effetti i piatti di Bimbati, **ricercati nei sapori e mai esuberanti**, sono frutto di un’incessante capacità di sperimentazione. Le sue pietanze sono ben fatte e hanno un’anima semplice e vera. Qui non c’è spazio per le abbuffate ma si vive un’emozione, un’esperienza a “tutto tondo” che ha il suo “top” nei menù degustazione, da 4 a 6 portate. Tutte stuzzicanti ed in grado di toccare le “corde giuste” come nel caso, ad esempio, del *“Trancio di anguilla arrostita con agretto di melograno e cavolo viola in cottura a freddo”* che gioca sull’agrodolce e con la pelle dell’anguilla che, abbrustolita al punto giusto, diventa un tutt’uno con la pietanza, per elevarne la piacevolezza, nel contatto con il palato.

Il menù cambia con le stagioni

I piatti proposti all’**Osteria del Gallo** sono attenti alla stagionalità dei prodotti, a garanzia della freschezza delle materie prime utilizzate. Quindi, come ricorda Ilaria Canali, anche il menù proposto cambia ogni due mesi. Adesso è il momento di quello **primaverile** che comprende un’interessante selezione di pietanze “dal mare” e “dalla terra”, in quel perfetto equilibrio tra tradizione e innovazione che contraddistingue il locale.

Tra i piatti di mare, oltre all’anguilla di cui si è già detto, si può provare un *“antipasto di capesante scottate, finocchio allo zafferano a bassa temperatura, pane alla liquirizia ed essenza di guanciaie”*. A seguire le *“pennette farcite di pesce, molluschi, shitake, lime e alga spirulina”* e poi il *“trancio di ricciola pescata ad amo, beurre blanc, bietina, fungo carboncello e bottarga di muggine”*.



Cappesante scottate, finocchio allo zafferano, jus di guanciale, crumble di pane alla liquirizia.



Pennette farcite di pesce, molluschi, shitake, lime e alga spirulina.



Foto © Osteria del Gallo.

Invece tra le proposte “dalla terra”, si consiglia un assaggio di *“pancetta di maialino croccante, asparagi verdi con il suo umami e ketchup di carote viola”*; come primo, *“caramelle ripiene di carbonara, polpettine fritte di pancetta affumicata, grana padano Riserva Dop 24 mesi”* e, per secondo, *“agnello in 2 cotture con mirtili, pastinaca e jus d’agnello al tamarindo”*.

Sarebbe un’eresia non tenersi un posticino per i dolci, che davvero meritano: si può provare *“Pistacchiamo”*, quattro consistenze a base di pistacchio oppure la *“tenerina con cioccolato, caramello di pera al vin brulè, pralinato alle noci e pera sciropata”*. Al termine non può mancare un buon caffè, scelto da un’ideale “carta del caffè”, che comprende una buona selezione di miscele sempre raccontate da Ilaria.

I giusti abbinamenti con il vino

Si è più volte parlato di **Ilaria Canali**, titolare ed anima del locale, sempre presente anche in sala per assicurarsi che tutto proceda al meglio. È pure impeccabile nel “raccontare” i piatti a ogni commensale e a consigliare il vino giusto, in ciò aiutata dal **sommelier Luca Romagnolo**. Anche Ilaria è sommelier e le referenze della sua cantina, circa 120 etichette, italiane ed estere comprese alcune note Maison di Champagne, cambiano abbastanza spesso per garantire, sempre, il giusto abbinamento con le pietanze dei menù che si susseguono nel corso dell’anno, con i ritmi delle stagioni.

Che altro si può ancora aggiungere per questo ristorante? Solo e semplicemente **“chapeau”** o per meglio dire **tanto di cappello**.

Osteria del Gallo

Via Cigno 25 - Badia Polesine (Ro)
Giorni di chiusura: lunedì e martedì

[Sito web](#) - [Facebook](#)