

## Al Gallo, sapore di mare

A Pordenone una coppia ai fornelli valorizza il pesce come protagonista

Testo di

Alessandra Piubello

Foto di

Anna Corai



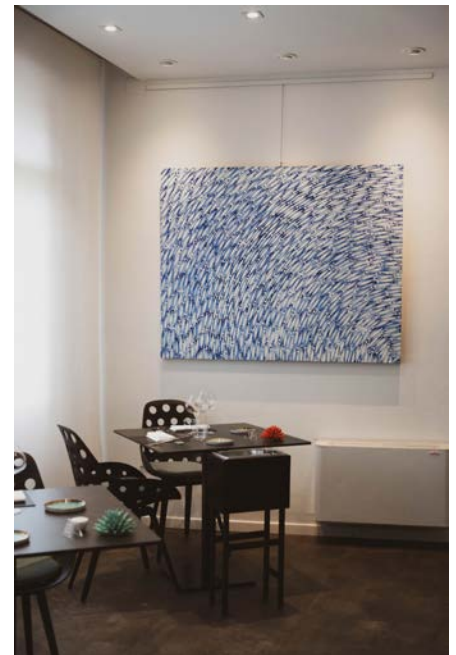
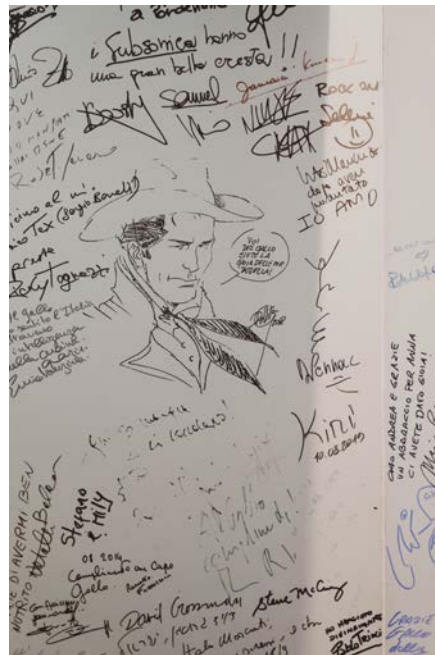
L'antica insegna in ferro battuto con l'immagine di un gallo e il nome del ristorante **Al Gallo**, non ti tragga in inganno. Questo locale storico è dedicato al mare e ai suoi pesci. Il nome non è mai stato cambiato dal 1850, anno di fondazione, poiché è considerato un'istituzione dai pordenonesi. La posizione è strategica: superando il ponte sul Noncello, un tempo si entrava da uno degli ingressi principali di *Portus Naonis* (dal latino, porto sul Naone, antico nome del Noncello da cui è derivato il nome **Pordenone**)

ed era la prima osteria che si incontrava, con stallo per l'abbeveraggio dei cavalli. L'effigie del re del pollaio derivò dunque dal fatto che dominava l'ingresso della città ed era rivolto verso il sorgere del sole, beneaugurante con il suo canto mattutino.

Molti i proprietari che si sono avvicendati, fino ad arrivare ai nostri protagonisti: **Andrea Spina** e la moglie **Diletta Pitton**, che, dopo un lavoro di ristrutturazione conservativo, hanno aperto i battenti nel 2009. Il loro desiderio era rilevare quest'insegna ultracentenaria, emblema della città, posizionata tra il Duomo e il Municipio. Il palazzo a fianco ospita lo studio che fu del pittore Giovanni Antonio de' Sacchis, detto il Pordenone, il più importante artista friulano del Rinascimento.

**Siamo in un milieu culturale e storico di rilievo.**

---



Andrea, pordenonese, comincia presto a lavorare a Jesolo e a familiarizzare con la materia prima che più lo attrae: il pesce. Poi, dopo alcune esperienze all'estero, torna al mare, a Grado, dove conosce Diletta, originaria di Cormòns. Una coppia rodada, sposata da ventisei anni, che ha sempre lavorato insieme, pur con ruoli diversi. Diletta si occupava di ricevere gli ospiti, ma da un anno è diventata il braccio destro di Andrea in cucina, così in sala ci accoglie il sorridente nipote Andrea Spina, giovane e attento.

Piace il contrasto tra la storicità dell'edificio esterno che risale al dopoguerra, poiché fu distrutto nel conflitto, e la modernità degli interni, in un ambiente luminoso tra minimalismo e cura del dettaglio che mette subito a proprio agio. All'entrata un

salottino con dei divani accoglie l'avventore dandogli l'opportunità di godersi un calice di vino per un aperitivo in relax prima di accomodarsi al tavolo. Una volta seduti nella sala del ristorante, non si può che godere dell'ambiente elegante ma senza eccessi.

Colpisce il quadro ipn

personaggi important

richiama in città autori da tutto il mondo, anche premi Nobel. Si leggono parole in varie lingue, accompagnate da disegni, complimenti e ringraziamenti ai titolari, per esempio "Siete bellezza" o "Ci avete dato gioia e felicità".

La cucina marinara di Andrea è pulita, essenziale, lascia spazio alla materia prima senza sovrastarla. Il pesce arriva in giornata, fresco, da Caorle, da Chioggia e dall'Alto Adriatico. Il menu di mare è ampio, dai crostacei alle capesante, polipi, ombrine, piovre, crudité, rombi, fritti di scampi e calamari. I primi spaziano da zuppe di pesce alla pasta fatta in casa, dai bigoli, alle tagliatelle, ai maccheroncini, agli strozzapreti. Per chi non ama il pesce, ci sono anche dei piatti di formaggio (non può mancare il frico) e uno di carne. Noi abbiamo assaggiato un *Antipasto di gamberi, scampi, canocchie con dadini di zucca e barbabietola rossa su crema di sedano rapa*: "la catalana in inverno", una preparazione dove il gusto del pesce esce pulito e netto, in contrasto con alcune note dolci.



Poi un saporito *Risotto mantecato con seppie in umido, aglio nero fermentato e Montasio stravecchio*, seguito da “l’insolito sandwich” con *Pane alla curcuma e branzino all’interno, affiancato da spinacine, uvetta e pinoli*, sfizioso e gustoso. Per concludere una *Crema di zucca, caramello salato e pain de Gênes* (un dolce composto di mandorle tritate, uova e burro fuso): una delizia!

La mano dello chef è molto rispettosa del pescato, attenta a risaltarne il gusto in modo semplice e delicato, senza orpelli. La carta vini presenta un centinaio di etichette, soprattutto bianchi, specialmente Collio ma anche dal resto d’Italia e dal mondo, con una buona scelta al calice.

Ecco un locale dove si sta bene senza sentirsi in punta di seggiola, godendosi dei piatti di pesce gustosi e rispettosi dell’ottima materia prima, digeribili, serviti con gentilezza e simpatia in un ambiente armonioso. Se passate da Pordenone, non perdetevelo.