

# Artù

La ristorazione ragionevole

Cover

I Tre Cristi a Milano

L'intervista

Palmieri,  
genio della sala

Alberto's choice

Osteria di Fornio



Foto: Paolo Picciotto

Gennaio  
Febbraio  
2017

80

Alberto's choice

## Osteria di Fornio. Emozioni autentiche in Food Valley

**CRISTINA E LUCA  
GENIO E RAGIONEVOLEZZA**

**OSTERIA DI FORNIO**  
Loc. Fornio, 78  
43036 Fidenza (Pr)



C'è osteria e osteria, impossibile generalizzare: l'ultima scoperta (tardiva, lo ammettiamo, pur sentendone dire da tempo) riguarda questa autentica "osteria" emiliana, che fa della migliore materia prima, del rispetto intelligente delle tradizioni, della capacità di accogliere con garbo ed eleganza, la propria intima e profonda ragione d'essere. L'Osteria di Fornio, frazione di Fidenza (Pr), secondo noi è un esempio concreto, pulsante, vivo di quella RISTORAZIONE RAGIONEVOLE che

apprezziamo molto e che ricerchiamo spasmodicamente in ogni dove. Interpreti di una reale cucina di "territorio", parola abusata e utilizzata spesso a sproposito, Cristina (in cucina) e Luca (in sala, in cantina) hanno la capacità rara di realizzare un perfetto connubio fra ingredienti locali (siamo nel cuore della food valley italiana) ed esigenza di modernità nel piatto. Pur nell'ortodosso rispetto delle tradizioni. Sicuramente il fatto di trovarsi al centro di un giacimento gastronomico senza uguali, insieme alla vicinanza geografica con il grande Massimo (e Luciano) Spigaroli, ma anche con Ivan e Barbara Albertelli di Roccabianca (inventori della salumoterapia), ha contribuito a contaminare positivamente Fornio e a rafforzare questo vero e proprio "distretto dell'alta qualità". L'ambiente è semplice ed essenziale, l'atmosfera familiare ma non casereccia né troppo confidenziale. Ai tavoli si alternano



Alberto's choice

cameriere validissime e attente, quando non è lo stesso Luca, co-patron, a suggerire e prendere le comande. Le linee guida di questa "cultura del cibo" sono tutte apparentemente semplici seppur complesse da realizzare: contare su prodotti al massimo

Coerenza, pulizia del piatto, priorità a gusto e sapori degli ingredienti: in una parola, ragionevole. Dopo un aperitivo in cantina (bella, spaziosa, ricca di valide etichette sparkling di Francia e Italia), con Parmigiano Reggiano 48 mesi (di sola bruna, ma ci sono anche in degustazione il 32 mesi di vacche rosse e il 24 mesi di collina: vanto italiano nel mondo), Cristina e Luca danno inizio alle danze con Culatello di Zibello, Polentina frita, Prosciutto crudo Sant'Illario 30 mesi, Coppa, Pancetta, Frittella di ceci con lardo di sottospalla di Parma. Fra gli altri antipasti, ricordiamo con emozione il Tosone in camicia, i Carciofi in tre modi (crudo, flan e fonduta di Parmigiano, spaccatelli stufati), le Cipolle rosse caramellate, la ineguagliabile Mostarda di mele. Nei primi, poi, esplodono i sapori della tradizione, altre dimenticate, rimossa o "rivistata", ahinoi! le Mezze maniche ripiene in brodo di ricetta antica meritano il viaggio, come i mitici Tortelli di erbetta, i Tagliolini al Culatello di Zibello o al sugo di maiale nero (v. Massimo Spigaroli) e lamelle di parmigiano. La cucina indulge anche a una creatività non esasperata con Pappardelle di castagne al ragout di cinghiale o Tortelli di ricotta al radicchio invernale con porro croccante. Da provare.



Il secondo che Cristina realizza amorevolmente in cucina sono da manuale della nostalgia per una tradizione che rivive pulsante, al di là di "rivistazioni" o aggiustamenti in chiave modernista: la pasta di salame frita al vino bianco al tegame è folgorante, gli Scottadito di agnello croccanti al rosmarino con patate al forno succulenti, come i Guancialetti di maiale al forno con patate e cipolle caramellate. Quest'ultimo piatto è protagonista del recente ingresso dell'Osteria di Fornio nell'Unione dei ristoranti del Buon Ricordo, in onore del quale Luca e Cristina hanno organizzato un evento per la stampa. La relativa vicinanza con Milano ha richiamato per l'occasione non pochi giornalisti, rimasti letteralmente basiti dalla qualità complessiva della cucina di Cristina, donna di cuore e passione. Che dire ancora? Sui vini: la cantina contiene oltre 400 etichette, non convenzionali, mai banali. Sui dolci: adoro il salato (senza aggiunta di sale, però), e si sa. Sui dessert, che sono un capitolo importante ma a sé stante, mi esprimerò a breve. Dopo, naturalmente, averli provati tutti, nessuno escluso.

### LEGENDA

**Cervello incoronato** = Memorabile, coerente, ineccepibile per qualità di materie prime e ragionevolezza dell'



**Tre corone** = Ottima cucina, perfetta esposizione delle voci in menù, ampiezza e servizio all'altezza



**Due corone** = Linea di cucina corretta



**Una corona** = Cucina dignitosa e affidabile



**Corona nera** = C'è ancora molto da



**Tre cervelli** = Il massimo della ragionevolezza



**Due cervelli** = Ragionevole



**Un cervello** = Abbastanza ragionevole



**Cervello nero** = Scarsamente ragionevole



**Direttore editoriale**  
Alberto P. Schieppati - alberto.schieppati@ediffs.it

**Direttore responsabile** Andrea Aiello

**In redazione** Emanuela Stifano - emanuela.stifano@ediffs.it  
**Contatti** artu@ediffs.it - www.artumagazine.it

#### Collaboratori

Florenza Antonemma, Irene Bernabè Sirona, Guido Bernardi, David Berrier, Maurizio Bertore, Stefano Bonini, Oscar Cavallera, Luisa Cori, Maurizio Di Dio, Angelo Gaja, Elio Ghisalbini, Rocco Lettieri, Sandro Luongo, Gianni Mercatelli, Giovanna Molteni, Anto Nappi, Valeria Pansani, Gio Pirovano, Mauro Remondino, Vincenzo Rossi, Guiseppe Spilli, Theo Smith, Silvia Tricarico, Claudio Zeri, Stefano Zolotti.

**Iniziativa speciali** Cristina Fagioli - cristina.fagioli@ediffs.it  
Andrea Ragusa - andrea.ragusa@ediffs.it

**Grafica e impaginazione** Daniele Scocazzi

#### Foto

Ferdinando Ciolfi, Donatello Lorenzini (Riso Buono), Paolo Picciotto (Tre Cristi), Archivio Artù

**Pubblicità** dirom@ediffs.it

**Traffico pubblicitario** Roberta Motta - roberta.motta@ediffs.it

**Stampa** Astende Grafiche Printing S.r.l. - Pischiera Bormese (MI)

**Prezzo per una copia** € 5,00 - Arretrati € 10,00

#### Abbonamento

Italia: € 40,00 - Europa: € 80,00 - Resto del mondo: € 100,00  
abbonamento@ediffs.it

**Amministrazione** amministrazione@ediffs.it

Registrazione del Tribunale di Milano n. 222 del 24/03/2000  
Iscrizione Registro Operatori della Comunicazione n. 06090



Tutti i diritti di riproduzione dagli articoli e/o foto sono riservati. Manoscritti, disegni, fotografie e supporti audio e video anche se non pubblicati non saranno restituiti. Per le fotografie e le immagini per cui, nonostante le ricerche eseguite, non si è stato possibile rintracciare gli aventi diritto, l'editore si dichiara disponibile ad adempiere ai propri doveri. Ai sensi della legge 196/2003 l'editore garantisce la massima riservatezza nell'utilizzo della propria banca dati con finalità redazionali e/o di invio del presente periodico. Ai sensi degli artt. 7 e 10 l'editore ha facilitato di esercitare il diritto di cancellazione o rettifica dei dati, mediante comunicazione scritta al responsabile del trattamento presso EDIFFS S.p.A. - Viale Coni Zugna 71 - 20144 Milano, luogo della custodia della banca dati medesima.

Artù

una rivista edita da:  
**Ediffs S.p.A.**  
Viale Coni Zugna, 71  
20144 Milano - Italy  
Tel. +39 02 3451230  
Fax +39 02 3451231  
www.ediffs.it

