

L'OSTERIA DI FORNIO ENTRA NEL PRESTIGIOSO CIRCUITO

Il «buon ricordo» è più di un piatto

Sandro Piovani

A Parma era rimasto solo «Il Cavallino bianco» di Polesine, della famiglia Spigaroli. Dal 2017 si raddoppia: anche «L'Osteria di Fornio» fa parte del gruppo di ristoratori del «piatto del buon ricordo». Che non è solo un piatto da collezionare per gli appassionati, è una sorta di circuito del gusto che unisce, con una sorta di filo rosso, i ristoratori e le osterie di qualità italiane. E, nello specifico, è un modo di far sistema. Lo si è capito quando l'adesione dell'Osteria di Fornio è stata presentata agli addetti ai lavori, giornalisti e gourmet che sono stati invitati da a Fornio da Cristina e Luca per celebrare questa, per loro, grande soddisfazione nel far parte di questo emerito gruppo di Ristoratori. Ne è seguita una dettagliata presentazione da parte del giornalista «nostrano Luigi» Franchi. Affiancato da Luciano Spigaroli, in qualità di consigliere del prestigioso gruppo. E Spigaroli, come già ripeteva purtroppo inascoltato il grande Cantarelli molti



anni fa, ha sottolineato che «la qualità paga sempre e avere vicino locali di qualità è un richiamo che serve a tutti: tra ristoratori come noi non c'è rivalità, siamo colleghi tutti con lo stesso obiettivo». Una filosofia che Parma prova (faticosamente) a portare avanti soprattutto da quando è stata nominata città creativa della gastronomia da parte dell'Unesco. In questo senso la festa dell'Osteria di Fornio è stata un manifesto di questa idea: oltre a giornalisti e appassionati, c'erano i for-

ntori, i colleghi, insomma i principali artefici di un sodalizio che ha portato a questo successo. Naturalmente fondato sulla bravura e sull'attenzione (anche ai dettagli) di Cristina e Luca. Così, dopo un lungo aperitivo con prodotti locali (stupendi) e vini della zona sono stati servite le storiche «mezzemaniche ripiene» in brodo di terza (favolosi), il piatto del Buon Ricordo (Guancialetti di maiale al forno con cipolle rosse di Parma caramellate) e i dolci. Tutto nell'accogliente Osteria di Fornio, a pochi chilometri da Fidenza, nell'entroterra della via Emilia, da dove proviene la Famiglia Caraffini, da 3 generazioni impegnata con successo nella ristorazione e approdata nel 2006 in questo raccolto e caratteristico locale dall'antica storia. La Famiglia Caraffini ha voluto mantenere la caratteristica atmosfera e l'accoglienza tipica dell'osteria, che rende il locale molto caldo, informale, accogliente. La cucina offre piatti tradizionali stagionali, andando anche alla ricerca di ricette ormai dimenticate: nelle pietanze si sente dell'influenza di diverse culture gastronomiche, visto che l'Osteria si trova nelle campagne a cavallo fra le province di Parma e Piacenza. ●