

Il ristorante

di Chichibio

OSTERIA DI FORNIO

VIA FORNIO 78, FIDENZA

☎ 0524.60118

CHIUSO: LUNEDÌ SERA E MARTEDÌ

CUCINA: ★★☆☆

CANTINA: ●●●

Legenda

- ★★★★★ Giudizio sospeso
- ★★★★★ Il locale merita una visita
- ★★★★★ Cucina di più che discreta qualità
- ★★★★★ Cucina buona, accurata
- ★★★★★ Cucina molto buona, regolare nel tempo e nell'insieme delle proposte
- ★★★★★ Cucina ottima o eccellente
 - Giudizio sospeso
 - Cantina discreta
 - Cantina buona
 - Cantina ottima o eccellente

Vicino a Fidenza E' celebre per le sue mezze maniche

«Osteria di Fornio», dove la tradizione è moderna

Il francese, che in questo campo sanno come si fa, li chiamano piatti "signature": sono, cioè, la firma del cuoco, il segno di uno stile e della competenza racchiusi in un piatto indimenticabile e che non si può fare a meno di ordinare. Voi chiamatelo come credete, ma la sostanza non cambia e, in questa moderna Osteria di Fornio, tutti sanno che, sedendosi al tavolo, non si può prescindere, in qualsiasi stagione e massime in inverno, dalle mezze maniche ripiene. Che infatti non mancano mai e sono "la firma", o il cavallo di battaglia se preferite, di una cuoca abile e gentile che ha molte altre frecce nel suo arco, ma che qui trova un equilibrio e un'armonia as-

solutamente felice. Ed è un piatto semplice, levigato dalla tradizione, ma proprio per questo così difficile, perché gioca sulle sfumature, sui particolari, sulla cura costante da replicare ogni volta. Pasta all'uovo tirata in sfoglia sottile che avvolge il ripieno di Parmigiano, pane e uovo: se ne fanno dei tronchetti da cuocere in brodo leggero e poi servire, come meritano, nella zuppiera - e il pasto è una festa di calore, dolcezza, sapore fine. I locali sono luminosi e lindi, i tavoli ravvicinati, preparati con cura, la carta dei vini ha referenze dalle regioni italiane scelte con competenza e ricarichi mitigati. Una bella cantina custodisce vini e salumi.

La cucina, i piatti

Tradizione moderna, cioè attenta ai grassi e ai condimenti e che non rinuncia ai sapori e a un pizzico di fantasia; menu che resta sostanzialmente fedele a se stesso, pur con qualche apporto stagionale e l'inserimento dei piatti del giorno.

Per esempio, tra gli antipasti (7-12 euro), ecco il morbido sformatino di carciofi che accompagna le frittelle di ceci, lardo e balsamico; il tostone fritto; la pancetta con polenta frita.

Avrete capito che con gli antipasti bisogna andarci piano, invitanti e galeotti come sono, ma un assaggio di buon culatello con burro di montagna non va

trascurato, così come la coppa stagionata.

Meno felice, invece, il carpaccio di prosciutto dove tartufo e Parmigiano in lamelle coprono il sapore di un Sant'Ilario di lunga stagionatura ed è un peccato non poter apprezzare appieno il principe dei nostri prosciutti.

Gnocchi di pane con pasta di salame e radicchio, tagliolini al culatello, pisarei e fasò, tagliatelle con ragù di maiale nero, pappardelle di castagne sono i primi piatti (8-10 euro).

Prete e cotechino sono i secondi del giorno (12-18 euro) e poi una tagliata di controfiletto dalla cottura precisa, semplici bracioline d'agnello al-

la griglia, fegato di maiale, pasta di salame frita al vino bianco, tagliata di cavallo.

Per finire

Proposte ricche e curate (6 euro): torta di cioccolato tenerina (Amedei 70%), catalana al caffè, sbrisolona (anche ubriaca di grappa), zuppa inglese, tiramisù ed altro ancora. Quattro portate circa 40 euro, bevande escluse. Menu esposto, coperto due euro, ingresso e bagni comodi, parcheggio nei dintorni.

Non mancate

Mezze maniche in brodo