

Osteria di Fornio, il piacere della riscoperta

Hanno ricca esperienza nel settore questi giovani gestori, marito e moglie che, ripresa la storica osteria di Fornio, l'hanno sistemata e preservato lo spirito. Si vede da come tutto funziona, accoglienza servizio qualità, senza un intoppo, senza un'attesa, sia quando la sala è piena, sia quando c'è qualche tavolo libero - ma accade di raro e per questo è sempre bene prenotare.

All'ingresso il bancone del bar, qualche tavolo per leggere il giornale e prendere un caffè poi, oltre il corridoio, la sala da pranzo spaziosa e moderna. Il patron fa visitare volentieri la vecchia cantina, pazientemente recuperata, dove riposano i vini e stagionano prosciutti e culatelli, pancetta e salami. La carta dei vini offre una buona scelta di bottiglie italiane con ricarichi onesti.

La cucina, i piatti

Cucina del territorio e domestica, ricca dei sapori che tutti conoscono, con attenzione anche al recupero di qualche ricetta ormai desueta (è un pia-

cere assaggiare gli gnocchi di pane o le mezze maniche di sfoglia ripiene e in brodo) e a non eccedere nei condimenti.

La lista dei piatti è molto generosa, generosissima quella dei dolci, e gli antipasti (5-10 euro) possono diventare una trappola, perché non si smetterebbe più di piluccare polenta fritta con pancetta (ancora un po' giovane) o con rusticissima cicciolata o con dolce Gorgonzola; poi la frittella di ceci con buon lardo locale, le verdure sott'olio e in agrodolce o l'assaggio di tutto, con aggiunta di un'insalata di cappone e melograno e delizioso Parmigiano piccante da spalmare.

Ai primi (7-10 euro), gli gnocchi di pane, quelli che si facevano già quando le patate erano ancora in America, con pasta di salame e radicchio e, soprattutto, le mezze maniche: l'impasto di solo Parmigiano, pane e uovo è avvolto in una sfoglia sottile, tagliato a tronchetto e cotto in brodo a dare l'illusione, o risvegliare il ricordo, di un cibo caldo, materno, dolce, rassicu-

Il ristorante

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

rante. E ancora, tra i primi, pappardelle di castagne con cinghiale, tagliolini al tartufo, pisarei e fasò, gnocchi e pappardelle di zucca, stracci di pasta con carciofi.

L'inverno è stagione di maiale e, tra i secondi (10-15 euro, 35 la fiorentina), ecco il prete lessato, il salame fritto al vino bianco, il guanciale in umido con polenta; altrimenti un sodo galletto in padella con olive taggiasche, la tagliata di cavallo, costolette d'agnello alla griglia.

Per finire

Tanti dolci e assaggi multipli e in varie combinazioni. Tra la ventina di proposte: tenerina al cioccolato, zuppa inglese, budino di castagne, crostate varie, selezione di cioccolato e rum. Pagherete un pranzo completo circa 34 euro (bevande escluse), menu esposto, coperto 2 euro, ingresso con scale, bagni comodi.

Non mancate

Mezze maniche in brodo