

# MADE IN FIRENZA

## Storie a chilometro zero

*Piccola guida dedicata ai protagonisti dell'agroalimentare borghigiano*

## L'Osteria di Forno e quel piatto spiegato... agli inglesi



Luca Caraffini e Cristina Cerbi, titolari dell'Osteria



La cantina dell'osteria

"What are the short sleeves?" ha chiesto, al tavolo accanto al mio, una stupita turista inglese a Sonia, la brava cameriera dell'Osteria di Forno. Cosa sono le mezze maniche? L'unico modo per spiegare questo piatto simbolo della cucina di Cristina Cerbi, in carta estate e inverno, è provarle ed è ciò che ha fatto la cameriera, portando la classica zuppiera

di brodo fumante di cappone in cui galleggiano, in perfetto equilibrio fisico, le mezze maniche.

Ci si va apposta, sperando nella clemenza di un tavolo libero, a Forno, nell'osteria che Luca Caraffini e Cristina Cerbi hanno rilevato una decina d'anni fa, portandola a conoscenza di un pubblico estremamente variegato ma unito da una

solida convinzione: che qui si mangia e si beve bene!

Pur restando il piatto simbolo del locale, come certifica anche il critico fidentino Ermanno Ghiozzi nella sua originalissima guida *Piatto desiderato*, piatto trovato, non ci sono solo le mezze maniche ovviamente!

Da gustare sono le idee, geniali ma piacevolmente

impegnative, che Cristina e Luca propongono nel menu. L'apertura con l'antipasto della casa - una dozzina di creazioni che vanno dai salumi tradizionali alla polenta e gorgonzola, passando per il tostone e lo sfornatino di parmigiano - e la chiusura con la degustazione dei dolci: una tavolozza di un'altra dozzina di assaggi, dalla zuppa inglese

al gelato alla crema. Ma alla fine, si è proprio felici. Una cantina da far invidia alle grandi carte dei vini è l'autentica passione di Luca, mosso da un principio: il vino è democratico, deve essere alla portata di tutte le tasche. [www.osteriaforno.it](http://www.osteriaforno.it)

**Luigi Franchi**