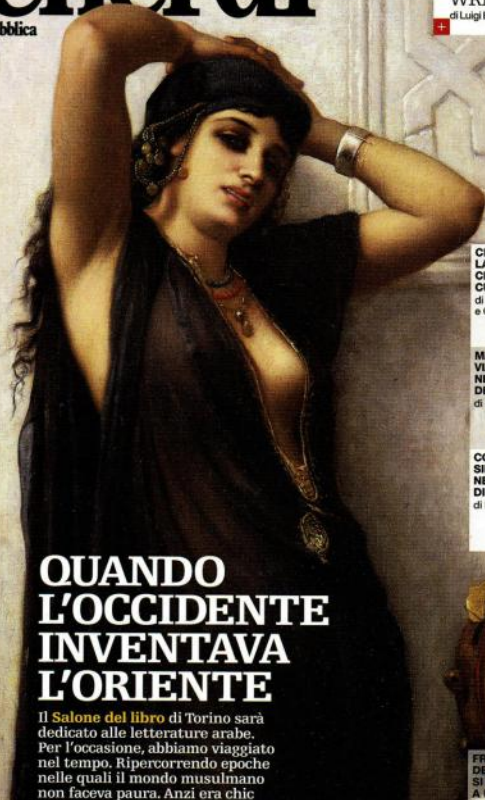


# il venerdì

di Repubblica



## QUANDO L'OCCIDENTE INVENTAVA L'ORIENTE

Il Salone del libro di Torino sarà dedicato alle letterature arabe. Per l'occasione, abbiamo viaggiato nel tempo. Ripercorrendo epoche nelle quali il mondo musulmano non faceva paura. Anzi era chic

di Piero Melati, Marco Cicala, Daria Galateria e Stefano Malatesta

LA VERITÀ, VIPREGO, SUL WRESTLING di Luigi Bolognini

CINA: 50 ANNI FA LA RIVOLUZIONE CHIAMATA CULTURALE di Bernardo Velli e Gabriele Battaglia

MAFIA CAPITALE: VIAGGIO NEL FEUDO DEL «CICCATO» di Riccardo Stagliano

CON LO STORICO SIMON SCHAMA NEL GHETTO DI VENEZIA di Lara Crinò

FRANCESCO DE GREGORI SI CONFESSA. A UN FILOSOSO di Antonio Ghisà



MANGIA E BEVI

GIANNI E PAOLA MURA



## Sulla via Emilia tortelli, salumi e funghi valgono una fermata

**L**ui, Luca Caraffini, è figlio d'arte. La sua famiglia negli anni del boom economico ha avuto nel Giardinetto uno degli approdi più ricercati lungo la via Emilia. Lei, Cristina Cerbi, ha smesso di fare la commercialista per amore (di Luca e del nuovo lavoro). Per chi cerca una buona tavola, benedetto il giorno in cui Lucia si è decisa. Con tutto il rispetto per i commercialisti riteniamo che una cuoca (tanto più se è brava come lei) sia più solerte e dispensatrice di gioie. Fa una cucina di territorio, con alcuni piatti che da soli valgono la sosta: i tortelli d'erbetta al burro e salvia (sfoglia sottilissima) e le mezze maniche in brodo. Da non confondere con un formato di pasta asciutta che ha lo stesso nome. In questo pezzo d'Emilia, si possono definire anolini aperti, fatti a mano naturalmente, e farciti di formaggio. Fornio è una frazione di Fidenza, un pugno di case in mezzo alla campagna, 250 abitanti a dire tanto. L'osteria risale al 1920. Luca e Cristina ci sono arrivati nel 2006 e hanno rispettato la struttura originaria: tre salette, una cantina dove è possibile sgranocchiare qualcosa nell'inebriante aroma dei salumi che stagionano. Coppa, salame e pancetta li fa il papà di Lucia. Cuatello e prosciutto crudo arrivano da fornitori di fiducia. Ai piatti dei mesi freddi (postine di maiale, trippa, bolliti misti) sono subentrati il flan di asparagi con vellutata di Parmigiano, le tagliatelle con sugo di strogilino di maiale nero, i tagliolini

al rāgù bianco di coniglio, i tortelli Giuseppe Verdi (cuatello, ricotta e punte d'asparagi), la pasta di salame frita in tegamino con vino bianco, le costolettine d'agnello a scottadito, la tagliata di cavallo. Il petto d'anatra al forno. Il locale ha meritata fama per i funghi: stanno comparando i primi prugnoli. Una dozzina i dolci casalinghi, semplici e buoni, in particolare la zuppa inglese e la torta Tenerina al cioccolato. La cantina, curata da Luca, propone circa 200 etichette. Insomma, un posto che vale, con l'atmosfera giusta. Consigliamo a chi non guida di chiudere degustando i liquorini della casa: barginolino, nocino, erbatulsa e altro ancora.

### OSTERIA DI FORNIO

via Fornio 78, loc. Fornio, Fidenza (Parma)  
info: tel. 0524-60119; chiusure: lunedì a cena e tutto martedì; ferie: 10/25 agosto e 1/8 gennaio; carte di credito: tutte tranne Ae e Dc; costo: antipasti 8/15 euro; primi 10; secondi 15/20; dolci 6

viaggicibobenesseredesignmodasport DOLCEVITA



LA BOTTIGLIA

KIKÉ 2015  
Fina  
Marsala (Trapani)

È tutto oro quel che luuccia (nei bicchiere)

(soprannome di Federica da piccola). Da vigne che vanno dai 400 ai 750 metri nasce un vino inconsueto: uve di Traminer aromatico, la cui grande culla è Termeno, in Alto Adige, e in piccola parte di Sauvignon blanc. Color oro chiaro, profumi invitanti (rosa, pesca, frutta tropicale, scorza d'agrumi, miele) è fragrante e generoso al palato, ma anche spiazzante. Un piacere, a tavola e fuori pasto, da bere fresco ma non freddissimo. A Roma da Trinami, a Catania da Wine&Charme sul 10/12 euro.

**CORSOGLIO REGIONALE**

## IN CUCINA LA SARDEGNA È L'ISOLA DEI TESORI

La Sardegna, essendo un'isola, ha mantenuto una forte identità nella sua cucina. Tant'è che molti piatti andrebbero tradotti, ma ci piace recitare alcuni come fossero una formazione di calcio: Mazzamurru; Pabassinos; Parduas; Filindeu; Pilau; Pistoccheddu; Caombassa; Tappadas; Parasambene, Candeeu; Ciccioneadas, «Siamo spagnoli, africani, cartaginesi, romani, vandali, bizantini, arabi, pisani, genovesi, piemontesi: così iniziava una nota poesia di Grazia Deledda, che chiudeva con un orgoglioso «Noi siamo sardi». Anche in cucina, come spiega Ricette di Sardegna nel cd. Slow Food, pp. 126, euro 9,90).

