

# LA MÀDIA

TRAVELFOOD

FOOD&PASTRY  
15° FESTIVAL  
DELLA CUCINA ITALIANA  
a BolognaFiere  
dal 20 al 22 novembre

**GINO  
FABBRI**  
CAMPIONE  
DEL MONDO  
DI PASTICCERIA



ANNO XXXI - Novembre 2015 - N. 302 - € 4,00 - Direttore ELSA MAZZOLINI

www.lamadia.com

GOLAVAGANDO

## A FIDENZA OSTERIA DI FORNIO

IL PIACERE DEL GUSTO LOCALE  
TRA COCCOLE E BONTÀ

DI MAURIZIO DI DIO

Quando arrivi in un locale come l'Osteria di Fornio ti si apre il cuore! Perché è una chicca, una bomboniera...! Qui ritrovi la pace dell'animo, il silenzio della campagna, il piacere della genuina ospitalità, oltre, ovviamente, cibi e vini straordinari. L'osteria di Fornio nasce subito dopo la guerra, negli anni 20. Prende il nome da Fornio: "quattro case" vicino al comune di Fidenza, lungo una delle antiche vie di traffico per il commercio del sale proveniente dai pozzi di Salsomaggiore Terme, poco distanti.

L'ambiente interno, semplice ma curato, e gli arredi sobri, ti fanno sentire a casa: confortanti spazi per godere totalmente del benessere e della pulizia delle sale di generosa ampiezza. Come la terrazza esterna con veranda, dove ci si può accomodare nella bella stagione, affacciata sul silenzio della piccola frazione. In sala, il patron Luca Caraffini ti riceve con garbo, muovendosi con fare simpatico veloce e cordiale, da vero anfitrione. Con competenza e passione, lo si scopre anche subito dopo esserci accomodati. All'Osteria di Fornio, soprattutto, si mangia e si beve benissimo. Il godimento è pieno quando arrivano i piatti che raccontano la cucina di qui, cadenzati da una tempistica svizzera, ma



brodo fatte come recita l'antica ricetta, e poi i *tortelli*, con ogni tipo di ripieno (deliziosi quelli a pasta fine colte erbette al burro e salvia ), le *tagliatelle al sugo di carne*, ma anche gli *gnocchetti di patate con prosciutto crudo croccante e cipolle rosse di Parma*.

Prelibati i secondi tra i quali la citazione è obbligatoria per i *gancialini di maiale al forno con finferli e patate*, il *coniglio dissotato alle erbe aromatiche*, il *prete e mariola* lessato con purè di patate, *mostarda, salsa rossa e zabaione salato...* Infinita la batteria dei golosissimi dolci dove in primis metto lo *zabaione al limoncello con insalata di fragole e mentuccia e frutta fresca*, i gelati alla frutta di stagione, la *zuppa inglese al cucchiaio*, il *budino allo yogurt con fragole fresche*, la *strisivolona* con assaggio di *creme mascarpone, zabaione e cioccolato*.

slow, della cucina a vista. Preparati da Cristina Cerbi, la moglie di Luca.

E ci fermiamo qui. Cristina e Luca sono osti curiosi, attenti, precisi e innamorati del loro mestiere. Con il loro modo di essere e di fare esprimono l'essenza dell'Osteria di Fornio che si può sintetizzare in simpatica, pratica, buona, garbata, come si addice ad una osteria di campagna che ha della vita una concezione sana. Un posto dove l'esperienza eno-gastronomica, si traduce in piatti realizzati con sapienza, con bontà, con calore e con passione.

L'Osteria di Fornio è un luogo ipnotico, un rifugio di gusto per palato e anima, tutto piacere e coccole, dove a tavola si siede la gente che sa volersi bene, e sa volere bene agli altri. Un luogo vero, ambasciatore dell'eccellenza, che ogni territorio dovrebbe adottare per salvaguardare e promuovere la tradizione e il gusto locale. E non esageriamo!



### OSTERIA DI FORNIO

Via Fornio, 78  
Località Fornio - 43036 Fidenza (PR)  
Tel. 0524 60118  
[www.osteriafornio.it](http://www.osteriafornio.it)  
[info@osteriafornio.it](mailto:info@osteriafornio.it)