

MADE IN FIDENZA

Storie a chilometro zero

Piccola guida dedicata ai protagonisti dell'agroalimentare borghigiano

L'Osteria di Fornio 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 stupida turista inglese a Sonia, la brava cameriera dell'Osteria di Fornio. 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 Fornio, 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 toscone e lo sformatino 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.osteriafornio.it

Luigi Franchi

Nelle colline di Fidenza: 28 aziende associate, eccellenze bio, 610 ettari di terreno

Val Siccomonte, per la nascosta che guarda al futuro



Angela Frati, vicepresidente Val Siccomonte, Ambasciatrice di Fidenza

Da Fidenza parte un percorso che si snoda sulle colline del territorio comunale che il fotografo Luigi Ghirri non esitò a definire come "il più bel paesaggio". Una grande verità che si somma ad una piacevole scoperta delle attività che la Val Siccomonte racchiude, riunite in un'associazione di aziende agricole vocate alla difesa della biodiversità. Sono 28 le aziende agricole associate a Val Siccomonte, presieduta da Emanuele Caimi, che offrono prodotti e servizi che vanno dalla produzione di Parmigiano Reggiano biologico ai salumi derivati dal maiale nero di Parma; dalla pratica dell'avicoltura, con il tacchino di Parma e Piacenza, alle antiche varietà di frutta, fino alla coltivazione

biologica di piante aromatiche. In quest'oasi di protezione della fauna e del paesaggio, istituita dalla Provincia di Parma nel 1981, che si estende su 610 ettari di terreno, trova posto anche un'originale sperimentazione di successo: un agri-asilo a pedagogia steineriana dove i piccoli alunni possano essere cresciuti, formati ed educati all'amore per l'ambiente naturale e per le risorse che esso ci può fornire. La condivisione con cui i produttori agricoli approcciano alla valorizzazione della Val

Siccomonte è un'ulteriore testimonianza del tesoro nascosto che il territorio fidentino può mettere in campo attraverso qualità della vita e qualità dell'ambiente. I produttori di Val Siccomonte saranno tra i protagonisti di #Borгоfood nei giorni della Gran Fiera di San Donnino, con le loro specialità agroalimentari e l'animazione della scuola steineriana. Un appuntamento da non perdere.

Luigi Franchi

**In questa oasi
nata nel 1981
si incontrano
qualità della vita e
dell'ambiente.
www.valsiccomonte.it**