

# Langhe, l'Osteria Arborina inaugura un nuovo corso con Fernando Forino

scritto da Giovanni Caldara | 08/08/2023



**A La Morra (CN), lo chef napoletano guida il ristorante gourmet all'insegna delle parole d'ordine "zero spreco, passione per il territorio e teatralità dell'esperienza gastronomica"**

Prende forma l'offerta ristorativa della prestigiosa **Osteria Arborina** (già ristorante stellato sotto la guida di Andrea Ribaldone ed Enrico Marmo) a **La Morra (CN)** nelle **Langhe**, all'interno dell'omonimo relais e sotto la guida del nuovo chef **Fernando Tommaso Forino**.

Una cucina i cui contorni, a pochi mesi dall'inaugurazione avvenuta nel marzo di quest'anno, rispondono a parole d'ordine quali **italianità**, **rifiuto d'ogni spreco alimentare** e gusto per una piacevole **teatralità dell'esperienza gastronomica**.

«*Io sono anzitutto fiero di essere italiano*» ci dice Fernando, 33 anni di Napoli, un curriculum di tutto rispetto che l'ha visto passare nelle **cucine di ben 9 ristoranti tristellati sparsi nel pianeta**, tra

cui il **Noma** e il **Geranium** a Copenhagen, **Alinea** a Chicago, **Eleven Madison Park** di New York; in Francia è da **Michel Bras** e da **Anne-Sophie Pic**, ma anche con i fratelli Roca in Spagna, quindi in Giappone e senza dimenticare le esperienze nostrane con Nino Di Costanzo, Riccardo Camanini ai tempi di Villa Fiordaliso o ancora con Andrea Aprea al Vun di Milano.

«Ma oltre ad aver imparato a essere camaleontico - sorride il giovane chef - sono anche fiero di portare avanti il territorio in cui lavoro».

## **Osteria Arborina: la nuova tavola di Fernando Tommaso Forino**

Ed è con una **tavola all'apparenza spoglia** che s'annuncia al cliente l'esperienza all'Osteria Arborina, con i tavoli (per non più di 24 coperti) disposti dinanzi alla grande vetrata dove operano i cuochi. Ma non appena l'ospite si sarà accomodato, questa s'animerà a partire dall'aperitivo con cadenze di stampo quasi teatrale.

«L'alta ristorazione non è fatta solo di tovaglie bianche - puntualizza chef Forino -. La tavola per me è come un palcoscenico che si riempie a mano a mano che comincia lo spettacolo».

Con una teatralità che sarà ancor più sottolineata dalla sequenza di cuochi che compaiono dalla cucina servendo di volta in volta i diversi piatti. Ruolo cui non si sottrae neppure il nostro chef.

«La mia cucina è legata al territorio. Con numerosi prodotti delle Langhe, ma non è una cucina langarola», spiega Fernando.

## **Alcune proposte della carta**

La tradizionale ricetta napoletana **Pasta e patate** (qui chiamata **P&P**), ad esempio, non verrà mantecata con la provola ma con il piemontesissimo formaggio Castelmagno. Lo sgombro - in **Sgombro in verde**, piatto *signature* che inaugura il menu *Storia Moderna* - verrà accompagnato da una variazione dell'altrettanto tipica salsa piemontese, il *bagnet verd* proposto qui con un'insalata di prezzemolo e un olio con estrazione sempre di prezzemolo. Mentre l'eccellente quaglia stufata verrà ricomposta come una terrina (in **Quaglia e Bagna Càuda**) in compagnia di una versione della *bagna càuda* pensata come una crema d'aglio e un olio con un'estrazione di acciuga.

## **Una cucina a zero spreco**

Una cucina, quella di Osteria Arborina sotto la guida di Fernando Forino, che orgogliosamente rivendica una matrice "*no waste*", basata cioè sullo zero spreco alimentare.

«Ma non già per seguire una buona moda - precisa lo chef - piuttosto perché è proprio della nostra cucina italiana di essere da sempre una cucina a zero sprechi: cerchiamo di sfruttare tutti gli ingredienti, anche quelle parti ritenute meno nobili».

Ne è un esempio - uno tra i tanti - il già citato piatto dalla bell'acidità **Sgombro in verde** che verrà

accompagnato da una salsa preparata con un estratto di teste di sgombro e da una falsa lisca creata a partire ritagli del pesce.

Anche il menu del resto - presentato al cliente come una busta da lettera sigillata da un timbro di ceralacca - impiega una carta ottenuta dalle bucce dei grappoli d'uva.

«*Non ho dimenticato la componente ludica*» ama ripetere lo chef, giocosità che troveremo in piatti da gustare con le mani come nella **Pasta e Patate** in versione street food ma anche nelle frittelle di alghe da usare a mo' di scarpetta in un piatto davvero riuscito come nel ricordo d'infanzia **Nasello, limone e lattuga di mare** o ancora nella piccola pasticceria nella caccia finale al tartufo (di cioccolato).

È una cucina insomma concreta che evita astrazioni fine a sé stesse e dove la tecnica - che non manca, anzi è ben presente - è sempre al servizio del gusto.

### **Tre menu degustazione per una cucina gourmet**

Non c'è carta, ma il menu si compone di **tre percorsi degustazione**: da 5, 7 o 10 portate, proposti rispettivamente al prezzo di 75, 95, 115 euro.

Menzione finale per i dolci che chiudono all'altezza un'esperienza da autentica (insomma non *fake*) cucina gourmet. Qui con una variazione leggera e rinfrescante (grazie al tocco del sambuco) di un grande classico come **Fragole e panna** per mano della brava **pasticciera Giulia Bucci**.

#### **Osteria Arborina**

Frazione Annunziata 27 - La Morra (CN)

Tel. 0173 500340 | [www.arborinarelais.it](http://www.arborinarelais.it)