



Osteria Arborina: alta cucina, «Zero Sprechi»

A La Morra (CN), nelle Langhe, si affina la mano dello chef napoletano Fernando Tommaso Forino interprete sensibile della tradizione gastronomica italiana riletta alla luce degli imperativi più urgenti del dibattito contemporaneo

Là dove crescono i vigneti più pregiati delle Langhe, nel comune di **La Morra (CN)** e ancor più precisamente nella frazione Annunziata terra dei grandi cru del Barolo, la sosta all'**Osteria Arborina** dello chef **Fernando Tommaso Forino** – a un anno di distanza dal [nostro precedente racconto](#) – regala un'immersione stimolante tra quelli che sono i fermenti più creativi e urgenti della cucina contemporanea.

Proprio tali suggestioni, oggi così diffuse nell'ambito del *fine dining*, e riassunte nell'espressione « **Zero Waste** », letteralmente “nessuno spreco”, si traducono in un interessante e felice lavoro sulla tradizione gastronomica italiana (anzitutto su quella langarola) riproposta in maniera creativa, impiegando soluzioni audaci e sempre con passo moderno.

«Per me la cucina “Zero Waste” significa tradizione – spiega lo chef – perché la cucina italiana si basa sull’evitare completamente gli sprechi: qualsiasi ingrediente e preparazione può essere riusato».



Un particolare della sala di Osteria arborina (Foto © Stefano Caffarri).

Dall’alta cucina dell’Osteria Arborina all’informalità del The Lab

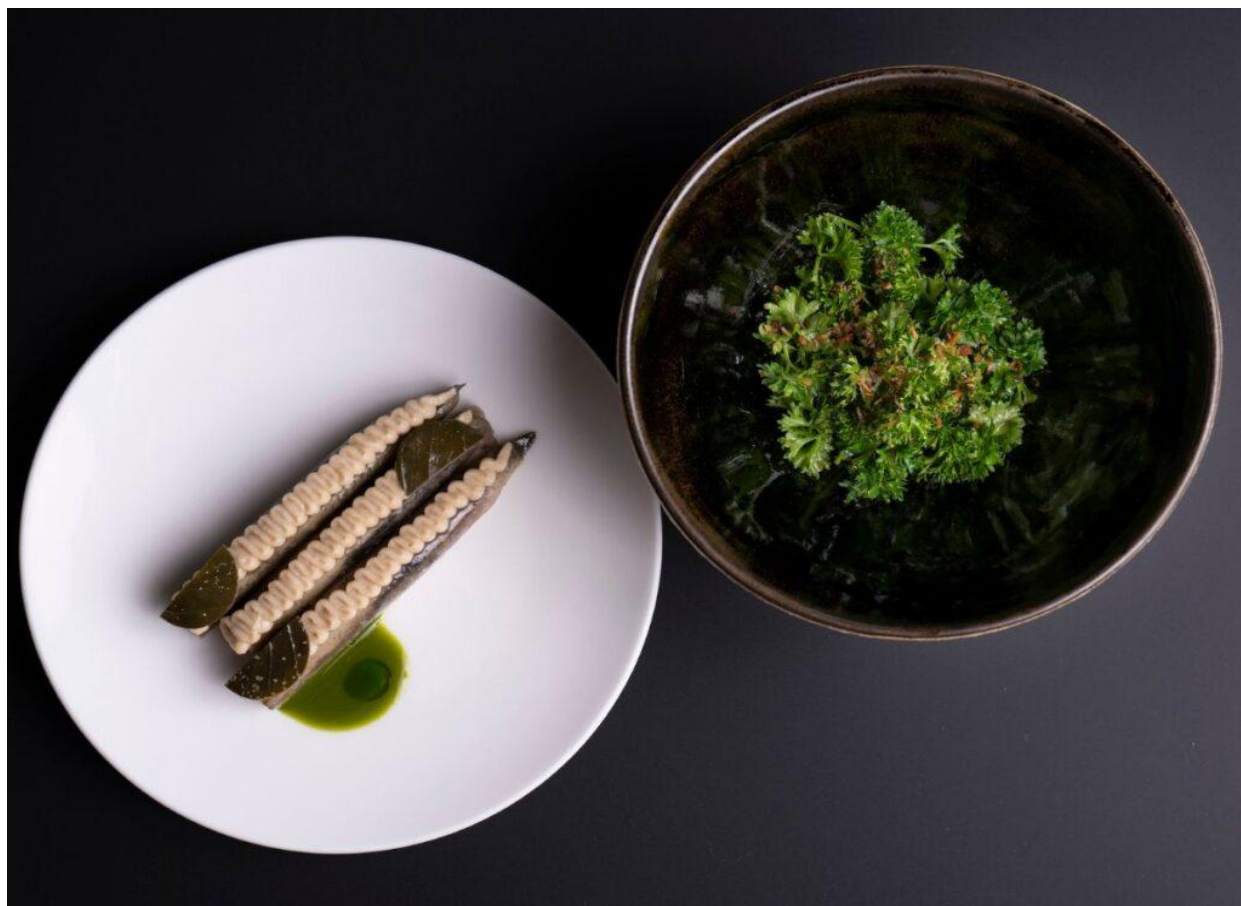
Nasce così quel confronto diretto tra il ristorante gastronomico (l’**Osteria Arborina** appunto) e il più easy **The Lab**, posto sulla terrazza panoramica, dialogo in cui la spesa quotidiana al mercato definisce la proposta più informale del bistrot ma sempre nel segno dell’impiego massimo degli ingredienti selezionati che serviranno poi a comporre i piatti della tavola gastronomica.

Quanto proprio all’**Osteria Arborina**, il gioiello dell’offerta ristorativa del resort (che comprende appunto anche alcune camere molto belle) non tragga in inganno il sostantivo, osteria, utilizzato:

«Quella di Osteria Arborina – precisa **chef Forino** – è una cucina che entra in sala, c’è un muro ma è come se non esistesse perché noi cuochi, insieme ai camerieri, serviamo ai tavoli, uscendo un po’ dai canoni dei classici servizi ristorativi di alto livello».



Il nuovo menù dello chef Forino (Foto © Stefano Caffarri).



Alici in verde (Foto © Stefano Caffarri).

Due i percorsi degustazione proposti: “**Senza Regola**” (10 portate a scelta dallo chef al prezzo di 125 €), un altro da 7 portate (a 95€) e intitolato “**Distanze che si incontrano**” dove cioè “terra, mare e vegetale vengono mixate con gusto e curiosità”. Rimane la possibilità di scegliere liberamente due o tre portate salate da quest’ultimo menu (al prezzo, rispettivamente, di 55 e 75 euro).

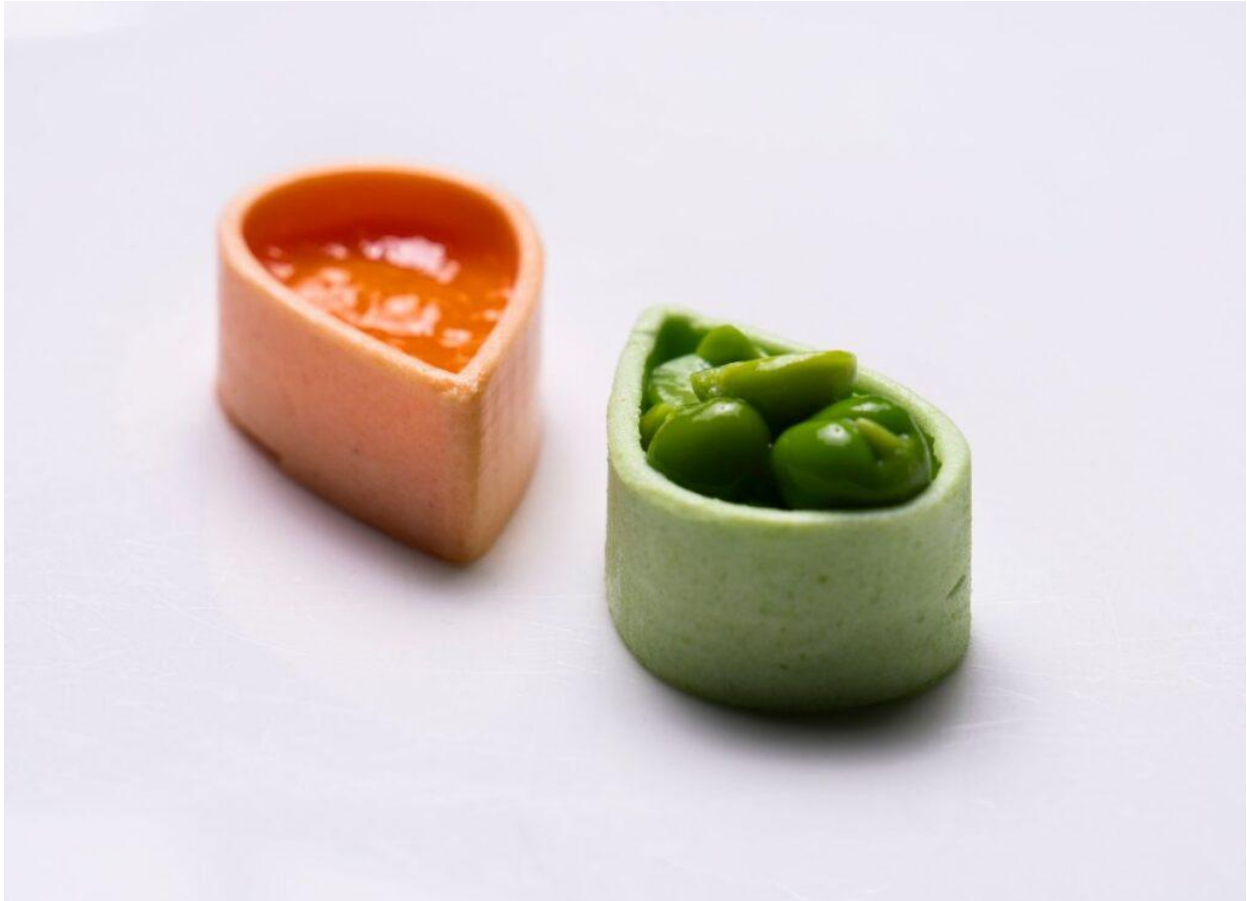


Tonno di coniglio (Foto © Stefano Caffarri).



Sogliola in ceviche (Foto © Stefano Caffarri).

Tra i piatti che indubbiamente hanno meritato e valgono l'assaggio, **Alici in verde**, **Tonno di coniglio**, il **Risotto con cipolla e lampone**, la **Sogliola in Ceviche** e il dessert finale su una variazione della **coppa Sabauda**: piatti in cui la tecnica è sempre al servizio del gusto, di un gusto elegante però, goloso ma mai ruffiano e che anzi molto spesso spinge e provoca il palato (come nel carciofo che accompagna il tonno di coniglio o nell'insalata a rinforzo delle alici in verde) per poi ritrovare, alla fine del piatto, un suo equilibrio. Un equilibrio, però, non semplicemente confortante, è molto di più: perché è stimolante.



Il dessert "Insalata russa" (Foto © Stefano Caffarri).



Il dessert "Seirass" (Foto © Stefano Caffarri).

Osteria Arborina
Frazione Annunziata 27, La Morra (CN) – Telefono: 0173 500340
arborinarelais.it

Data di creazione

06/05/2024

Autore

giovanni-caldara