



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

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**.



L'esterno dell'Osteria Arborina (Foto © Officina38).

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».



P&P, la pasta e patate dello chef Forino (Foto © Stefano Caffarri).

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.



Lo Sgombro in verde (Foto © Officina38).

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.



La gallinella è un altro piatto del menu (Foto © Stefano Caffarri).

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

Data di creazione

08/08/2023

Autore

giovanni-caldara