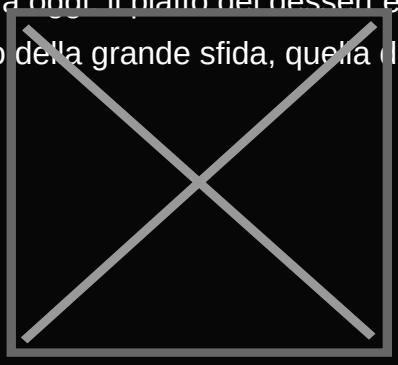
La grande sfida della chef Cristina Cerbi

la-grande-sfida-di-cristina-cerbi-1-9e6fbfa7

Una scelta d’amore quella di **Cristina Cerbi**, **chef dell’Osteria di Fornio** vicino Fidenza: amore verso il marito Luca Caraffini che gestiva da due generazioni il ristorante “Il Giardinetto”, una di quelle accoglienti trattorie tipiche che si incontrano lungo la via Emilia. Era il 1991 e Cristina aveva già scelto la sua strada: gli studi e poi il lavoro come commercialista. Entrata a far parte della famiglia, si è lasciata conquistare dalla grande padronanza del mestiere di cuoco del suocero e ha cominciato a mettersi alla prova in cucina, dedicandosi inizialmente alla riscoperta di antiche ricette della tradizione ormai dimenticate, come le mezze maniche di pasta sfoglia ripiene in brodo, e alla ricerca e selezione delle materie prime del territorio parmense; dai salumi al parmigiano agli ortaggi. Così abbandona il suo lavoro ed entra nella “squadra” come pasticcera e, ancora oggi, il piatto dei dessert è gettonatissimo per chiudere in bellezza. Il 2006 è stato l’anno della grande sfida, quella di aprire insieme al marito un locale tutto loro. La scelta è ricaduta su una vecchia



osteria un po’ discosta dalla via Emilia, in direzione di Piacenza, a Fornio. Qui Cristina e Luca offrono una vera cucina di ricerca delle tradizioni parmensi mettendo attenzione però ad alleggerire i condimenti, con materie prime sceltissime e di qualità e una cantina interessante e ben fornita. Un locale antico di un secolo nel piccolo paese di Fornio. Appena oltre l’ingresso, la cucina a vista. Al di là del vetro, ecco la chef Cristina e i suoi collaboratori: ricette ormai dimenticate, i sapori della tradizione emiliana, un occhio sempre attento alle stagioni e a quel che offre il territorio e, sotto al ristorante, la cantina ancora in sasso dove stagionano i salumi e si conservano i vini. “La ricerca di sapori veri guida il nostro lavoro di tutti i giorni – spiega Cristina – La nostra missione è la ricerca della materia prima rigorosamente del territorio; abbiamo selezionato produttori e fornitori che ci possono garantire l’eccellenza del prodotto. Le paste fresche e i dolci sono esclusivamente di nostra produzione,

preparati al momento per garantirne freschezza e qualità. La scelta di mantenere le ricette e le materie prime della tradizione parmigiana è per noi una costante, ma le proponiamo arricchendole con la nostra fantasia, sempre e comunque nel rigoroso rispetto della genuinità e della stagionalità dei prodotti utilizzati”.

Perché è così difficile trovare chef donna?
Il lavoro in cucina non è semplice. È totalizzante, e per riuscire a conciliarlo con la famiglia, bisogna avere tanta determinazione, passione ed essere ben organizzati. Proprio in quanto donna, conoscendo le difficoltà che si possono incontrare in questo ambiente, ho voluto essere affiancata da un team tutto al femminile (siamo in 7). L’unico uomo è mio marito.

Qual è il suo ruolo e quanto è importante una gestione famigliare per il successo di un locale?



Il ruolo di mio marito è stato fondamentale. È grazie a lui che mi sono avvicinata a questo mondo fantastico; siamo cresciuti insieme sia come famiglia che come osteria, quindi per me non si possono separare il successo di un locale con la gestione famigliare. Quello che io chiamo fattore umano. È quello che fa la differenza, ciò che personalizza un ristorante, oltre alla scelta del menu, è quello che trasmette.

Siete agevolati dal fatto di essere collocati nel distretto alimentare per eccellenza. Quanto influisce questo sulla qualità della vostra offerta?
Essere ubicati nella cosiddetta ‘food valley’, con Parma capitale del cibo, in termini di pubblicità è molto vantaggioso. Ma è anche una enorme responsabilità essere chiamati a rappresentare la nostra terra, farne conoscere la cucina fatta con materie prime uniche: il Parmigiano Reggiano, il Prosciutto Culatello… Inoltre, è un continuo stimolo a migliorarsi in quanto nella nostra zona ci sono tantissimi colleghi che lavorano bene con cui confrontarsi.

Producete anche salumi…



Il nostro locale è una osteria storica nata intorno al 1928. Durante la

ristrutturazione abbiamo mantenuto intatti i vecchi locali adibiti alla conservazione dei salumi e dei vini. I salumi vengono realizzati da produttori locali selezionati e finiti di stagionare nella nostra cantina.

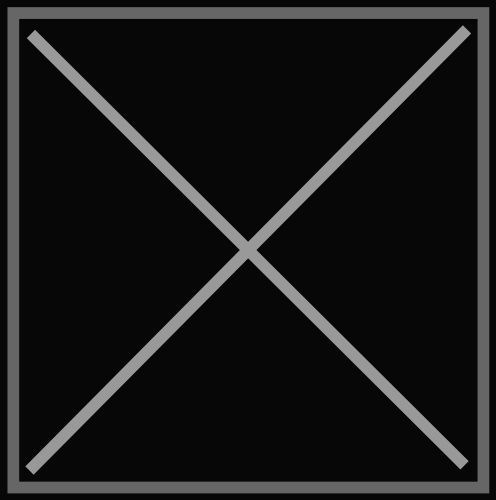
Come scegliete i vostri fornitori?
La scelta dei fornitori è accurata; circa l'80% sono aziende locali con cui instauriamo un rapporto di reciproca fiducia che ci permette di lavorare meglio e con serenità. Collaboriamo per esempio con l'azienda Salsocarni da cui acquistiamo la carne per il nostro piatto del buon ricordo.

Ovvero?
Guancialetti di maiale al forno con cipolle rosse di Parma caramellate. I guancialetti, o ganassini di maiale, sono un piatto tipico di queste terre. La scelta della materia prima e una sapiente cottura consentono una resa molto morbida della carne.

Che tipo di clientela avete?
Siamo un'osteria moderna e abbiamo una clientela molto eterogenea; la cosa piacevole è che abbiamo anche tantissimi giovani che vengono per assaporare piatti ormai dimenticati.

Cosa ne pensa della robotica in cucina?
La robotica potrebbe essere un valido aiuto nelle lavorazioni di alcune materie prime che spesso portano via molto tempo. Comunque, penso che la mano abile e l'occhio attento di un esperto cuoco, non possano mai essere sostituiti da sofisticati macchinari perché ci sono particolari e profumi in tutto il processo di preparazione di un piatto che possono essere visti e sentiti solo da una persona in carne e ossa. Inoltre, inevitabilmente, la robotica standardizzerebbe la preparazione e la riuscita del prodotto. Aspetto dal quale mi allontano fortemente proprio per la mia filosofia di cucina legata alla tradizione e alla riscoperta di quei gusti che si assaporavano solo a casa della nonna. Ritengo che per poter innovare e produrre cose nuove si debba assolutamente conoscere il passato.

GUANCIALETTI CON CIPOLLE ROSSE DI PARMA CARAMELLATE



INGREDIENTI (per 4 persone):

4 guancialetti o ganassini di maiale
200 g di cipolle rosse di Parma
Rosmarino
Aglio
Vino bianco
Olio extravergine d’oliva
Aceto balsamico
Zucchero di canna

PREPARAZIONE:

Pulire i guancialetti e metterli in condimento, almeno per un’ora, con olio, rosmarino, aglio, sale e vino bianco; in seguito, scolarli e farli arrostire in forno per 2 ore. Nel frattempo, affettare le cipolle, salarle e farle cuocere con pochissimo olio. A metà cottura far caramellare lo zucchero di canna e unirlo alle cipolle. Sfumare infine con aceto balsamico.