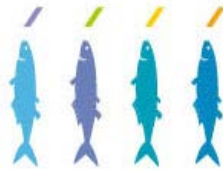


# MorenoCedroni



M E D I A   K I T

# I D E N T I T Á

---

## L O C H E F

Moreno Cedroni è lo chef a 2 stelle Michelin che ha portato uno spirito avanguardista nella cucina italiana. Nato ad Ancona nel 1964, aprì appena ventenne il ristorante La Madonnina del Pescatore a Senigallia (nominato dal Wall Street Journal tra i primi dieci ristoranti europei di pesce del 2011, e decorato dalla Guida Espresso 2011 del punteggio di 18/20). Da allora, ha scritto vari libri tra cui **Sushi & Susci**, nel quale presenta il concetto di *susci*, ovvero un modo innovativo di reinterpretare il pesce crudo, che partì come imitazione dell'idea tradizionale del sushi giapponese per diventare, più tardi, un vero e proprio studio indipendente. Il regno del suo *susci* diverrà nel 2000 il **Clandestino Susci Bar**, proprio nel cuore del paesaggio più spettacolare della costa dell'Adriatico, Portonovo. Nel 2003 ha cominciato a produrre nel suo laboratorio **Officina** le rinomate conserve gourmet e nello stesso anno ha aperto la prima salumeria di pesce al mondo, **Anikò**, nella città di Senigallia. Nel 2010 si è unito a Moschino per creare una versione urbana del suo susci bar, il **Clandestino Milano**. Cedroni ha ricevuto vari premi e riconoscimenti tra cui il *Sole* di Veronelli, le *Tre Forchette* del Gambero Rosso e lo svedese *Kungsfenan Seafood Award*. Egli è considerato uno degli chef italiani più innovativi, un vero enfant terrible della cucina internazionale che gioca tra le radici nella tradizione culinaria italiana e la vivacità del proprio spirito visionario.



# E T E R N I T Á D E L C I B O

## I P R O D O T T I

Alcuni anni fa una domanda attraversò la mente di Moreno e divenne istantaneamente una sfida: è possibile creare grandi ricette e, allo stesso tempo, preservare tutti i profumi e l'aroma intatto del cibo in condizioni a lunga scadenza? Questo quesito gli diede l'opportunità di studiare metodi e tecniche per la conservazione del cibo, specialmente il pesce, rafforzando l'idea che la sterilizzazione sia un vero e proprio metodo di cucinare. Moreno ha quindi introdotto per la prima volta in Italia la nozione di prodotto gastronomico di alta qualità in scatola con una lunga data di scadenza, cosa molto comune, invece, in paesi come la Spagna per esempio. In questo modo egli è riuscito a creare delle conserve in uno stabilimento high tech dove la produzione seriale, la precisione artigianale e l'attenzione ai dettagli convergono in un perfetto unisono.

L'**Officina** di Moreno Cedroni produce marmellate, confetture, gelatine di vino, conserve di pesce, sughi per la pasta, sali, pepi e pasta di kamut biologica senza aggiungere additivi o conservanti di origine sintetica. E, ovviamente, le confezioni dei prodotti riflettono la bellezza eterna ch'essi custodiscono.



TUTTO CIÓ CHE È ESISTITO  
VIVE PER L'ETERNITÁ.

Agatha Christie

# E S P E R I E N Z A

## I R I S T O R A N T I

---



RISTORANTE LA MADONNINA DEL PESCATORE - SENIGALLIA, AN.



ANIKÒ SALUMERIA ITTICA - SENIGALLIA, AN.



CLANDESTINO SUSCI BAR - PORTONOVO, AN.



CLANDESTINO - MAISON MOSCHINO, MILANO.

# C O N T A T T I

## INFORMAZIONI GENERALI

info@madonninadelpescatore.it

## WEBSITE

www.morenocedroni.it

## VISITARE

RISTORANTE LA MADONNINA DEL PESCATORE

Via Lungomare Italia 11

60019 Senigallia, AN.

tel: +39 071 698267

www.madonninadelpescatore.it

CLANDESTINO SUSCI BAR

Poggio Portonovo

60020 Ancona,

tel: +39 071 801422

ANIKÒ

Piazza Saffi 10

60019 Senigallia, AN.

tel: +39 071 7931228

OFFICINA

Via Marina 46/b

60018 Marina di Montemarçiano, AN.

tel: +39 071 9194215

CLANDESTINO MILANO

Viale Monte Grappa 12, Milano.

tel: +39 02 29009858

**MorenoCedroni**

