

Doppio compleanno per Moreno Cedroni al Vinitaly

50 anni per lui e 30 anni attività a 'La Madonnina del Pescatore'

07 aprile, 09:36

[salta direttamente al contenuto dell'articolo](#)

[salta al contenuto correlato](#)



[Indietro](#)

[Stampa](#)

[Invia](#)

[Scrivi alla redazione](#)

[Suggerisci \(\)](#)

1 di 1

[precedente](#)

[successiva](#)



Moreno Cedroni

[precedente](#)

[successiva](#)

Moreno Cedroni, volto gourmet del padiglione delle Marche al Vinitaly, festeggia a Verona due compleanni importanti. Lo chef di Senigallia, due stelle Michelin, il 24 aprile festeggerà infatti i suoi primi cinquant'anni e i trent'anni di attività del suo ristorante 'La Madonnina del Pescatore', che aprì nel 1984 appena ventenne. Presso la Galleria Studio La Citta' nel capoluogo veneto, Cedroni ha interpretato a suo modo il binomio Susci (scritto e italianizzato a suo modo) e Verdicchio. Per l'occasione ha proposto i suoi grandi 'classici': Susci figlio dei fiori, British Susci e per dessert il Susci favoloso di Re Mida.

"Per me il 2014 è un anno importante - dice lo chef - non è un caso che sono molto in forma: in questo momento c'è una buona creatività, che è la mia più grande ricchezza, quindi sono molto soddisfatto. Sto preparando un nuovo menu', un susci letterario: cinque piatti ispirati da Giacomo Leopardi, di nota provenienza marchigiana, uno da Murakami, visto che c'è sempre il giapponese nella mia cucina, e uno da Ernest Hemingway, ma durante la prossima settimana ultimeremo le ultime chicche". Moreno Cedroni confida anche un'altra curiosità: "C'è un poeta, di cui non rivelo il nome, che a undici anni odiava la minestra; e fino a qui niente di strano, ma la cosa curiosa è che lui ne scrisse una poesia. Io, ispirandomi a lui, ho deciso di fare uno scherzo cliente presentando un piatto che non sembra una minestra ma che poi lo diventa".