


Marche Il Messaggero.it



vesta
soluzioni
rinnovabili

Risparmio energetico nelle P.M.I.
Consulenza, ingegneria e green marketing
Perizie e servizi tecnici per fotovoltaico

Contattaci Gratuitamente
info@vesta-energie.com
800 17 45 07
www.vesta-energie.com

HOME | PRIMO PIANO | ECONOMIA | SPETTACOLI e CULTURA | SOCIETÀ | SPORT | TECNOLOGIA | MOTORI | MODA | SALUTE | VIAGGI | WEB TV

ROMA | VITERBO | RIETI | LATINA | FROSINONE | ABRUZZO | **MARCHE** | UMBRIA

Il Messaggero > Marche > «Il mio genio grazie alla noia» Il...

Doppia festa per lo chef Moreno Cedroni I 30 anni della “Madonnina” nell'anno dei “50”

Doppia festa per il due stelle Michelin
I 30 anni della “Madonnina” nell'anno dei “50”



PER APPROFONDIRE [+ Michelin, chef, Moreno Cedroni, Hemingway, Leopardi](#)



di **Valentina Conti**

   **Consiglia** **Condividi** 0 **Tweet** 0 **+1** 0

ANCONA Questo luglio Moreno Cedroni compie cinquant'anni mentre il 24 aprile La Madonnina del pescatore (due stelle Michelin, uno dei 10 migliori ristoranti di pesce in Europa per il Wall Street Journal), festeggia trent'anni di attività. **Cinquant'anni è una tappa importante. Dal punto di vista professionale, lei pensa di proseguire la ricerca, o è il momento di guardarsi indietro, tornare alle origini?**

«Bisogna sempre guardare avanti. Certamente anche prestando attenzione alla tradizione, ma senza nostalgia e sempre con criticità». **Lei ha inventato il Susci, scritto all'italiana (è del 2001 il libro “Sushi & Susci”), una reinterpretazione del pesce crudo. Per l'antropologo Lévy-Strauss, crudo e cotto rivelano la struttura di una società. il fuoco sarebbe in mediazione tra uomo e natura, ma...** **ACCEDI**   **ale. Anche lei, nella**

**IL GIORNALE DI DOMANI
TI ARRIVA LA SERA PRIMA.**



**DISPONIBILE DALLA MEZZANOTTE
PROVALO 1 MESE GRATIS**

ALTRI ARTICOLI



A Copenaghen nuovo record di stelle Michelin



Fano, Vincenzi ambasciatore dei sapori Una Moretta analcolica per sedurre la Cecenia



Fiumicino, Montino: «Il mercato del pesce torna lungo il porto»



Sabato e domenica a Eataly informazioni e piatti salutaris con medici del Gemelli e lo chef Heinz Beck



Ecco il “pesce alieno”: ha quattro occhi e vive a mille metri di profondità



Cucina dallo chef Heinz Beck e dal Gemelli le ricette per star bene con gusto



1 MESE GRATIS

NOTIZIE CONSIGLIATE

EDIZIONE DIGITALE

preparazione del susci, fa appello a fattori ancestrali innati nell'uomo?

«Dopo il fuoco, tranne alcuni esempi tribali, il cibo è sempre cotto, e questo vale anche per il pesce. Per mia madre, ad esempio, cultrice del pesce, il crudo non esisteva. Poi, una quindicina di anni fa, c'è stato un passaggio epocale e, pur restando legati alle tradizioni, abbiamo iniziato a confrontarci non più solo con il nostro vicino, ma con l'Europa, con il mondo. Abbiamo scoperto che questa "mania del crudo" – che poi, nei Paesi anglosassoni, era solo un modo di mangiare più leggero, mentre in Giappone era una cultura, peraltro nata con il cotto, poiché era riso fermentato che manteneva il cibo – oltre a essere una moda, è anche buona e gradevole. Io sono andato oltre, perché mi annoiava mangiare sempre gli stessi sapori. Così è nato il mio studio sul crudo che ogni anno si trasforma, si rigenera. I miei amici giapponesi hanno apprezzato, loro che da mille anni fanno le stesse cose e dovranno farle anche per i prossimi mille. Evidentemente, questa di interpretare il crudo con ricette diverse a seconda del tipo di pesce è stata una buona idea».

Lei ha viaggiato in tutto il mondo, e probabilmente dai luoghi che ha visitato ha tratto ispirazione. C'è un luogo che non ha visitato e dove le piacerebbe andare?

«Sono ancora tanti i posti che non ho visto. Adesso però mi piacerebbe andare in India».

Torniamo nei nostri luoghi. Lo scorso giovedì ha riaperto il Clandestino: qual è il tema alla base del nuovo menu?

«Il Susci letterario, ovvero cinque piatti ispirati a Leopardi, uno a Murakami e uno a Hemingway».

A proposito di scrittori: una volta erano gli intellettuali al servizio di una comunità. Oggi i nuovi maître à penser sembrano essere gli chef...

«Non è vero. Certo, i riflettori sono puntati sulla cucina, ma diventiamo maître à penser nel momento in cui diciamo cose sostenibili, parliamo del non spreco, spieghiamo la pratica di non usare prodotti in estinzione. In tutte le altre occasioni siamo persone comuni che cercano di fare bene il proprio lavoro». **Che ne pensa dell'eccessiva spettacolarizzazione?**

«Tutti ambiscono a essere quel che non sono. Anche questa mania per cui tutti oggi vogliono frequentare le scuole alberghiere, o corsi di cucina, genererà a breve un'invasione di campo: ci saranno talmente tante persone che vorranno fare questo lavoro che alla fine vi sarà un abbassamento della qualità». **Cosa cucinerà per il suo compleanno?**

«Spero niente. Mi auguro che altri cucineranno per me».

Sabato 19 Aprile 2014 - 21:54
 Ultimo aggiornamento: Domenica 20 Aprile - 12:47
 © RIPRODUZIONE RISERVATA

VUOI CONSIGLIARE QUESTO ARTICOLO AI TUOI AMICI?

Consiglia Condividi {0} Tweet 0 g+1 0

POTREBBE INTERESSARTI ANCHE



Le vecchie lire in monete, un piccolo tesoro: ecco quanto possono valere



Tortino al cioccolato con cuore morbido (ricette.com)



La escort dei vip: «Sposati e con figli, ecco chi sono i miei clienti»

Powered by

Pneumatici MICHELIN

michelin.it/pneumatici

Le gomme MICHELIN ti offrono una guida piacevole e sicura

Corso Cuoco Professionale

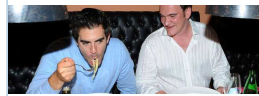
Test di Inglese Online



+ TUTTI I VIDEO



E' Emanuela la prima Junior Masterchef d'Italia. Ha 9 anni e viene da Bari



Tutto il gusto del cinema con i divi a tavola



Ristoranti a Roma nord: proposta vasta e golosa, anche di mare



Rieti, l'Informagiovani del Comune insieme al ristorante Bistrot organizzano corso di cucina

OGGI IN PRIMO PIANO

L'INTERVISTA

Alfano: «Sicurezza, ecco il piano per Roma»

«Roma è la vetrina del nostro Paese. Dobbiamo ripulirla da spacciatori e delinquenti e...»

IL CASO

Lavoro, scontro sul decreto. Poletti lancia la sfida: «Pronta la fiducia, testo blindato»

Su apprendistato obbligatorio e contratti a tempo determinato il governo non accetta modifiche...

MURO CONTRO MURO

Irpef, Fi e M5s contro Renzi: bluffa, le coperture non ci sono

«Renzi bluffa». L'attacco al premier arriva da due "alleati" non comuni...

IL CENTRODESTRA

Berlusconi attacca: «Basta con l'euro, moneta straniera»

Uno spot elettorale per il suo «consigliere» Toti, un'altro spot per Forza...

LA TRAGEDIA

Bimbo di 2 anni azzannato dal cane dei nonni: è grave

Ha ferite al capo e volto, ricoverato in chirurgia plastica

L'EMERGENZA

Courmayeur, la frana fa paura: chiuso traforo monte Bianco

«Al momento la situazione è stazionaria: la velocità della frana...»

POLITICA IMPERIALE

Mosca accusa Kiev: viola accordi Ginevra. Putin: cittadinanza ai russofoni

E la Crimea diventerà la Las Vegas russa

EMERGENZA IMMIGRAZIONE

Immigrazione, 300 migranti fuggono dal centro di Comiso. La Lega: «Fermiamo Mare Nostrum»

Oltre 300 migranti, degli 828 ieri nel porto di Pozzallo, in maggioranza eritrei, sono...

ESTREMISTI

Volantini nazisti e antisemiti a Milano celebrano il compleanno di Hitler

I manifesti sono firmati da una formazione dichiaratamente nazista

VACANZE FINITE

Pasquetta, code e traffico sulle strade per il rientro

Dopo la 'mini-vacanza', il 'mini-esodo'.

L'ANGELUS



NOTIZIE CONSIGLIATE

EDIZIONE DIGITALE