

Marche

Il Messaggero

www.ilmessaggero.it

Mercoledì 16
Aprile 2014

Lezione-show di Cedroni ospiti oltre 200 ristoratori

L'EVENTO

Oltre 200 ristoratori del medio Adriatico hanno assistito alla lezione/show dello chef Moreno Cedroni all'Alberghiero. Grande successo dell'evento degustativo formativo «Show cooking stellato: Sushi e susci, tendenze e sapori del mare Adriatico» organizzato dalla Sagi. Con la consueta bandana, Cedroni a capo della sua brigata composta da 14 elementi tra cui giovani cuochi, camerieri e dall'inseparabile moglie, Mariella Organi, ha spiegato le varie tecniche di cucina per il pesce: dallo sfilettamento al taglio, all'abbattimento surgelazione fino allo scongelamento e sottovuoto mentre il prof. Anastasio Aniello, dell'Università Federico II, illustrava le problematiche connesse alla presenza di parassiti nei prodotti della pesca, in particolare sui rischi dell'Anisakis. «Con la mia lezione- dice Cedroni- ho voluto sfatare un concetto radicato che il pesce fresco è il più buono. Con 30 anni di esperienza ho capito che il pesce crudo va abbattuto perché lo impongono le

leggi europee che obbligano tutti gli operatori all'abbattimento proprio per la sanificazione dall'Anisakis. Ho voluto ribadire tale concetto in una città come San Benedetto dove è radicato questo tabù, dimostrando che il pesce è altrettanto buono ed è sicuro». Una dimostrazione l'eccellente e prelibato menu a base di crudités: ricciola con viola, tonno bianco, sgombro con la burrata, quindi l'estroso chef ha voluto far provare due sue specialità come polpette di seppie fritte e lasagnetta bianca di pesce. La legge impone per le crudités 20 ore a -24 gradi, ma ecco i macchinari della Sagi dell'ultima generazione che consentono di portare gli alimenti a -35 con 15 ore, risparmiando tempo ed energia elettrica. «Siamo grati alla Sagi, azienda del territorio che ha sostenuto importanti investimenti per sviluppare una nuova gamma di abbattitori- ha detto l'assessore alle Attività produttive, Fabio Urbinati- e per aver organizzato un corso gratuito di formazione, aperto a tutti gli operatori del settore».

Tiziana Capocasa

© RIPRODUZIONE RISERVATA