

Se ami qualcuno, cerca uno scampo

I crostacei sono davvero afrodisiaci. Ma bisogna saperli cucinare! I trucchi dello chef **Moreno Cedroni**, che dall'anno prossimo sedurrà i suoi ospiti (anche) con la poesia

Mangiare a occhi chiusi: questo è il segreto. Lasciare che sia il cibo a condurti nei luoghi. Ogni mia ricetta è un esperimento, ogni sapore è un viaggio, un biglietto di andata e ritorno, fra tradizione e scoperta, fra quel che sei e quel che diventerai, da dove parti e dove arrivi. Credo sia per questa ragione che sono famoso per il Susci (con la c!). Non l'ho scelto io, è il pesce che ha scelto me. Sono nato in una casa davanti al mare, la mia vita ha avuto sempre come orizzonte l'Adriatico, ho studiato in un istituto nautico, ho dormito cullato dal rumore delle onde... Il profumo delle mareggiate è iodio puro, crea dipendenza! E certi ricordi non ti abbandonano mai.

UN PIRATA AI FORNELLI

Qualcuno mi ha definito un pirata, qualcun altro l'enfant terrible della cucina internazionale. Non so se mi riconosco, quel che è certo è che la mia "barca" è stata un ristorante. Il primo l'ho aperto grazie all'aiuto e alla fiducia di mio padre, che ha creduto in me e in questa mia passione. Avevo

Moreno Cedroni, 49 anni, marchigiano di Ancona, chef e patron del ristorante **Madonnina del Pescatore** di Senigallia. Sotto, le marmellate di sua produzione.



In basso, un tavolo del ristorante **La Madonnina del Pescatore**, a Marzocca di Senigallia. A sinistra, la costoletta di rombo impanata con salsa di trippa di coda di rospo ed erbe di campo strascinate.



la ricetta cult ROMBO TRE, IL RITORNO

Piatto "storico" di Moreno Cedroni. Ha ispirato una studentessa di Bologna per la sua tesi di laurea dedicata all'analisi socio-semiotica della cucina d'autore, e in particolare alla ricerca creativa svolta da alcuni chef internazionali. La costoletta di rombo subisce una tripla cottura: rosolata, impastellata e fritta fino a dorarla, infine passata nel forno caldo per alcuni minuti. E accompagnata tra l'altro da trippa di rana pescatrice rosolata nel lardo.



vent'anni quando è iniziata l'avventura de **La Madonnina del Pescatore** a Senigallia. La mia terra, i miei luoghi, tutta la mia storia sono entrati in ogni piatto e in ogni sperimentazione successiva. Oggi **La Madonnina** è nominata dal **Wall Street Journal** tra i primi dieci ristoranti di pesce in Europa, ha due stelle Michelin e nel 2014 festeggia trent'anni di attività, ma io resto quello di allora. Se mi chiedete i miei piatti preferiti, risponderò sempre il sugo di vongole. È il sapore della mia infanzia: lo mangiavamo sugli spaghetti d'estate e sulla polenta d'inverno.

Mia madre ha innestato nel mio dna le ricette della tradizione marchigiana: il brodetto alla vecchia maniera, con una spruzzata di aceto nel soffritto, lo cucinava già mia nonna con i pesci ragno che pescavo proprio io! Dietro casa nostra c'era anche un piccolo orto... Non c'era bisogno di fare la spesa, era tutto lì, a portata di mano. Un po' come al **Clandestino Susci Bar**, affacciato sul tratto di costa più spettacolare, nel parco del Conero: la baia di Portonovo.

HAIKU CON LE VONGOLE

Il 2014 sarà per me davvero speciale. Compio 50 anni, **La Madonnina** ne festeggia 30, sto per finire il mio nuovo libro (uscirà con Giunti) e ho deciso che il meglio della creatività lo riser-

verò ai miei locali. Quest'anno ci sbizzarrirò! È tempo di Susci letterario, ogni piatto una poesia, da Leopardi agli haiku giapponesi. Chissà che cosa ne dirà mia figlia! È lei, Matilde, 16 anni, la mia "assaggiatrice" ufficiale. Lei è contemporaneamente una buona forchetta, un'ottima cuoca e una critica spietata. Il palato dei giovani mi interessa. Ogni anno, prima di inaugurare il menù, faccio una cena di prova con lei e i suoi amici. Se c'è un piatto che preferiscono, posso scommettere che diventerà il più richiesto della stagione. A volte cuciniamo insieme e in qualcosa già mi batte: per esempio, le crêpes.

TESORO, NON FARE IL CARPACCIO

Ho lasciato per ultima Mariella, mia moglie, solo perché non è una parte della mia vita, è tutta quanta la mia vita. Fin da quella prima volta in cui mi invitò per una cena e fece un carpaccio di carne che era... un bel pasticcio! Se qualcuno vuole puntare sulla cucina per sedurre, consiglierevo un piatto diverso.

Io scommetterei sulla consistenza sensuale dei crostacei, per esempio scampi crudi con succo d'arancia e pomodoro arrostito. Il contrasto dolce e acido, croccante e morbido, è un afrodisiaco infallibile. Molto meglio di un'ostriac!

Ricciola con salsa di porro e viola

Per 4 persone.
Preparazione: 15 minuti
Cottura: 15 minuti

600 g di filetto di ricciola, 30 g di porro, 15 g di burro, 10 g di zucchero, 8 g di salsa di soia, 2,5 dl di vino bianco

Preparate la salsa di porro mettendo a stufare in una padella il burro e il porro tagliato a julienne. Aggiungete lo zucchero e, una volta sciolto, 5 dl di brodo vegetale a base di porro e la salsa di soia. Fate restringere sino a ottenere 100 g di salsa. Affettate il filetto di ricciola. Distribuite la salsa nei piatti, disponetevi le fettine di pesce arrotolandole come fossero rose. Completano il piatto la gelatina di basilico, preparata frullando l'erba aromatica con acqua, gelatina, e agar agar, filtrata, lasciata addensare e tagliata a dadini di 5 mm di lato, alcune viole del pensiero, e amaranto cotto per 30 minuti lasciato essiccare e poi fritto.



Sopra, e a sinistra, il secondo ristorante di Moreno Cedroni, il **Clandestino Susci Bar**, nella baia di Portonovo ad Ancona. A destra, la ricciola con salsa di porro e viola.

