

干し椎茸

HOSHI-SHIITAKE

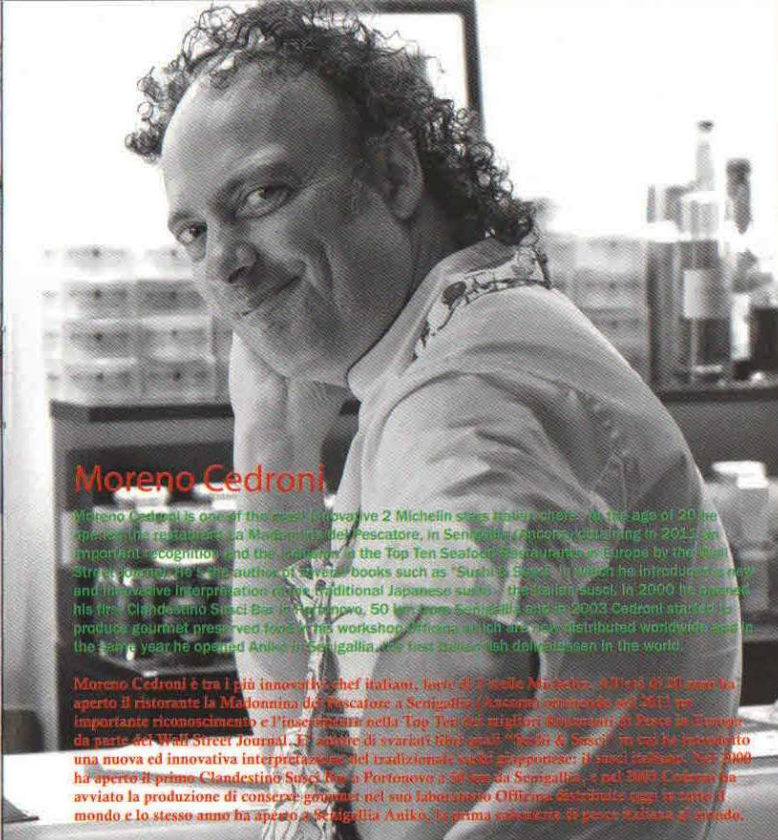


Madonna Del Pescatore

HOSHI-SHIITAKE (dried)

Much like the porcini mushrooms used in Italy, drying of the *shiitake* mushroom chemically increases the savory flavor (*umami*) and fragrance therein. Dried *shiitake* can be used to make *dashi* soup stock, rehydrated for use in simmered dishes (including *tsukudani*, food boiled in soy sauce), and even used as a dried soup base. Furthermore, drying *shiitake* in natural sunlight increases vitamin D2 content, and drying ruptures the mushroom's cells for improved extraction of *umami*. It is known that *umami* from amino acids and *umami* arising from nucleotides result in a heightened *umami* taste when they mix together in foods. This effect is known as the *umami* synergistic effect, and it is put to use in Japanese cooking through the combining of *konbu* (kelp) *dashi* and *katsuo* (bonito) *dashi* soup stocks (because *shojin-ryori* vegetarian cuisine eaten by Buddhist monks does not include ingredients originating from animals, *konbu* and *shiitake dashi* are used instead).

Come per i funghi porcini utilizzati in Italia, l'essiccazione dei funghi *shiitake*, aumenta chimicamente il sapore salato (*umami*) e la fragranza degli stessi. I funghi *shiitake* secchi possono essere utilizzati per fare il brodo *dashi*, o essere reidratati e utilizzati per pietanze cotte (incluso lo *tsukudani*, un cibo cotto in salsa di soia) o anche usati come basi per zuppe disidratate. Inoltre seccando i funghi *shiitake* al sole in modo naturale, aumenta il contenuto di vitamina D2 e l'essiccazione spezza le cellule del fungo aumentando l'estrazione dell'*umami*. E' risaputo che l'*umami* da aminoacidi e l'*umami* derivante da nucleotidi, aumentano il gusto *umami* quando mescolati insieme nei cibi. Questo effetto è noto come l'effetto sinergico *umami*, ed è utilizzato nella cucina giapponese attraverso la combinazione di brodo di *konbu* (alga) e brodo di tonnetti striati (bonito), (in quanto nella cucina vegetariana, *shojin-ryori*, consumata dai monaci buddisti, non vengono utilizzati ingredienti di origine animale e vengono utilizzati invece il brodo di *konbu* e funghi *shiitake*).



Moreno Cedroni

Moreno Cedroni is one of the most innovative 2 Michelin stars Italian chefs. At the age of 29 he opened the restaurant Madonna del Pescatore, in Scoglietta (Naples), obtaining in 2012 an important recognition and the inclusion in the Top Ten Seafood Restaurants in Europe by the *Wine & Spirits* magazine. He is the author of several books such as "Sushi & Sake" in which he introduces a new and innovative interpretation of the traditional Japanese sushi - the Italian *dashi*. In 2000 he opened his first *Clandestino Sushi Bar* in Portonovo, 50 km from Scoglietta. After 2003 Cedroni started to produce gourmet preserved foods in the workshop *Officina* which are now distributed worldwide and in the same year he opened *Aniko* in Scoglietta, the first Italian fish d'olive restaurant in the world.

Moreno Cedroni è tra i più innovativi chef italiani. Ieri di 29 anni ha aperto il ristorante la Madonna del Pescatore, a Scoglietta (Napoli) ottenendo nel 2012 un importante riconoscimento e l'inserimento nella Top Ten dei migliori Ristoranti di Pesce in Europa da parte del *Wine Street Journal*. È autore di svariate libri quali "Sushi & Sake" in cui ha introdotto una nuova ed innovativa interpretazione del tradizionale sushi giapponese, e nel 2003 Cedroni ha avviato la produzione di conserve gourmet nel suo laboratorio *Officina* distribuite oggi in tutto il mondo e lo stesso anno ha aperto a Scoglietta *Aniko*, la prima ristorante di pesce italiano al mondo.

Salted dried cod, dried shiitake mushroom, spicy parsley and potato sauce with diced hare



My salted dried cod, dried shiitake mushroom, spicy parsley and potato sauce with diced hare

Moreno Cedroni chose dried Japanese mushrooms (*shiitake*) to accompany his special dried cod based dish. To prepare the mushrooms Cedroni reinvigorated the dried shiitakes and cut them vertically and horizontally. Afterwards he vacuum-packed them with a bit of extra virgin oil and cooked in the oven for 1 hour and a half at 90°C. Star anise, kefir lemon and salt were then added to the boiling mushroom water and everything was finally drained and made thicker with xanthan. For his dried cod the chef chose an Atlantic cod (*Gadus morhua*) removing its skin and sectioning the belly, tail and fillet. He then covered them all with a marinade of salt, sugar and white pepper. After due time, he washed and dried them. The fillet was cut into thin slices while the skin was fried with sunflower oil and garlic. Once the skin had released its collagen making the oil become a white emulsion, it was taken away and the rest was whisked with a mixer. The belly and tail were used to prepare a soft cream with milk, garlic and extra virgin oil. The spicy sauce was obtained by putting garlic and chopped paprika in a small pan of extra virgin oil. Once filtered, the resulting oil was whipped with boiled potatoes, water, parboiled parsley and salt. Finally, Cedroni took a hare fillet, marinated it with soy sauce and acacia honey, then drained and cut it into small cubes to be put over the raw dried cod.

Baccalà che salo io, fungo shiitake croccante, salsa piccante di prezzemolo e patate, dadini di lepore

Moreno Cedroni ha scelto i funghi secchi giapponesi, gli shiitake, per accompagnare il suo piatto speciale a base di baccalà. Per preparare i funghi Cedroni ha rigenerato gli shiitake secchi e li ha tagliati in senso verticale ed orizzontale, dopodiché li ha inseriti in un sacchetto sottovuoto con poco olio extravergine di oliva per 1 ora e mezza a 90°C. Anice stellato, limone kefir e sale sono stati poi aggiunti all'acqua bollente dei funghi, il tutto è stato quindi sciolato e addensato con xantano. Per il baccalà lo chef ha scelto il gabbio (*Gadus morhua*), ne ha rimosso la pelle ed ha sezionato la pancia, la coda e il filetto. Ha poi coperto il tutto con una marinata di sale, zucchero e pepe bianco. Passato il tempo necessario, ha lavato e asciugato tutto. Il filetto è stato tagliato a fette sottili, mentre la pelle è stata cotta con olio di girasole e aglio. Una volta rilasciato il collagene rendendo l'olio un'emulsione bianca è stata tolta la pelle ed il resto è stato frullato con un mixer. La pancia e la coda sono state utilizzate per preparare un mantecato con latte, aglio e olio extravergine. La salsa piccante è stata ottenuta mettendo in un tegamino olio extravergine, aglio e peperoncino tritato. Una volta filtrato, l'olio che ne è derivato è stato frullato con patate lessate, acqua, prezzemolo sfilacciato e sale. Infine Cedroni ha preso un filetto di lepore, l'ha marinato con salsa di soia e miele d'acacia, quindi l'ha sciolato e tagliato a dadini posizionandolo sul baccalà crudo.