



DROME

magazine

**THE CONTEMPORARY ART MAGAZINE
BASED ON INTEGRITY AND VISIONS**

BILINGUAL ITALIAN / ENGLISH
TRIMESTRALE / QUARTERLY SPRING / SUMMER MMXII

N.20 - CATASTROFE / CATASTROPHE

9,00 € IVA assolta dall'editore ai sensi dell'art. 74 del DPR 633/72



**CHRISTIAN BOLTANSKI / FERNANDO PRATS / FRANCESCO SIMETI
DONATO PICCOLO / MARTHA COLBURN / PIERPAOLO CAPOVILLA
GARETH PUGH / MAT COLLISHAW / MORENO CEDRONI / ALI KAZMA**

Cahier de Cuisine

curated by Sada Ranis

In questi ultimi decenni, la cucina ha preso un suo posto tra le arti e noi, di certo, non siamo rimasti indifferenti. È per questo che inauguriamo con questo numero una serie di articoli sull'arte culinaria, in cui invitiamo grandi chef internazionali ad interpretare, con un piatto, un'opera d'arte a loro scelta e con la quale abbiano una relazione, ch'essa sia una passione effimera o un amore lungo una vita.

Diamo qui vita ad un Ricettario che si concentri sulla difficile e controversa arte della traduzione per indagare le caratteristiche del linguaggio della cucina contemporanea. Ad inaugurare questo nostro *Cahier de Cuisine* è l'estroso **Moreno Cedroni**, con un antipasto a base di ostrica su un ricordo di Monet. A seguirlo saranno Heinz Beck e altri ancora. Accendiamo i fornelli, su!

In these last decades cookery has taken a place of its own among the Arts and we, of course, have not stayed indifferent. This is why we are inaugurating with this issue a series of articles dedicated to the culinary arts in which we invite great international chefs to interpret, with a dish, a work of art of their choice with which they have a relationship, whether it be an ephemeral passion or a life-long love.

We are starting a Cookbook that will concentrate on the difficult and controversial art of translation to investigate the characteristics of the language of contemporary cooking. The chef who inaugurates our *Cahier de Cuisine* is the most creative **Moreno Cedroni**, who recalls Monet with a oyster-based appetizer. Then it will be the turn of Heinz Beck and many more. So, let's turn on the cooker!

IL DISGELO: Ostrica con panna acida, scalogno e sorbetto d'ostrica

THE THAW: Oyster with sour cream, shallot and oyster sorbet

by Moreno Cedroni



photo by Marco Cappannini for DROME magazine

L'ostrica non piace a tutti perché, quando la si assaggia, mancano all'appello varie sensazioni gustative quali l'amaro, l'acido, il dolce, il salato: infatti, gli unici due sapori distinguibili dai recettori delle nostre papille gustative sono il sapido e, durante la stagione di riproduzione, il grasso. Ho pensato quindi di compensare questa mancanza di sapori in modo da sedurre il palato anche delle persone a cui di solito l'ostrica cruda non piace. Con la panna acida e il caramello di aceto di lampone, che sono nascosti sotto l'ostrica, ho creato un gioco di dolce e di acido, un contrasto assolutamente percepibile ma non troppo evidente, del tutto delicato ed equilibrato: un contrasto velato ed elegante sulla scala di grigi, e non troppo ovvio e forte come quello tra il bianco e il nero. Il sorbetto d'ostrica, che viene congelato e frullato per creare l'effetto neve, viene adagiato sull'ostrica poco prima di servire il piatto, e da lì in poi comincia il lento disgelo.

Quando ho introdotto questo antipasto nel mio menù, mi sono ricordato di una mostra su Claude Monet che vidi anni fa a Treviso. Ricordo di essermi soffermato davanti a questo *Disgelo a Lavacourt (La Débâcle, temps gris, 1880)*, nel quale è ritratta la Senna durante la straordinaria gelata dell'inverno tra il 1879 e il 1880. La Senna, con tutti i pezzi di ghiaccio frantumati in superficie, prende quasi tutta la tela, dando un senso di catastrofe naturale ineluttabile ma, allo stesso tempo, poetica e confortante. La luce invernale si riflette ovunque, creando differenti trame e sensazioni e, in un certo modo, credo che anche in questo piatto ci sia lo stesso gioco di luci, di texture e di emozioni. Mi piace pensare che questi due disgeli si somiglino, anche se sono espressi in linguaggi così diversi.

Not everyone likes oyster because when one tastes it, there are a lot of taste sensations that are missing like the bitterness, the acidity, the sweetness and the saltiness: in fact, the only two tastes that the receptors of our taste buds can distinguish are the sapidity and, during the oyster's reproduction season, the fat. So I have thought about counterbalancing this lack of flavours in order to seduce the palate of those people who generally don't like raw oysters. With the sour cream and the raspberry-caramel vinegar, which are hidden under the oyster, I have created a play of sweetness and acidity, a contrast absolutely perceivable but not too evident, completely delicate and balanced: it is a veiled and elegant contrast on a grey scale, and not too obvious and strong as the one between black and white. The oyster sorbet, which is frozen and blended to create a snow effect, is put gently on the oyster right before the dish gets served, and from that moment on a slow thaw starts.

When I introduced this appetizer in my menu, I recalled this Claude Monet's exhibition I attended several years ago in Treviso. I remember that I stopped in front of this *Break-up of Ice, grey weather (La Débâcle, temps gris, 1880)*, in which the Seine is portrayed during the extraordinary frost of the winter that occurred between 1879 and 1880. The Seine, with all these pieces of crushed ice on its surface, takes up most of the canvas transmitting a sense of natural catastrophe that is both ineluctable, poetic and comforting. The winter light is reflected everywhere creating different textures and sensations and, in a certain way, I think that in the oyster dish there is this play of lights, of textures and emotions. I love to think that these two thaws are alike, even if they are expressed in such different languages.



photo by Marco Cappannini for DROME magazine



photo by Marco Cappannini for DROME magazine

INGREDIENTI (per 4 persone)

PER IL CARAMELLO DI LAMPONI

240 gr Zucchero semolato
40 gr Aceto di lampone
40 gr Acqua

PER LA PANNA ACIDA

100 gr Panna
6 gr Succo di lime
1,5 gr Sale

0,5 gr Buccia di lime

PER LA CIPOLLA BRUCIATA

100 gr Cipolla bianca
200 gr Olio extravergine di oliva

PER IL GELATO ALL'OSTRICA

200 gr Ostriche
300 gr Acqua
0,5 gr Pepe bianco
30 gr Olio extravergine di oliva
qb Sale

PER LE PERLE DI TÈ

1500 gr Acqua
15 gr Tè Lapsang
30 gr Zucchero semolato
5 gr Argento in polvere
7,5 gr Alginato
3,5 gr Calcio

4 Ostriche

Foglie di borragine per la decorazione

INGREDIENTS (4 persons)

FOR THE RASPBERRY CARAMEL

240g Refined sugar
40g Raspberry vinegar
40g Water

FOR THE SOUR CREAM

100g Heavy cream
6g Lime juice
1.5g Salt

0.5g Lime rind

FOR THE CRISPY ONION

100g White onion
200g Extra-virgin olive oil

FOR THE OYSTER SORBET

200g Oysters
300g Water
0.5g White pepper
30g Extra-virgin olive oil
Salt as needed

FOR THE TEA PEARLS

1500g Water
15g Lapsang Tea
30g Refined sugar
5g Powdered silver
7.5g Alginate
3.5g Calcium

4 Oysters

Borage leaves for decoration

PREPARAZIONE

1. Per il caramello di lamponi, mettete sul fuoco lo zucchero a secco a 175°C, poi deglassate con l'aceto e l'acqua. Preparate la panna acida mescolando insieme la panna, il succo di lime, il sale e la buccia di lime. Per la cipolla bruciata, tritate e asciugate bene la cipolla, poi versatela in olio extravergine di oliva da freddo e a fuoco basso, cuocetela finché non diventa croccante, poi asciugatela bene. Preparate il gelato all'ostrica, mettendo nella gelatiera le ostriche, l'acqua, il pepe, l'olio e un pizzico di sale. Conservatelo in congelatore fino all'utilizzo.
2. Per le perle di tè, fate bollire l'acqua, poi versatevi il tè e lo zucchero. Lasciate in infusione per 5 minuti, poi filtrate e raffreddate. Prendete 500 gr di tè appena preparato e unitelo alla polvere d'argento e all'alginato. Mettete il composto nell'apposita siringa e versatelo in un composto di acqua e calcio. Infine, scolate e versate le perle nel rimanente tè. Aprite le ostriche e toglietele delicatamente dal guscio.
3. Finitura: sistemate sul piatto il caramello, sopra la panna acida, qualche pezzetto di cipolla e un'ostrica. Coprite l'ostrica con il gelato e decorate con le perle di tè e le foglie di borragine.

INSTRUCTIONS

1. For the raspberry caramel, put the sugar alone in a pan on the stove at 175°C, then thin it with water and vinegar. Prepare the sour cream by combining cream, lime juice, salt and lime rind in a bowl. For the crispy onion, chop and then carefully dry the onion. Pour it into a pan containing the cold olive oil and turn the heat on, very low, and cook it until it becomes crispy. Then dry it well. Prepare the oyster sorbet by putting in the ice-cream maker the oysters, the water, the pepper, the oil and a pinch of salt. Blend everything and put aside in the freezer until you are about to serve.
2. For the tea pearls, bring the water to the boiling point and pour in the tea leaves and the sugar. After five minutes of infusion, drain and let it cool. Take 500g of the tea you have just brewed and combine it with the silver powder and the alginate. Put this mixture in a syringe and empty it in a compound of water and calcium. Eventually drain it and pour the pearls in the remaining tea. Open the oysters and take them out of their shells very delicately.
3. Arrange the caramel on the plate, and on top of it, lay the sour cream, few pieces of onion and one oyster. Cover the oyster with the sorbet and decorate with the tea pearls and the borage leaves.

MORENO CEDRONI

*e l'impressione di un'ostrica
and the impression of an oyster*

by Sada Ranis

Da quando, negli anni Novanta, il modernismo si è riversato inatteso nella gastronomia rompendo una diga di convenzioni e di linguaggi superati, un paesaggio ricco di nuove percezioni si è aperto davanti a tutti noi. Non c'è da sorprendersi troppo: l'arte della cucina è una lingua vivente e dovremmo sempre aspettarci e pretendere che essa si evolva con noi o, a volte, prima di noi. Grazie al genio dello chef spagnolo Ferran Adrià, che al ristorante El Bulli ha fatto una rivoluzione culturale attraverso la sua cucina "tecnologico-emozionale", abbiamo visto sbocciare, in Europa, tanti nuovi talenti: e, tra i più creativi, e non a caso anche ex-studente di Adrià, c'è lo chef italiano **Moreno Cedroni**. Con una mano sul cuore, che batte di tradizioni culinarie marchigiane, e l'altra ad afferrare sogni surrealisti miroiani, Cedroni colpisce per la sua grande abilità nel creare nuovi piatti come un esploratore audace e al contempo estremamente accorto, minuzioso nello scavare tra le varie percezioni del nostro palato e tra i ricordi ad esso legati. Ogni sua creazione è la narrazione del nostro passato con un vocabolario del futuro e le illustrazioni di una fiaba mai raccontata.

Since the moment, during the Nineties, in which Modernism has unexpectedly rained down on gastronomy by breaking a dam of conventions and outdated languages, a landscape full of perceptions has opened up before our eyes. There is nothing to be surprised about: the art of cookery is a living language and we should always expect and demand that it evolve with us or, sometimes, before we do. Thanks to the genius of the Spanish chef Ferran Adrià, who has started a cultural revolution through his "techno-emotional" cuisine in El Bulli restaurant, we have watched many other talents blossom in Europe: among the most creative ones there is the Italian chef **Moreno Cedroni** who is, not surprisingly, an Adrià's ex-student. With one hand on his heart, which pulses at the rhythm of the culinary traditions from the Marches, and the other one engaged in catching Miró-like surrealistic dreams, Cedroni strikes for his great ability to create new dishes like an adventurous explorer who is also extremely judicious and meticulous when digging in the various perceptions of our palate and the memories connected to it. Each one of his creations is the narration of our past with the vocabulary of the future, the illustrations of a fairy tale that has never been told.

Moreno Cedroni è nato nel 1964, e nel 1984 ha aperto il ristorante La Madonnina del Pescatore vicino Senigallia, nelle Marche. Oltre alle 2 stelle Michelin, al premio svedese Kungsfenan, il Sole di Veronelli e le Tre Forchette del Gambero Rosso, quest'anno il suo ristorante è stato nominato tra i Top Ten Fish Restaurants d'Europa dal Wall Street Journal. Ha pubblicato anche vari libri, tra cui *Sushi & Susci*, sul nuovo concetto tutto italiano di pesce crudo; ha aperto il Clandestino Susci Bar, a Portonovo (An), Anikò, la prima salumeria ittica del mondo a Senigallia (An), e da due anni ha replicato l'esperienza di Portonovo a Milano con il nuovo ristorante Clandestino presso la Maison Moschino.

Moreno Cedroni was born in 1964, and in 1984 he opened La Madonnina del Pescatore restaurant near Senigallia, in the Marches region. In addition to the two Michelin Stars, the Swedish Kungsfenan award, the Sun prize of Veronelli and the Three Forks from Gambero Rosso, this year his restaurant has been nominated among the Top Ten Fish Restaurants of Europe by the "Wall Street Journal". He has also written several books among which *Sushi & Susci*, on a new all-Italian concept of raw fish. He has opened the Clandestino Susci Bar in Portonovo (Ancona), Anikò, the world's very first fish delicatessen in Senigallia, and he has replicated the experience of Portonovo with a new Clandestino restaurant inside the exclusive design hotel Maison Moschino in Milan.



Moreno Cedroni photographed by Marco Cappannini for DROME magazine