



ILLUSTRAZIONE DI UGO SCHIESARO



FRIZZIFRIZZI

ABOUT

ARCHIVIO

EVENTI

TV

LINKS

CONTATTACI

RSS

TWITTER

FACEBOOK

C'è chi cerca
una palestra online

Foodboard: la genesi di un piatto | Moreno Cedroni e Momotaro

6.5.2014 / Francesca Arcuri / featured, food & wine, foodboard

tags / momotaro, moreno cedroni

41

25

2



search

9271
Followers35643
Likes2261
Followers10764
Posts

LIKE BOX



Un piatto è un insieme di ingredienti, a volte più o meno identificabili (dipende anche un po' dai palati). Nel caso di alcuni chef un piatto può diventare una vera e propria opera d'arte, frutto di suggestioni cromatiche, di emozioni, ispirato magari da una fotografia o da un paesaggio, dall'arte, dalla storia, dalla musica, da un viaggio, dalle tradizioni che diventano linguaggio.

Vi siete mai chiesti che cosa sta dietro ad un gran piatto di un grande chef?

Noi sì, e abbiamo deciso di cercare la risposta con una nuova rubrica, *Foodboard*, illustrata da [Luca Laurenti](#).

...

il piatto**MOMOTARO****polpettine di seppia e miglio, pesche, salsa di mandorle e friggirelli**



Ingredienti principali: pesca, mirto, seppie, mandorle



lo chef

MORENO CEDRONI

Età: 50 anni

Nato ad: Ancona

Ha iniziato a cucinare a: 25 anni

Riconoscimenti: 1995 prima stella Michelin;

1997 tre forchette del Gambero Rosso;

2006 seconda stella Michelin;

2010 18/20 Guida Espresso

Ristoranti: Madonnina al Pescatore, Clandestino, Aniko

Web: morenocedroni.it



la storia

il Web in pratica
dieci cose
INCONTRI PRATICI SU COME VA IL WEB OGGI

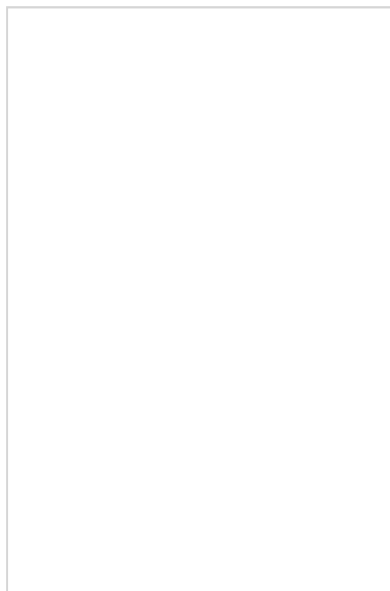
Prossime tappe
PINTEREST
GENOVA
BOLOGNA
ROMA

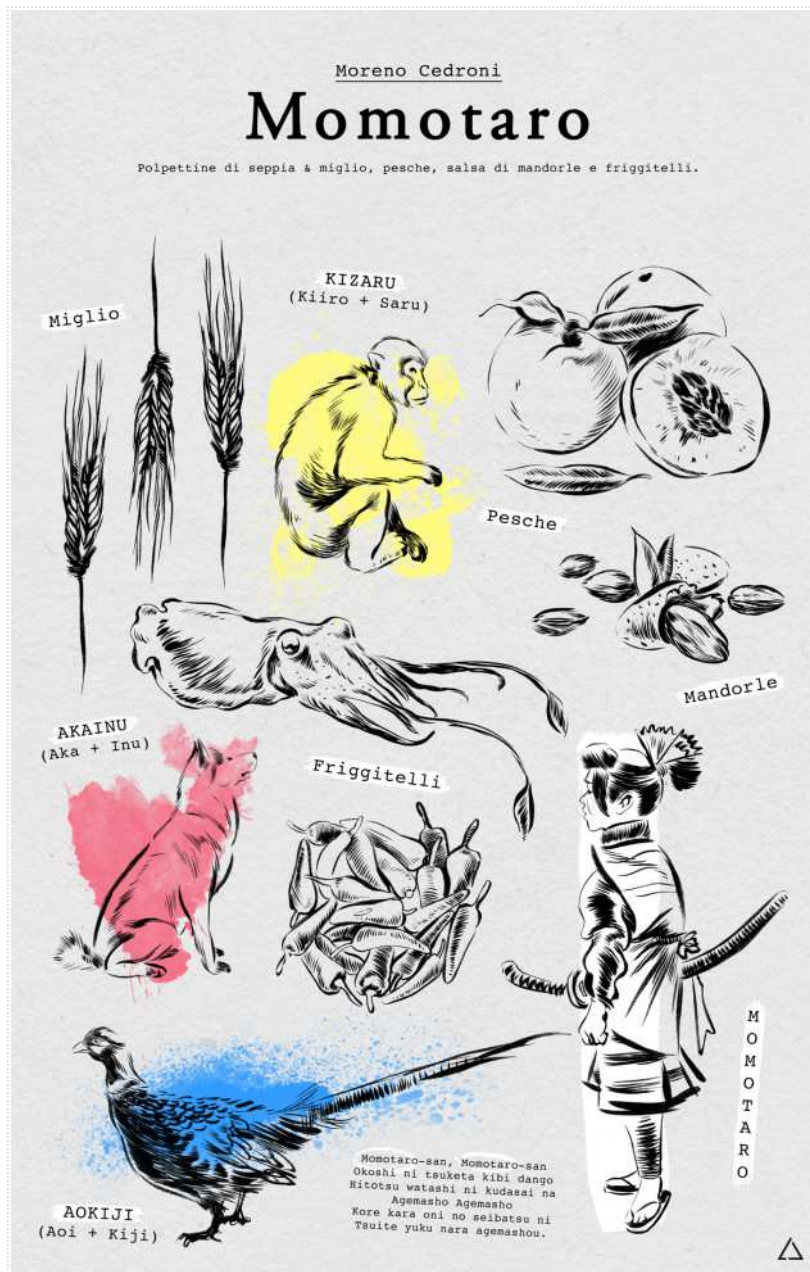
Visualizza in

NEWSLETTER

Subscribe

- UOMO TOYS T-SHIRTS SS2013
- SS2012 SS2011 SNEAKERS SHOPS
- SCARPE ROMA RICETTE PITTI
- OPPORTUNITÀ OCCHIALI MILANO
- MADE IN ITALY LIFESTYLE LIBRI
- ILLUSTRAZIONE HANDMADE GREEN
- GIOIELLI FW2012/13 FW2011/12
- FRIZZI-GIFT FOTOGRAFIA DONNA
- CINEMA CASA E ARREDAMENTO
- BORSE BOLOGNA BLOG BAMBINO
- ANELLI ACCESSORI





La fiaba di Momotarō è una antica fiaba giapponese, risalente al periodo Edo, e racconta di un ragazzo partorito da una enorme pesca, salvata dalla furia delle acque di un fiume da un'anziana donna che vi si era recata per lavare i panni. La donna e suo marito tentarono di aprirla per mangiarla ma, con loro grande stupore, dalla pesca uscì un neonato e siccome non avevano figli lo presero con loro e lo crebbero.

Esiste anche una versione che attribuisce il parto di Momotarō alla stessa donna, che dopo aver mangiato l'enorme pesca, salvata dalle acque, tornata giovane e bella, concepì un figlio.

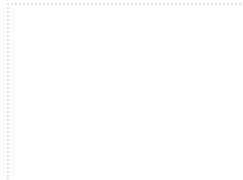
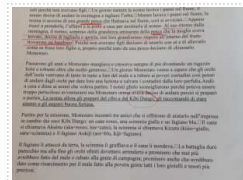
Comunque sia andata la storia del suo concepimento—tenete presente che in Giappone la pesca è simbolo di fertilità—Momotarō crebbe forte e generoso e quando il villaggio venne messo in pericolo dagli orchi che vivevano sulla vicina isola di Onigashima, Momotarō decise di affrontarli ed ucciderli per proteggere i nonni/genitori e gli altri abitanti del villaggio. Passò dalla nonna per salutarla e lei, dopo aver tentato inutilmente di dissuaderlo, gli preparò dei Kibi Dango per il viaggio e gli raccomandò di stare attento.

Lungo la strada Momotarō incontrò Akainu, un cane rosso (*aka*=rosso, *inu*=cane), Kizaru Kiuro, una scimmia gialla (*kiuro*=giallo, *saru*=scimmia) e Aokiji, un fagiano blu (*aoi*=blu *kiji*=fagiano) che decisero di aiutarlo nella sua missione.

Anche grazie al loro coraggioso intervento, Momotarō sconfisse il capo degli oni (gli orchi) e sottrasse il loro prezioso tesoro, che condivise poi con i nonni e gli altri contadini, vivendo così sempre negli agi.



gli appunti dello chef



41 25 2

Bio Ultimi Post



Francesca Arcuri editor at large a frizzifrizzi

Crotonese di nascita, bolognese d'adozione, al momento nomade per - altrui - scelta. Pagine e pagine di diritto felicemente alle spalle, nel 2006 ho fondato Frizzifrizzi con Ethel Margutti e Simone Sbarbati e - a quanto dicono da queste parti - sono editor at large. Sono curiosa perciò scrivo.

Consegna Consigli
I Tradizionali, tatuaggi temporanei per cuochi che si rimboccano le maniche
300 persone consigliano questo elemento.
Più film gira Nicolas Cage, più gente muore affogata in piscina
203 persone consigliano questo elemento.
Fondue Slipper, le babbucce che ti fai in casa come una fonduta
165 persone consigliano questo elemento.
Serigrafia, il kit completo per iniziare a stampare
168 persone consigliano questo elemento.



1pm | Oliver Glowig

L'Aldrovandi Palace è stato sottoposto ad un importante lavoro di riqualificazione che lo ha trasformato da vecchio salotto un po' fané ad uno degli attori principali della scena del lusso capitolina. Il primo passaggio importante è stato l'affidamento del ristorante principale alle sapienti mani di Oliver Glowig che ne ...



1pm | Angelo Sabatelli

Masseria Spina a vederla da fuori è un po' come il "sudditalia": trasandata, con le pareti sbreccolate qua e là, un colore rosso assopito ad avvolgerla e a ricordare tempi migliori. Al Sud si inizia sempre con tempi migliori. Angelo Sabatelli è nato qui vicino, si è fatto 14 ...



Chef's cup 2014 | Nespresso

A Ita Badia Corvara, Colfosco, La Villa, San Cassiano, Badia, Pedraces, La Valle, San Martino in Badia compongono l'Alta Val Badia cuore delle Dolomiti, dal 26 giugno 2009 Patrimonio Naturale dell'Umanità UNESCO. Uno spettacolo unico fatto di vette imponenti dai colori cangianti, una vegetazione rigogliosa di boschi di conifere, ...

Foodboard: la genesi di un piatto | Enrico Bartolini e i ...