

LA CUCINA MIGLIORE? QUELLA DI MIA NONNA

«MI HA INSEGNATO A CONOSCERE I CIBI E A NON BUTTARE VIA NULLA». PAROLA DI **MORENO CEDRONI**, LO CHEF MARCHIGIANO DUE STELLE MICHELIN, CHE, IN DUE LIBRI, SVELA I SUOI SEGRETI. ANCHE AI PIÙ PICCOLI

di **PIERPAOLO DE LAURO**

Una foglia di prezzemolo? «Per me vale come un chicco di caviale». Moreno Cedroni, dopo aver rivoluzionato il concetto di sushi, trasformandolo nell'italiano «sushi» con l'utilizzo di pesci del suo Adriatico, è convinto che il futuro della cucina sia nell'arte di evitare lo spreco, nell'insegnare il valore del cibo: agli adulti, ma soprattutto ai più piccoli.

Per farlo lo chef marchigiano, due stelle Michelin per la Madonna del Pescatore a Senigallia (Ancona) e patron del Clandestino a Milano, arriva in libreria con due volumi. Il primo, *Moreno Cedroni* (collana «Grandi cuochi», Giunti, pp. 240, euro 29), è una selezione di ricette realizzate negli ultimi sei anni, «per spiegare al grande pubblico cosa c'è dietro la creazione di un piatto». Con *Maionese di Fragole* (Mondadori, pp. 192, euro 17,50), lo chef attinge invece alle ricette della nonna per raccontare come divertirsi tra i fornelli insieme ai figli.

Suggerire piatti per i più piccoli sembra impegnativo quanto parlare di grande cucina...

«I bambini a tavola sono complessi. Mia figlia, per esempio, non mangia alcuni cibi, ma comunque è abituata alla cucina delle nonne e ha un palato già preparato. Molti bambini però non hanno questa fortuna e sono privati di certi sapori e certe tradizioni. Le mamme o i papà non cucinano più. Se non facciamo un po' di educazione alimentare, finisce che i ragazzi non hanno più idea neanche di come si fa il formaggio. Ho assistito ai casting per una trasmissione di cucina per i più piccoli: i bambini non sapevano se la carota cresce a terra o su una pianta».

È sua nonna che le ha insegnato a utilizzare gli scarti?

«Per i nostri genitori il cibo era prezioso. Mia madre, se non finiva il piatto a pranzo, me lo ridava la sera. Adesso siamo tutti principini e, se avanza qualcosa, la buttiamo via. Del pesce, per esempio,

si può usare tutto: trippa, fegato, spine, pelle, sia come decorazioni che per mangiare. I gambi del prezzemolo sono utili per profumare, le foglie per decorare. Con le bucce di patate o di mela, infine, possiamo fare ottimi brodi. Questo intendo quando dico che in cucina non si butta via niente».

Lei in cucina ha cominciato da autodidatta.

«Ed è stata la mia fortuna, perché ai fornelli sono nato mentalmente libero. All'inizio la cucina francese mi incuriosiva, ma avevo dei dubbi. Poi mi sono spostato in Spagna e ho lavorato con Ferran Adrià al suo ristorante El Bulli. Lì la mia idea della cucina si è completamente modificata. Oggi, per me la consistenza delle pietanze è un punto fondamentale».

Come saranno i suoi nuovi menù?

«Sto preparando un "sushi fiaboleso" ispirato cioè alle fiabe occidentali e orientali che parlano di pesca. A dicembre comincerò la sperimentazione, perché la creatività non basta, i piatti devono essere buoni. E questa è la parte più difficile».

Che cosa pensa della tanta cucina televisiva?

«Alcuni programmi, come *Masterchef* su Sky, sono fatti bene. Altri sono solo varietà e mi annoiano».

Lei non si è fatto tentare?

«No, sto bene dove sto. Ho bisogno di creare e pensare. La tv, presa a piccole dosi, aiuta, altrimenti diventa un lavoro. Potrebbe distogliermi dalla realtà. Che per me sono la cucina e i miei ristoranti».



A DESTRA, **MORENO CEDRONI**
SOTTO, LE COPERTINE DEI SUOI DUE LIBRI
APPENA PUBBLICATI: **MORENO CEDRONI** (GIUNTI)
E **MAIONESE DI FRAGOLE** (MONDADORI)

