



Cedroni, il talento non solo nel "susci"

ROCCO MOLITERNI

Uno pensa a Moreno Cedroni e subito pensa alla cucina di pesce innovativa che si gusta al suo ristorante (due stelle Michelin) la Madonnina del Pescatore a Senigallia. Così è una sorpresa vedere Cedroni cucinare, come è successo durante il Salone del Gusto, piatti di terra. «Io - spiega Cedroni con la sua bandana in testa - vengo da una regione come le Marche dove hai prodotti di prima qualità non solo dal mare ma anche dal territorio circostante». E questo significa che lo chef marchigiano non si tira certo indietro se si tratta di cimentarsi con un pollo, un coniglio, un maiale. «Quest'anno - spiega Cedroni - si festeggiano tanto i 30 anni del mio ristorante, quanto quelli della casa vinicola Duca di Salaparuta e per celebrare un grande vino rosso come il conte Enrico ho pensato prima a tortelli ripieni di parmigiano liquido e poi a un maialino iberico». Ne sono venuti fuori due piatti interessanti anche per chi si aspettava le specialità marinare, cui Cedroni tra l'altro dedica il suo nuovo libro «Susci» (con la c) per far capire che a mangiare pesce crudo non sono solo i giapponesi. Che consiglio dà Cedroni a un ragazzo che voglia seguire le sue orme? «Oggi sono tanti quelli che sognano di fare lo chef, ignorando la fatica e il sacrificio che ci vogliono per diventarlo. Credo però che la prima cosa che uno dovrebbe chiedersi è se ha talento. In tal caso val la pena di proseguire, se non è meglio lasciar perdere». A lui certo il talento non manca, come ha mostrato nella cena torinese, chiusa da un poetico dessert dedicato a Leopardi.