

► *Passatelli e tiramisù, Cedroni promette "ogni ben di Dio"*

Lo street food di Anikò

LO CHEF/1

Senigallia

Durante Pane Nostrum, Anikò, il chiosco in Piazza Saffi di Moreno Cedroni, pluripremiato professionista del gourmet internazionale, anche quest'anno conferma la partecipazione all'evento. Anikò è un nome dal suono quasi nipponico ma in dialetto senigalliese significa "ogni cosa" intesa come "ogni ben di Dio" e rappresenta l'antesignana proposta street di Cedroni. Il piatto forte è la "salumeria di mare" ma in onore di Pane Nostrum Moreno Cedroni proporrà i "passatelli per il recupero del pane avanzato", che fra l'altro sono il piatto preferito di sua figlia, e - dulcis in fundo - il Tiramisù scomposto. Il dolce sarà dedicato alla manifestazione che celebra Senigallia, con i suoi cuochi pluristellati, una scuola d'eccellenza e un'ot-



Moreno Cedroni

tima enogastronomia diffusa. Alle proposte di "cibo da strada" partecipano anche Fiorfrì con il chiosco di divertenti e saporosi fiori fritti, il coloratissimo "Caciobus" del caseificio Piandelmedico di Trionfi Honorati di e Bovinmarche.

In brodo o asciutti con i pomodorini

LA RICETTA/1

La ricetta di Cedroni. Passatelli all'uovo, ingredienti per 4: 150 g di uova, 120 g di parmigiano grattugiato, 120 g di pangrattato, 1 limone. Procuratevi lo stampo con i fori per fare i passatelli. Fate un impasto con le uova, il parmigiano grattugiato, il pangrattato e la scorza grattugiata del limone. La sua consistenza non deve essere né troppo morbida, né troppo compatta. Mettete quindi l'impasto nella forma ed estraete i passatelli. Potete cuocerli in brodo oppure come la pasta, in acqua leggermente salata, se li volete servire asciutti con un condimento a piacere, per esempio il sugo di pomodoro.

► *Uliassi propone un cibo "spogliato da tutte le sovrastrutture"*

Ambulante e gourmand

LO CHEF/2

Senigallia

A Pane Nostrum è presente "Street Food Good" di Mauro Uliassi, sempre più alla moda, oltre che sempre più apprezzato da chi va in cerca delle tradizioni enogastronomiche di uno specifico territorio, mantenendo la leggerezza del viaggio. Il cibo da strada prende piede in tutta Italia, convince anche i più prestigiosi chef e può essere anche un'opportunità per avviare un'attività con investimenti limitati. Nel caso di Mauro Uliassi è in armonia con il contesto della manifestazione che vede tornare l'innovativa "cucina ambulante", il camper tecnologico del cibo da strada. Per dirla con le parole dello chef: "Un cibo di qualità, spogliato di tutte le sovrastrutture del servizio, ridotto soltanto a cibo da tenere



Mauro Uliassi

in mano, pronto per soddisfare il bisogno di "fame". Un cibo poco costoso, un cibo tradizionale, facilmente identificabile, ma gourmand", declinato a proprio modo, con la specifica arte riconosciuta con Stelle Michelin e Forchette.

Pesc' frit' e verdure con il tandoori

LA RICETTA/2

La ricetta di Uliassi per Pane Nostrum è "dettata" in dialetto senigalliese. "Cartoc' de Pesc' Frit' e Verdure: 4 Sardoni diliscati, 4 calamaretti, 2 mazzancolle, 10g di cipolla tagliata ad anelli, 10g di zucchine tagliate alla julienne. Passare gli ingredienti nell'albume, poi nella farina e quindi friggerli in olio a 180°. Condire con sale e tandoori masala, un misto di spezie tipico dell'India, del Pakistan e dell'Afghanistan composto da garam masala, che a sua volta è un blend di spezie, aglio, cipolla, peperoncino e altre spezie; oppure accompagnarli con una marmellata di pomodori verdi.