



I consigli di Moreno Cedroni

(Chef alla *Madonnina del Pescatore* a Senigallia, due stelle Michelin)

- 1)** Prima di fare lo chef, fai il cuoco.
- 2)** Impara a fare bene il minestrone e il pollo arrosto, il piatto creativo viene dopo.
- 3)** Se non sai affilare bene il coltello, lascia perdere.
- 4)** Pulizia innanzitutto: chi arriva da me senza essersi fatto la barba, va a casa.
- 5)** Usa il sale con moderazione.
- 6)** Scordati una vita privata. Divertimenti e sabato sera: banditi. Lavori anche a Natale e a Capodanno.

- 7)** Fare il cuoco è una grande fatica. Le cucine sono posti difficili, spesso la tensione è militare. Non c'è posto per i fighetti in cucina, bisogna essere umili per relazionarsi con gli altri.
- 8)** Occorre essere veloci, reattivi, intelligenti e disposti a enormi sacrifici. Di solito lavori quando gli altri si rilassano. Questo va messo in conto e, credimi, nella professione di cuoco non è un aspetto secondario.