

Scorribande

di Roberto Perrone



Nei luoghi che portano a Moreno Cedroni. La zuppa di vongole e mandorle «che fa festa»

Il folletto che abbina il capriolo alla ricciola

Ogni scorribanda enogastronomica che si rispetti porta in un luogo preciso, certo, ma soprattutto porta a un uomo preciso (o a una donna precisa). In questo caso conduce a Moreno Cedroni, classe '64, nelle sue varie manifestazioni. Qualcuno, non conoscendo la storia, pensa che Moreno si sia alzato una mattina, davanti al lido di Marzocca, Senigallia, dove c'è la stele a ringraziamento della Madonna che protegge il mare e chi lo naviga, e abbia inventato la sua cucina fatta di curiosità e innovazione. Invece quello che ci porta a girare attorno ai «luoghi» di Moreno è un lungo percorso, cominciato nel 1984 quando, con un socio, poi andato per la sua strada, Moreno apre la **Madonnina del Pescatore**. Aveva 20 anni. Per 3 è stato cameriere, servendo piatti della classica cucina di mare, dagli spaghetti alle vongole alle grigliate. «E non escludo che facessimo anche i tortellini panna e funghi». Chi faceva tappa al suo ristorante percorreva le strade del turismo. La interminabile spiaggia sull'Adriatico, il santuario di Loreto, le grotte di Frasassi, lo splendido borgo di Corinaldo (città di Santa Maria Goretti).

Dopo la sala, dove si è impraticato di vini, Moreno si è infilato in cu-

La ricetta

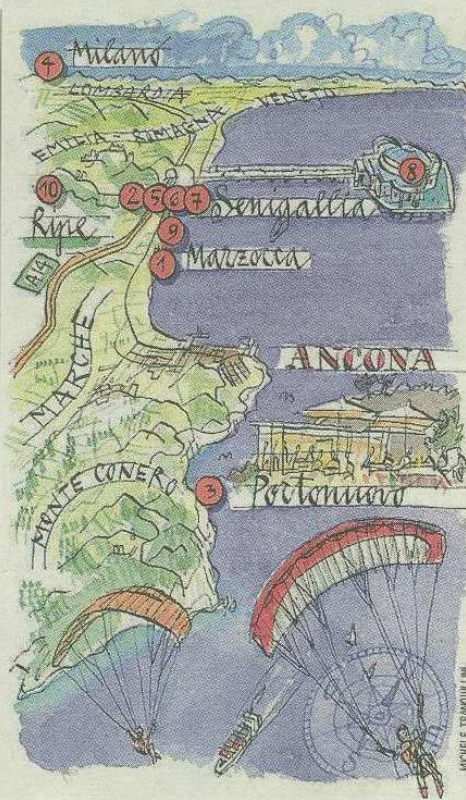
Se la figura nera incontra il bianco

di Moreno Cedroni*

Ingredienti. Fagioli neri: fagioli neri g 250; acqua g 8000; sale g 32,5. Olio al prosciutto: prosciutto crudo di Parma g 12,5; olio extravergine d'oliva g 62. Sesamo nero: sesamo g 75; soia liquida g 25; aceto balsamico g 25; olio ev d'oliva g 25. Salsa di soia e mirin: soia liquida g 350; mirin g 400; sakè g 280; zucchero semolato g 100. Gelatina nera: acqua g 100; nero di seppia g 1; agar agar g 1,2. Cenere nera: acqua, nero di seppia g 5; colla di pesce in fogli g 7. Altro: capesante g 180.

Preparazione. Fagioli neri: sbollentate a freddo i fagioli in g 3000 di acqua senza sale, poi scolateli e tenete l'acqua di cottura. Trasferite i fagioli nell'altra acqua, sempre a freddo, aggiungete il sale e cuocete per 50'. Raffreddate e conservate i fagioli in questa seconda acqua. Olio al prosciutto: tirate a fiamma bassa il prosciutto in olio, fino a che non si sarà insaporito. Salsa di fagioli: frullate g 150 di fagioli con g 150 della prima acqua di cottura, aggiungete l'olio al prosciutto. Sesamo nero: tostatelo in padella unendovi fuori dal fuoco la soia, l'aceto balsamico e l'olio. Raffreddate il tutto. Salsa di soia e mirin: metteteli insieme con sakè e zucchero, poi sul fuoco (minimo) riducete. Gelatina nera: scaldate l'acqua con il nero di seppia e aggiungete l'agar agar, poi lasciate raffreddare. Cenere nera: mescolate l'acqua con il nero di seppia, sciogliete la colla di pesce nei restanti g 50 di liquido. Mettete il composto nella planetaria e battete a velocità media fino a che non farà la spuma. Infine stendete su di un silpat il composto e cuocete in forno a 80° per 3 ore. Aprite con un coltello a lama piatta le capesante, estraete la polpa e togliete la lingua, scaldate una padella antiaderente e caramellizzatele solo da una parte. **Finitura:** nel piatto mettete la salsa di fagioli e il sesamo nero, al centro le capesante con sopra la gelatina nera, tra una capesante e l'altra i fogli di cenere. Guarnite con alcune gocce di soia e mirin.

* *Madonnina del Pescatore*



cina. «Per i primi due anni non mettevo la giacca, non la meritavo. Facevo corsi all'estero. Ogni volta che tornavo toglievo un piatto "vecchio" e ne aggiungevo uno nuovo». Nel 1996 la prima stella e «la presa di coscienza di poter fare qualcosa». Cosa? «Nella mia cucina non do nulla per scontato. Questo mi ha portato a nuove scoperte».

Nel 2000, da un ragionamento sul crudo parte il **Clandestino** di Portonovo, di giorno locale informale che va dalle colazioni, alle insalate ai panini, di sera «Susci bar». Nel 2003 **Anikò**, la prima salumeria del pesce «con il laboratorio sull'immortalità del cibo». Infine, l'ultimo nato, la supervisione e il marchio per il **Clandestino Milano**, all'hotel Moschino. In una tiepida sera d'ottobre, nel dehors, ho cenato all'insegna del «susci selvaggio, ricordo dell'ultima cena al Bulli» sperimentando la genialità di questo folletto che si diverte a stuzzicare il palato dei suoi ospiti, che non vuole affermare sé stesso, ma esaltare abbinamenti e sapori: capriolo e ricciola, salsa di topinambur, ciliegie e scorza nera candita; quaglia e tonno «tataki», salsa di finocchio, arancia confit, olive nere; cinghiale e vongole con spinosini, ricotta affumicata, carote e burrata. Pifia colada (non la classica) per cominciare e polvere da sparo (gelato al mastice e cardamomo, terra di cioccolato, polvere di yogurt e mandorle, té lapsang) per finire. Ma, ora che siamo in inverno, mi attendono alla **Madonnina** la zuppa di vongole e mandorle e l'uovo in camicia con arrabiata di alici e grattatina di tar-tufo. «Fa molto feste» dice Moreno. Di sicuro saranno buone.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

La nostra scelta

1) Madonnina del Pescatore
Lungomare Italia, 11
Loc. Marzocca, Senigallia
Tel. 071-698267

2) Anikò Salumeria Ittica
Piazza A. Saffi, 10
Senigallia
Tel. 071-7931228

3) Clandestino
Località Baia di Portonovo,
Ancona Tel. 071-801422

4) Clandestino Milano
c/o Hotel Moschino
Viale Monte Grappa, 12
Milano Tel. 02-29009858

5) Osteria del Teatro
Via F.lli Bandiera, 70
Senigallia Tel. 071-60517

6) Marcheshire Gourmet
Via F.lli Bandiera, 37
Senigallia
Tel. 071-6607858

7) Saltatappo Vinoteca
Portici Ercolani, 70
Portici Ercolani, Senigallia
Tel. 071-65298

8) Terrazza Marconi
Lungomare Marconi, 37
Senigallia
Tel. 071-7927988

9) Luna Rossa
Lungomare L. Da Vinci, 33
Senigallia
Tel. 071-7920800

10) Solea
Albergo di campagna
Via Santa Lucia, 6 Ripe
Tel. 071-7958455