



ESORDI D'AUTORE

In principio c'era l'uva

Estrarre i distillati dalla gabbia dorata di fine pasto, e servirli lungo un'intera esperienza a tavola, non è idea del tutto inedita. E l'ambizione, alla prova, s'è spesso venata d'azzardo. Ma se a proporre sul cibo una fine acquavite d'uva, in dichiarata alternativa al sakè, è il funambolico Moreno Cedroni, già inventore del susci all'italiana, sfidante dell'originale (con l'acca) made in Japan, il risultato è garantito. E così il *défilé-menu* per Prime Uve (fiore all'occhiello della Bonaventura Maschio) testato nel contesto del megashow meneghino di Identità Golose, ha centrato il bersaglio. Cedroni ha scommesso su un'accorta riduzione di tasso alcolico mediata da ghiaccio trito e in cubi. E ha poi disegnato un percorso dei suoi, aperto da Prime Uve Oro elaborata in Ital-Mojito;

poi la Bianca "on the rocks" arditamente maritata ad anguilla cotta in brodo d'acqua, zucchero, nuance d'acquavite, soia, e guarnita con gelatina di Prime Uve, pappa al pomodoro e ristretto di salsa di cottura; e finale in *souplisse* con la Prime Uve Nera a suo agio sia (com'è logico) nel calice che trasformata in gommosa e servita con marmellata di mele "pink lady" e di passion fruit, strudel alle spezie e salsa di cioccolato al profumo d'acquavite. Si replica con altre ricette.

Antonio Paolini



SOPRA: PRIME UVE. A DESTRA: IL PORTO DI LE HAVRE. IN ALTO: MORENO CEDRONI; LA SUITE A PROCIDA. NELL'ALTRA PAGINA: LA TRATTORIA DI CORONATE