

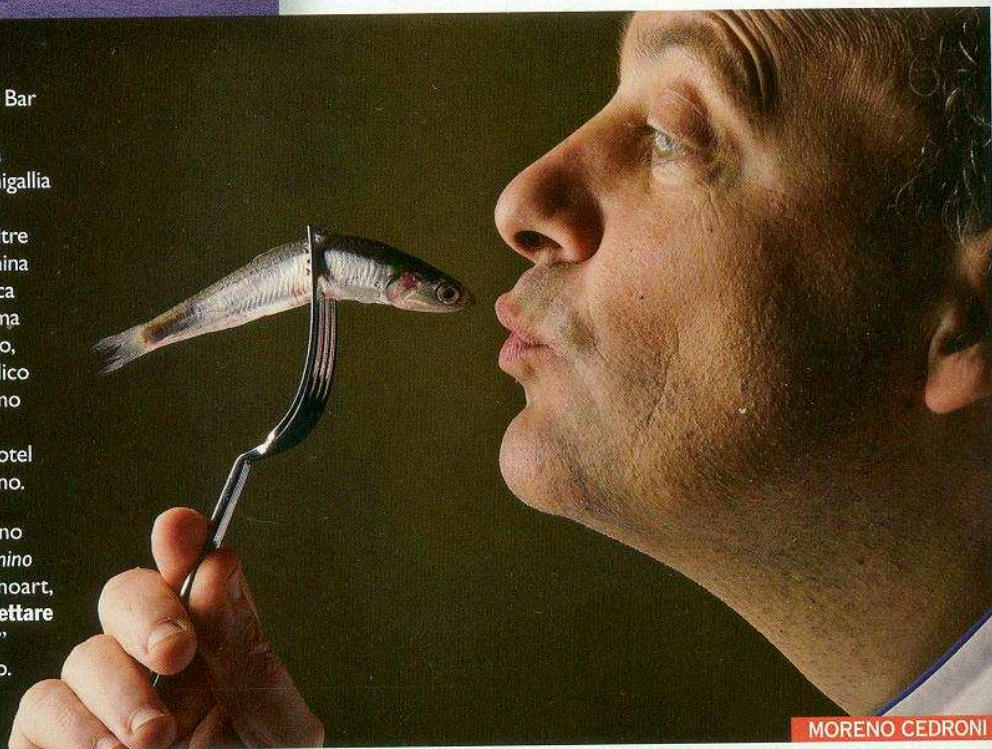


SOTTO IL SEGNO del PESCE

Tra i massimi chef italiani, **Moreno Cedroni** svela i segreti della sua cucina

CAROSSELLO DI IDEE
SOPRA: il Clandestino Susci Bar a Baia di Portonovo, una delle quattro realtà che Cedroni gestisce tra Senigallia e il Conero con l'aiuto della moglie Mariella. Le altre sono il ristorante Madonnina del Pescatore, a Marzocca di Senigallia, Anikò, la prima salumeria ittica al mondo, a Senigallia, l'enoteca Acrilico ad Ancona. C'è poi l'ultimo nato, il ristorante Clandestino Milano dell'hotel Maison Moschino, a Milano.

SOTTO: **tagliere** in frassino con piedini in silicone *Panino* di Enrico Albertini per Legnoart, 34,95 euro; **coltello per sfilettare** della linea "Profession" di Schönhuber, 70 euro.



MORENO CEDRONI



Lo chiamano il cantore degli anfratti più reconditi dell'Adriatico, il suo ristorante Madonnina del Pescatore a Senigallia è tutto un fiorire di salumi ittici, hot dog di calamari, cotolette di rombo, frattaglie di pesce, invenzioni che ribaltano con allegro virtuosismo i piatti della tradizione marinara. Si chiama Moreno Cedroni, quarantasei anni, di Ancona. L'amore per i fornelli lo scopre nel 1990, nel 1995 è "allievo" di Ferran Adrià, tristellato astro della cucina "chimica". Oggi è considerato tra i migliori dieci cuochi italiani, ma si diletta anche di vini e di sapori marini conservati in vasetto.

Qual è il suo rapporto con il mare?

"Io e il mare siamo un tutt'uno, mia madre stava per partorirmi in acqua mentre pescava vongole e cannelli! Sono nato e vivo davanti al mare, ho fatto il pescatore, il bagnino, ho studiato all'istituto nautico, e ora i pesci li cucino, quindi più legato di così al mare non si può! Tanto che bastano pochi giorni di lontananza, che mi man-

continua a pagina 72

AD GOURMET D'ESTATE

continua da pagina 70

TRA SAPORI E STRUMENTI

A DESTRA: le **ricette di pesce in scatola** prodotte dall'Officina-Laboratorio Ittico, un'altra invenzione di Cedroni. Da 7 euro. IN BASSO: **alzata** in porcellana Free Spirit di Robin Platt per Rosenthal Studio Line, 190 euro; **coltello apriostriche**, 5 euro, e **pesciera**, 385 euro, di Sambonet Paderno.

ca, mi mancano il rumore, il colore, il profumo".

Come interpreta il mare nella sua cucina?

"Ho iniziato con i sapori della cucina della nonna, con tutti i sughetti buonissimi, da quello con le vongole al brodetto, con i cannelli gratinati, le sarde sulla graticola. Poi da lì ho iniziato tutti gli esperimenti e le contaminazioni possibili e immaginabili".

Quali ricette predilige?

"Quelle dove, a occhi chiusi, si riconosce la provenienza, il territorio, le Marche nel mio caso, anche se contaminato da ingredienti fuori zona come lo zenzero o il lemon grass".

Quali piatti consiglia ai lettori, magari perché più facilmente realizzabili o perché vi è particolarmente affezionato?

"Penso a una ricetta che mangiavo da ragazzo dopo la discoteca. Ricetta poco marchigiana, direi, i tagliolini al salmone, per 4 persone: fate cuocere in padella 80 g di olio extravergine con 100 g di salmone affumicato tagliato a dadini a fuoco basso, quando l'olio si sarà profumato aggiungere 30 g di cipolla tritata, fino a che colora. A parte fate bollire due decilitri d'acqua con 1,5 g di sale, 2 fette di lime e un lemon grass tagliato in 4, poi filtrate il tutto e aggiungete 100 g di cocco, 50 di panna e 5 di succo di lime. Unite il tutto al salmone: ecco la salsa per saltarci 2 etti di tagliolini da rifinire con una grat-



"Io e il mare siamo tutt'uno"

tata di buccia di limone".

Questa vale per la nostalgia. Ma una ricetta tutta sua...

"Beh, eccola. Tagliare 200 g di cavolo viola à la julienne, metterlo a bollire per 5 minuti in un litro di acqua con 7 g di sale. Quando l'acqua sarà blu, far raffreddare e metterci in infusione per una notte 200 g di seppia tagliata a fette e sbollentata in acqua salata. E voilà la seppia blu".

Quali strumenti impiega di preferenza per lavorare e cucinare il pesce? Quali considera indispensabili in tutte le cucine?

"Innanzitutto un coltello in ottime condizioni, non di quelli che si usano per tutto, tipo per tagliare il pane o i pomodori che richiedono una lama a seghetta. Un *satoku* per intenderci, che funziona molto bene sia per tagliare che per filettare, poi un tagliere tenuto sempre pulitissimo, acqua e aceto per pulire mani e utensili quando si maneggia il pesce, una padella antiaderente per brasature, un cestino per il vapore, un termometro per verificare la temperatura dell'olio per le frittelle e per controllare le cotture, perché i pesci hanno temperature di cottura molto diverse tra loro: 45 °C per il tonno o lo spada, 50-55 °C per sogliola e rombo, 60 °C per la spigola".

Predilige la cucina italiana, quella orientale, o cosa? E quanto c'è di creativo, quanto di suo nei menu che propone?

"La risposta a questa domanda è un po' il riassunto di tutta l'intervista, la mia forte impronta regionale mi permette di usare e mixare con cura sapori orientali in modo tale che esaltino la materia prima. Il che è la *mission* primaria del mio lavoro". □

—Nicoletta del Buono

