

Moreno Cedroni a Corridonia “L’italiano ha un brutto difetto: la forchetta”

A palazzo Persichetti la lezione del grande chef di Marzocca per gli incontri targati Slow Food

Email4

domenica 22 gennaio 2012 - Ore 13:07 - **1.043** letture

[Torna alla pagina Enogastronomia](#)

di **Maurizio Verdenelli**

“L’italiano ha un gran brutto difetto a tavola: la forchetta! In alcuni miei piatti l’ho perfino abolita, sostituita da un cucchiaino, anzi da un doppio cucchiaino in modo che chi mangia non perda sul piatto gli essenziali ingredienti”.

Parola di **Moreno Cedroni** da Marzocca (Senigallia) 47 anni, gli ultimi 27 trascorsi da grande chef, due stelle Michelin: la ‘via’ marchigiana alla cucina internazionale. “Un autentico fenomeno che naturalmente le Marche, secondo malinconica tradizione, non hanno valorizzato ‘perse’ dietro ad una confusa ricerca di rilancio del settore agrolimentare, ogni volta tuttavia fallito” afferma **Roberto Potentini**, uno degli enologi marchigiani più apprezzati in Italia. Con Cedroni, di quel gruppetto di giovani talenti marchigiani (eravamo “pulcini bagnati” ricorda Moreno) che negli anni 80 iniziò un percorso ‘rivoluzionario’ nella ristorazione di eccellenza, fa parte a pieno titolo Potentini -che le grandi Cantine del Nord si contendono quasi fosse una stella del calcio: inutilmente, lui non lascerebbe mai Matelica e la ‘sua’ Belisario.

Moreno e Roberto, con **Fabio Pierantoni** hanno partecipato all’incontro che la condotta **Slow Food di Corridonia** ha organizzato ieri a palazzo Persichetti. E’ stata anche l’occasione per la presentazione del libro autobiografico di Cedroni, edito da Mondadori: **“Maionese di fragole. L’arte di divertirsi in cucina con i propri figli”**. “Per la prima volta mi sono raccontato: dalla mia infanzia a quella di mia figlia”, dice l’autore che ha concluso l’opera nello spazio di due anni inviando all’editore, ogni volta, qualche paginetta ‘rubata’ ai fornelli quotidiani.

Co-protagonista di “Maionese di fragole” è Matilde Cedroni: 14 anni, liceale. “Ha girato con noi genitori, sin da piccolissima, tutti i grandi ristoranti d’Europa. Ma non so ancora cosa vorrà fare lei da grande. Per ora ama la moda, la musica e i dolci, mangia tutti i giorni alla ‘Madonnina del Pescatore’ anche perchè in casa, lì a 20 metri, il frigorifero è davvero molto triste...”.

Sperando che Matilde ‘maturi’ come figlia d’arte, Moreno mi ricorda i propri inizi. Quelli del post diploma all’Istituto Nautico di Ancona. “La crocieristica non aveva conosciuto l’attuale boom e non garantiva occupazione, restava l’alternativa dell’imbarco sulle petroliere. Preferii così restare a terra...”.

Se le Marche -che definisce ‘regione lasciata da



Fabio Pierantoni (Slow Food), Moreno Cedroni e l'assessore comunale Massimo Cesca "posano" in Pinacoteca a Corridonia. Sullo sfondo "Le Nozze di Cana" (autore ignoto), opera adottata dalla Condotta Slow Food come simbolo della rassegna degli incontri inaugurata quest'anno dal grande chef di Marzocca.

...le mare... che dominava regione basata su Dio dove si mangerà sempre bene'- persero allora un capitano di lungo corso, l'alta Cucina, guadagnarono lo chef più creativo degli ultimi decenni. Un cuoco autenticamente marchigiano "nato a km 0 -dice lui- con il mare davanti e l'orto con le verdure e qualche animale dietro. Nella casetta un po' ci pioveva d'inverno, ma d'estate tutto diventava bellissimo. Raccoglievamo tutti insieme in famiglia i cannelli, ed io, bambinetto molto sveglio, vendevo i mazzetti per poche lire ognuno. Quando, diplomato al Nautico, lasciai perdere la navigazione, non dimenticai tuttavia del mare. Così quella casa diventò il mio ristorante. Il nome? C'era una madonnina, protettrice dei pescatori... Sulle prime facevo i classici brodetti, le frittiture dell'Adriatico, gli arrostiti...cominciasti ad innovare con il 'millefoglie di code di rospo e coniglio', e gli 'otto cucchiari' e rinnovando il 'gelato di parmigiano'... mi piaceva quel lavoro nuovo che ricordava i miei sapori da bambino, il pesce azzurro cotto in casa, in tempi in cui c'era povertà ma pure perfetta letizia".



Fabio Pierantoni Responsabile della condotta slow food di Corridonia, Moreno Cedroni e L'assessore Massimo Cesca

Non a caso il libro è stato dedicato ai 'vecchi', ai nonni della figlia Matilde. "Perchè se lei è una buongustaia il merito è loro" è scritto nella dedica.

Quella casetta sul lungomare sud di Senigallia, a Marzocca, è diventata un luogo 'sacro' alla Cucina di qualità assoluta. Nel 2011 il Wall Street Journal l'ha inserita tra i primi dieci ristoranti di pesce d'Europa.

Enfant terrible, spirito ribelle ed innovativo ma profondamente marchigiano, Cedroni è stato sempre un protagonista che ha fatto della modestia una precisa carta d'identità ed una fede. **"Quando è arrivata la prima stella Michelin, nel '97, giuro non sapevo cosa fosse" ha detto alla platea del 'Persichetti' fatta di cuochi, studenti dell'Alberghiero 'Varnelli' di Cingoli e sindaci del circondario. E solo sette anni più tardi, rispetto all'84 degli inizi, il grande Cedroni si sente degno d'indossare la giacca dei cuochi. "Prima avevo un semplice grembiule..."**

L'uomo che ha attribuito un'anima al cibo, garantendogli l'"immortalità" (cfr: l'Officina), colui che con *"// Clandestino"* aperto nel Duemila a Portonovo ha rivoluzionato dopo mille anni il Sushi ("ero stanco di quello classico") creandone uno nuovo 'mediterraneo', togliendogli l'H, ed ottenendo pure apprezzamento in Cina "perchè ad ogni pesce abbino il giusto colore, la spezia più adeguata" e che ha creato a Senigallia nel 2003 Anikò, la 'salumeria di pesce', una specie di *pret a porter* in versione ittica ha confessato a Corridonia che "è sempre una festa quando mangio il coniglio arrostito ad Ostra Vetere dai miei suoceri". "Volete sapere poi una cosa? Vado matto per i carciofi cotti da mia madre nella pentola a pressione". Dalla memoria evocatrice degli antichi sapori 'materni', è nata ad esempio la ricetta di un dolce della quale lo chef a due stelle Michelin, delle 3 forchette del Gambero rosso e de Il Sole di Veronelli, va orgoglioso: "Tiramisù con il pane del giorno prima. Perchè mia madre, da perfetta marchigiana, non buttava via mai niente e riciclava sapientemente anche quello che aveva cotto il giorno prima".

Già, la cottura. "Deve essere perfetta" segnala Moreno. "L'antica distinzione circa il 'pane quotidiano' allorchè eravamo poveri, tra buono o cattivo è tramontata per sempre: ora c'è la consistenza. Quella giusta è quando in bocca si evita l'effetto 'buondimotta' tagliando con i denti senza difficoltà il pesce". Già il pesce. "Ad Ancona qualche anno fa ti avrebbero mandato indietro un piatto di tonno crudo. Grazie alla tavola del *Clandestino* sono riuscito ad invertire questa tendenza ed è stato il trionfo del crudo. Nel 2009 abbiamo 'inventato' il susci a colori, l'anno dopo il susci 'figlio dei fiori', nel 2011 quello selvaggio (con la selvaggina: memorabili la ricciola con il capriolo e il baccalà con la lepre ndr). Nel 2012 spazio al susci favoloso, legato ai temi delle fiabe più popolari".

Ai ragazzi dell'Alberghiero, il Maestro offre un consiglio: "Assaggiate sempre ciò che cucinate, siate precisi senza aggiustamenti successivi e ricordate il sale: sempre nella dose perfetta. Evitate sprechi in cucina, acquistando prodotti di prima scelta si riducono gli scarti del 25-30%".

In chiusura dell'incontro, spazio al 'Signore del Verdicchio' (il bianco mediamente più premiato d'Italia): Roberto Potentini. **"Se Moreno -ha detto il grande enologo maceratese- ha fondato *La Madonnina del Pescatore* nell'84, io vengo da 32 vendemmie. Erano tempi felici: nelle Marche si bevevano pro capite 110 litri di vino, ora 39. E' questo il momento più**



brutto dell'ultimo mezzo secolo: e non può non riverberarsi negativamente sull'intera ristorazione". Non è forse il vino l'altra metà della Buona Tavola? "Inoltre l'eccesso di burocrazia penalizza, mettendole a rischio, le nostre piccole ma preziose cantine. Mille vincoli e prescrizioni e balzelli le minacciano. Rischiano di sparire, davvero. La presenza di grandissimi chef come Cedroni, che rappresentano un patrimonio della nostra regione, sono una risorsa incredibile per l'intero comparto. Il suo saper trasformare l'agroalimentare anche attraverso una comunicazione innervata da una forte base culturale fa di Cedroni un fenomeno assolutamente eccezionale. Se i gusti sono appena 4 (o 5 secondo gli orientali) i sapori sono infiniti. Cedroni ce li fa conquistare ad uno ad uno, allenando le nostre papille, facili ad 'addormentarsi', attraverso varie fasi di avanzamento, dando colore e diversità ai cibi che reinventa non in base a provocazioni o al ricorso di estremi. Lui non accoppia semplicemente il bianco al nero, ma cerca di mettere insieme al meglio le varie gradazioni opposte ottenendo sempre l'effetto giusto. Spesso conduco i titolari delle più grandi Cantine italiane sul campo d'applicazione per eccellenza: "La Madonnina del Pescatore". Ed ho invariabilmente superbi riscontri".



Non solo la grande ristorazione italiana, ma pure quella internazionale -tra i premi anche lo svedese Kungsfenan Seafood Award- guarda al 'locale' di Marzocca come ad un faro. Dove Cedroni, eterno ragazzo dal sorriso contagioso, mago chef tra liquidi che mutano in solidi e viceversa, colori che cambiano, sostanze che si trasformano, non ha mai scordato il profumo del pesce appena pescato e il sapore degli umili cannelli che non si trovano più in riva all'Adriatico. Consapevole, soprattutto, che lui da marchigiano vero, resta pur sempre -direbbe Feuerbach- ciò che ha mangiato ...da piccolo.

[Torna alla pagina Enogastronomia](#)

