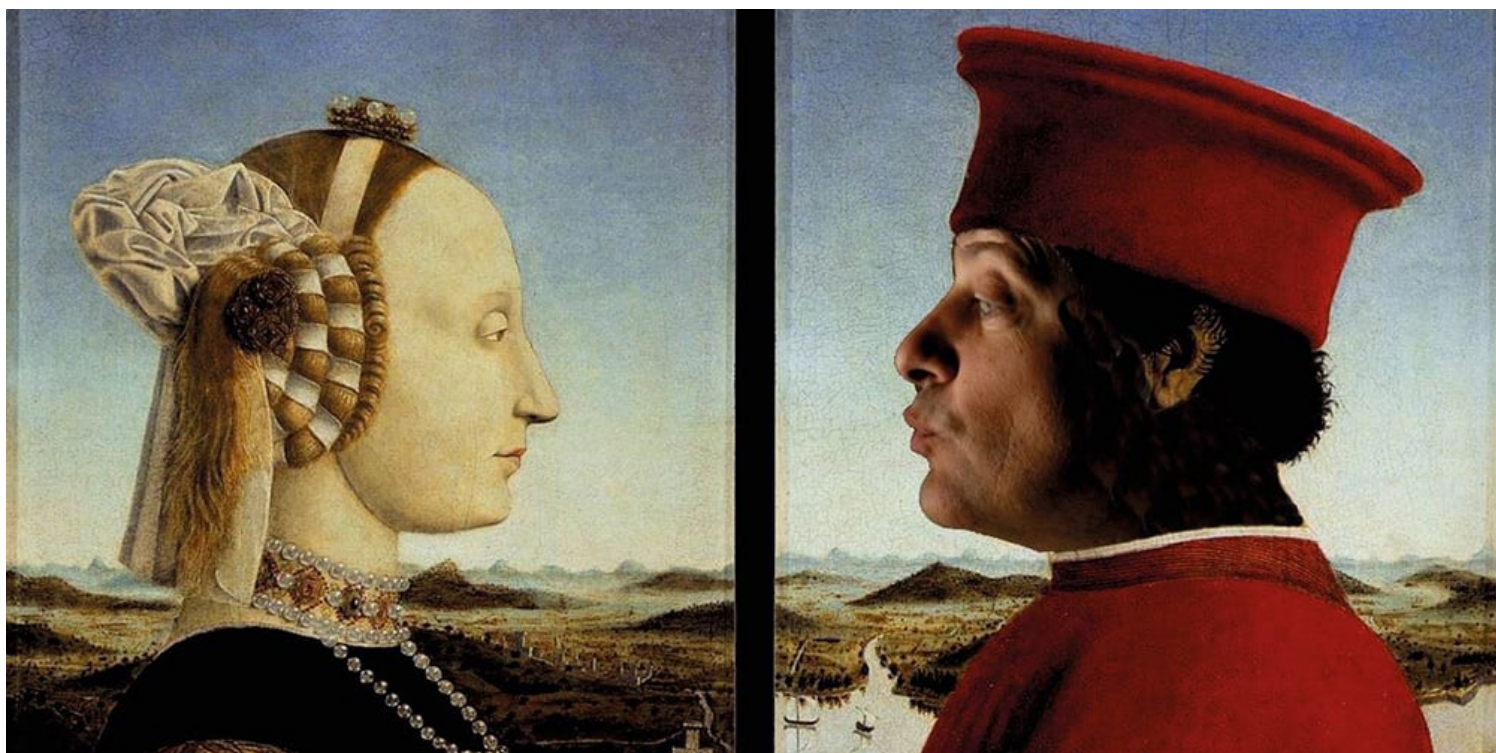


In evidenza Off Topic

Al Clandestino il Rinascimento e le Corti secondo Moreno Cedroni

di: **Valentina Vitale**

20 giugno 2017



Giugno è il mese perfetto per le visite. La vegetazione è rigogliosa, il clima è mite e lo zefiro rende piacevole ogni passeggiata. Le scale cromatiche dei paesaggi evocano piacevolezza e stuzzicano fantasie da esploratori di bellezza.

IMG_2822

Siamo nelle Marche, nel parco regionale del Monte Cònero, nella baia di Portonovo, un luogo baciato dalla fortuna dove la macchia mediterranea arriva a toccare l'acqua cristallina del mare. All'interno della baia vi è una palafitta dai colori del mare, il Clandestino Susci Bar di Moreno Cedroni.

Il suo benvenuto agli ospiti: *“un fico vi avviserà del vostro arrivo, un mare cristallino vi evocherà luoghi esotici e lontani, il sogno ad occhi aperti è appena iniziato...”*. Ma il sogno ad occhi aperti continua, la piacevolezza inebria, ci si scioglie in luogo senza tempo come sospesi in assenza di gravità. Sorridenti dei ragazzi dallo sguardo attento accolgono gli ospiti e fanno strada al tavolo. È quasi l'ora del tramonto, l'azzurro si fonde al rosso e al giallo, tutto assume una consistenza diversa, una grande lampada a forma di luna si accende sullo scoglio di fronte. Manca solo una stella cadente per esprimere un desiderio, ma ecco che sono lì a portata di forchetta e cucchiaio. Sì, proprio il cucchiaio dello chef: sua la campagna di sensibilizzazione sull'utilizzo del cucchiaio a tavola, ciò che permettere di avere tutto e tutte le sensazioni insieme ad ogni boccone.

È il momento di scegliere cosa degustare, qui menù hanno le loro personali stagioni. Potremmo ricordare il “Susci letterario”, il “Susci 50” il “Susci a colori”, il “Susci delle fiabe”. Quest'anno Cedroni ci propone il “Rinascimento e le sue corti”. Il piatti si ispirano a otto corti rinascimentali:

Orsini

Montefeltro

Sforza

Malatesta

Corte di Napoli

Corte D'Este

Gonzaga

Alla geografia politica del tempo corrispondeva anche una geografia dell'arte e delle arti culinarie delle Signorie. Mangiare bene diventa una forma artistica, basti pensare che in questo periodo prendono vita i codici di comportamento a tavola e il galateo.

Ma ecco il menù:

Tavolini sul mare

Tavolini sul mare

Corte Orsini (dedicato a donna Isabella Orsini) è un ghiacciolo di Hypoclas di Lacrima di Morro d'Alba, zenzero e galanga, una spezia orientale che ricorda lo stesso zenzero. L'Hypoclas medicamentoso è un liquore a base di spezie ottenuto da una lunga macerazione di numerose spezie, radici e fiori, da sempre utilizzati in medicina, nella creazione di profumi e in cucina. Cedroni lo declina con la Lacrima di Morro, un ghiacciolo rinfrescante delizioso al calar del sole.

Corte Montefeltro: ricciola, pere, caciotta di Urbino, riduzione di sapa, melone e cedro candito. La Caciotta di Urbino era il formaggio preferito da Michelangelo e da papa Clemente XIV. I Duchi di Montefeltro dedicarono sempre grandi attenzioni alla produzione di questo formaggio. In questo piatto Cedroni racconta il suo territorio, lo contamina e lo attualizza.

Corte Sforza: Leonardo da Vinci – Alice, broccoli e cetriolo fermentato; Ludovico Sforza – Ostrica, iceberg e salsa di rapa e Gorgonzola. Dalla diatriba tra Leonardo, tra le tante anche un eccentrico gourmet, e Ludovico Sforza, Cedroni accorda e risolve il conflitto. L'ostrica è il contenitore, ma alice, rapa, estratto di broccolo e cetriolo fermentato restituiscono un palato eccentrico.

Corte Malatesta: cefalo marinato con miele e soia, salsa di mandorle, arancia candita, melissa e macadamia. Il cefalo cotto nel miele e nella soia è una delizia, a sua volta accolto dolcemente da mandorla e melissa e rese sapide dalla macadamia.

Corte di Napoli: *Picza* (quasi una pizza, ma senza farina) di mandorle, ricotta ed alga *nori* con polpo, cipolla agrodolce e maionese di sesamo. Già pronunciare “Picza” mette già allegria, il piatto è entusiasmante e se ne potrebbero mangiare infinite porzioni. Ci si innamora della freschezza della ricotta, dell'alga *nori*, dell'agrodolce della cipolla con la punta di amaro del sesamo.

Corte D'Este: è un'anguilla leggermente speziata con sentori di alloro, carpione, salsa di cavolfiore e succo d'uva. In questo piatto lo chef crea il gioco, l'anguilla è servita fumante in un barattolo, poi estratta ed adagiata su un piatto dove ad attenderla c'è il carpione, la salsa cavolfiore e il succo d'uva.

Corte Gonzaga: spuma di zucca gialla, yogurt e mostarda di mandarino. È un pre-dessert fresco e corroborante in attesa del dolce. La consistenza aerata della spuma di zucca e la consistenza cremosa dello yogurt trovano correlazione nella mostarda al mandarino.

Biancomangiare: pannacotta alle mandorle, fiore del melo, sorbetto al sambuco, coriandolo e marmellata di limone. Un dolce-non-dolce visivamente un'esplosione di colori.

Sembra di ascoltare Paolo Conte *"noi sapevamo benissimo dove volevamo arrivare"*, Moreno Cedroni lo sa ancor di più.

Clandestino Susci Bar

Località Portonovo – Ancona

Tel.: 071801422

<http://www.morenocedroni.it/celandestino/il-locale>

Aperto aprile, maggio, settembre, ottobre, chiuso il martedì, solo la cena, tranne sabato e domenica anche a pranzo. A giugno, luglio, agosto sempre aperto.

Moreno Cedroni

Moreno Cedroni, nasce ad Ancona il 09/07/1964. Nel 1984 apre a Senigallia il ristorante **La Madonnina del Pescatore**. Nel 1996 la prima stella Michelin. Nel 2000 apre nella baia di Portonovo ad Ancona il **Clandestino Susci Bar** che diventa un punto di riferimento per gli amanti del crudo. Nel 2001 esce il suo primo libro **Sushi & Susci**, edito dalla biblioteca Culinaria. Nel 2003 apre la prima salumeria di pesce **Anikò** a Senigallia, poi **l'Officina**, un laboratorio sperimentale. Nel novembre 2006 la seconda stella Michelin. Nel 2011 esce **Maionese di fragole** edito da Mondadori, il primo libro di narrativa che insegna anche come far mangiare le verdure ai bambini. Nel 2011 esce per la collana grandi cuochi edita da Giunti il libro **Moreno Cedroni** che racconta gli ultimi sei anni di ricette.
