Lo chef Moreno Cedroni dedica il menu del Clandestino ai Vichinghi

moreno-cedroni-mixer21aad4-92fc8bd3

E' dedicato ai **Vichinghi** e alla cultura scandinava il menu 2018 del **Clandestino**, il susci bar di Portonovo (Ancona) del due stelle Michelin **Moreno Cedroni**, noto per la sua cucina di pesce. La proposta gastronomica, ideata con **Luca Abbadi**, ripercorre la storia della popolazione nordica che solcò i mari di tutta Europa per guerre, commercio ed esplorazioni nel periodo compreso tra il 793 e il 1066.

Il menu, sottolinea in una nota lo chef marchigiano, è un variegato percorso che arricchisce il rustico, selezionando gli ingredienti utilizzati dai vichinghi. In carta le **Njord Alghe - Cedronic**, piatto dedicato alla divinità del mare, per poi continuare con della carne cruda dedicata a Sigurd, o Sigfrido, l'eroe per eccellenza delle popolazioni scandinave. Il viaggio culinario può essere proseguito con dello **Sgombro Salato**, un omaggio a Bùri, il nonno di Odino e capostipite della stirpe degli Asi. Non manca la celebrazione con il granchio rosso King Crab a Thor, la più famosa divinità scandinava.

Le **Sarde affumicate** fanno festa invece a Gullveig, una divinità minore nel pantheon vichingo. Termina lo S**toccafisso norvegese** e il **baccalà** dedicato a Frigg / Freyja, principali divinità femminili scandinave. E' proposto infine **l'idromele**, bevanda degli dei e l'Olivello spinoso (Valkyrja)