Moreno Cedroni: «Expo, grande occasione. Ma serve ospitalità impeccabile»

cedroni-835x500-6fdb62fa

Patron della Madonnina del Pescatore di Senigallia, 2 stelle Michelin, e del Clandestino Susci Bar di Portonovo, lo chef Moreno Cedroni ha oltre 30 anni di attività alle spalle. Ed è più che soddisfatto: «Considero il mio percorso professionale un viaggio straordinario».

[caption id="attachment_78232" align="alignleft" width="300"]Ricciola e viola Ricciola e viola[/caption]

Perché come ingrediente di Expo2015 hai scelto l'olio extravergine di oliva?
Intanto è tipico del mio territorio, nonché di tutta Italia. Inoltre per il mio lavoro di cuoco è un ingrediente indispensabile. Infine, in Italia vantiamo un'ampia varietà di olii, adatti a ogni esigenza: da quello speziato e leggermente piccante umbro a quello delicato della Liguria o del Garda.

In quali attività sei impegnato durante la manifestazione?
Dal 3 al 7 giugno ho firmato il menu Identità Expo, il temporary restaurant realizzato da Identità Golose e S.Pellegrino.

[caption id="attachment_78233" align="alignright" width="220"]Seppia blu Seppia blu[/caption]

Come trasformare Expo2015 in un'occasione di business duratura?
Milano e le principali città d'arte italiane godranno di benefici immediati in termini di business. Altre regioni, come le mie Marche, avranno la possibilità di esprimere il proprio potenziale quando i turisti torneranno per la seconda volta. Ma per non sprecare questa splendida occasione dobbiamo offrire un'ospitalità impeccabile.

Il segreto per un piatto perfetto?
Un mix di talento e di creatività. Personalmente, per mantenere vivace l'ispirazione, introduco ogni anno un paio di ingredienti inediti. Detto questo, rispettate i prodotti ed esaltate la materia prima. L'abbinamento di due ingredienti deve sempre dare come risultato tre, mai due.

I nostri chef ambassador ad Expo 2015

Ugo Alciati: «Expo, un’opportunità per conoscere il Made in Italy»

Enrico Bartolini: « Accoglienza impeccabile per far tornare i turisti»

Cesare Battisti: «Proteggere i nostri prodotti dalle contraffazioni»

Andrea Berton: «Usate l’ingrediente nella sua totalità per ridurre gli sprechi»

Cristina Bowerman: «Semplificare l’apertura di un pubblico esercizio»

Carlo Cracco: «Ecco perché gli ingredienti italiani sono migliori delle imitazioni»

Ernst Knam: «insegnare ai bambini la corretta alimentazione»

Pietro Leemann: «W la cucina vegetariana, la più sana e sostenibile»

Gualtiero Marchesi: «Concentriamoci su quanto sappiamo fare»

Davide Oldani: «Expo, l’inizio di una nuova era per l’Italia»