A scuola di cucina con Moreno Cedroni e DHL

2015-10-14-2329541-cbba90c7

Cedroni DHL**Moreno Cedroni,** 2 stelle Michelin, ha festeggiato l'anno scorso 50 compleanni e tre decenni di attività. Chef ambassador di Expo2015, la sera del 14 ottobre il patron del ristorante la **Madonnina del Pescatore** di Marzocca di Senigallia (Ancona) è stato giudice di un talent cooking organizzato da Dhl al padiglione Cibus, cui abbiamo partecipato anche noi di *Mixer*, piazzandoci al secondo posto con il team numero 5. Risultato? Al di là di divertirci, abbiamo pure imparato alcuni segreti della cucina del grande chef. Così, per esempio, abbiamo scoperto che l'uovo in camicia si può preparare avvolgendolo in una pellicola di plastica, precedentemente unta di olio e abbiamo preparato un carpaccio tiepido di spigola, con purè all'olio extravergine di oliva e lime. Una vera delizia!

2015-10-14 22.12.15-1**La serata è stata organizzata da DHL Express,** leader mondiale della logistica, che negli ultimi anni si sta concentrando su soluzioni di trasporto espresso per il settore food. Per le spedizioni più sensibili alle variazioni di temperatura l'azienda ha creato infatti un nuovo pack per il trasporto a temperatura controllata, appositamente ideato per garantire il mantenimento delle condizioni termiche più idonee, contribuendo alla corretta conservazione dei prodotti trasportati.