Moreno Cedroni: il futuro del pesce comincia dagli scarti

Le lische possono diventare alta cucina. Reporter Gourmet racconta il lavoro di Moreno Cedroni alla Madonnina del Pescatore, dove il tema del recupero degli scarti del pesce viene affrontato non come esercizio di sostenibilità, ma come ricerca gastronomica. Brodi, estrazioni, fermentazioni e nuove tecniche consentono di valorizzare parti tradizionalmente considerate di minor pregio, trasformandole in ingredienti centrali della proposta del ristorante. Cedroni dimostra ancora una volta di essere uno degli chef italiani che più hanno saputo anticipare il proprio tempo. Molto prima che si parlasse diffusamente di economia circolare, lavorava già sul concetto di utilizzo integrale del pesce. Oggi quella filosofia assume un significato ancora più attuale. L'aumento del costo delle materie prime e la crescente attenzione verso la sostenibilità rendono il recupero una competenza tecnica, non soltanto etica. La lezione è chiara: ridurre gli sprechi non significa abbassare il livello della cucina. Al contrario, può diventare uno straordinario motore di creatività, capace di generare nuovi sapori e nuove narrazioni gastronomiche.