# Moreno Cedroni ai fornelli del Mercato del Suffragio di Milano

cedroni-foto-brambilla-serrani-0728b281

Nell’immaginario di ciascun appassionato di buon cibo c’è l’immagine dello chef che fa la spesa al mercato locale, per cucinare in giornata le migliori primizie che lo hanno ispirato. Naturalmente le leggi di impresa non consentono sempre questo lusso ai grandi chef, che devono organizzarsi secondo logistiche complesse.

In controtendenza, il prossimo 8 marzo nel Mercato del Suffragio di Milano, lo chef Moreno Cedroni cucinerà, per i primi 100 fortunati che riusciranno a prenotare, una cena degustazione con i prodotti scelti dai banchi del nuovo mercato con cucina.

L’idea di questa speciale serata nasce dall’entusiasmo di Moreno Cedroni condiviso da Davide Longoni, che con la socia Tatiana Moreschi e i partecipanti al Consorzio Mercato del Suffragio (Erika Fumagalli con l’area ortofrutticola Fresco e Buono, Oreste Pietroni, William Legati e Roberto Andreoni di Gelateria Cool e lo spazio Latteria, e l’area dedicata al pesce di Schooner) hanno deciso di inaugurare pubblicamente, con questo evento, la prima grande degustazione da chef dei prodotti del Mercato

Versatile, inesauribilmente curioso e innovativo, precursore di tendenze diventate moda, dal susci all’italiana alle ricette che recuperano cibi antichi o di forte valenza creativa e emotiva, Cedroni ha deciso di portare, ancora una volta a Milano, la sua capacità di interpretare e mixare ingredienti semplici di altissima qualità in modo irresistibile, conquistato dal progetto Mercato Suffragio e rassicurato dalla qualità dei prodotti del mercato, scelti con la logica, da lui condivisa, del Km 1000, ovvero dalla possibilità di trovare il meglio, secondo stagione e territorio, in tutta Italia.

Le proposte della cena degustazione verteranno su felici combinazioni dei prodotti offerti dai diversi banchi. Qualche anticipazione: polentina con i frutti di mare e salsa al prezzemolo, baccalà in oliocottura con zuppa di pane, pizzetta con sgombro, burrata e pendolini, purè di patate, lime e olio

verde, carciofi nella pentola a pressione, gelato alle alici…

Ai fornelli, accanto a Moreno Cedroni, ci sarà la chef Bonetta dell'Oglio che realizzerà due sue specialità: un granotto di grano spezzato perciasacchi con spuma di agrumi al rosmarino e croccante di crusca e un petit four: cannolo di grano tumminia con ricotta dolcificata da miele di ape nera sicula di Basilisco. Bonetta dell'Oglio è nota per il suo impegno a tradurre la tradizione agricola siciliana in alta cucina, scommettendo anche e soprattutto sui giovani, come sullo chef Gabriele Rizzo, col quale aprirà prossimamente un ristorante in Sicilia.

Partecipano, sostenendo la serata, i produttori di Olio verde dell'Azienda Becchina a Castelvetrano, un olio prodotto in purezza con olive nocellara del Belice, capace di raccontare il calore e la sapidità della Sicilia, di pari passo con l'impresa sociale "Casa dei Giovani" e i suoi vini naturali "PuntoZero" creati dal vignaiolo "eretico" Francesco Guccione. «PuntoZero - spiega Valentina Vitale, coordinatrice e portavoce del progetto - non è solo un etichetta di vini, è la storia del sole e del tepore che nutrono la terra nella zona di Castelvetrano, 82 ettari di terreni sottratti alla proprietà dei capi della mafia siciliana. È la storia dei ragazzi della comunità terapeutica che, giorno dopo giorno, fanno del contatto e del lavoro su questa terra la loro crescita e il loro riscatto sociale, finalmente lontani da una vita di dipendenze. È un progetto, dunque, che parla dell'amore per la vita e del rispetto per la terra da cui nasce un eccellente vino naturale. PuntoZero è l'inizio di una storia e non è l'unica: sarà l'esperienza di tutti coloro che, tramite un assaggio, vorranno farne parte».

**La scheda**

- **Dove**: Mercato Del Suffragio, Corso XXII Marzo 20, Milano
- **Come:** prenotazione obbligatoria sul sito info@mercatodelsuffragio.it
- **Quando**: martedì 8 marzo 2016, dalle ore 20
- **Prezzo**: 60 euro a persona, vino compreso