# Moreno Cedroni, Il Clandestino 2016

il-clandestino-01-diambra-mariani-francesco-mion-5c823008

Adagiato nella baia di Portonovo, in uno degli angoli più seducenti e suggestivi dell'Adriatico, Il Clandestino Susci Bar è il "laboratorio estivo" di Moreno Cedroni. Qui ogni anno lo chef bistellato della Madonnina del Pescatore propone un menu tematico inedito e dedicato al susci, la sua personale e originale rivisitazione in chiave mediterranea del crudo di pesce di origini giapponesi.

Dopo il "Menu delle Fiabe" (2013), il "Menù Letterario" (2014) e il menu ispirato ai ruggenti Fifties di "SUSCI 50" (2015), Moreno Cedroni quest'anno esplorerà la "Via della Seta" e la figura di Marco Polo per andare alle origini del legame culturale fra Europa e Asia.

moreno-cedroniSette piatti creati da Cedroni con ingredienti e materie prime del proprio territorio sapientemente mixati con il ricco universo delle spezie per ripercorrere, attraverso l'esplorazione dei sapori, le orme dell'impavido veneziano che nel 1276 partì con il padre commerciante e i fratelli percorrendo ottomila chilometri alla scoperta di un mondo nuovo e affascinante.

Un vero e proprio viaggio nello spazio e nel tempo: sulla "Via della Seta" transitarono non solo merci, ma anche conoscenza, cultura, religioni… Un universo di contaminazioni culturali e artistiche che diventa protagonista dei nuovi piatti proposti dal Clandestino sullo sfondo della seducente Riviera del Conero. Il menu si apre con un grande classico di Cedroni: il ghiacciolo, quest'anno a base di vermouth e tè kombutcha e dedicato a KUBLAI KHAN, nipote del grande Gengis e fondatore del primo Impero Cinese della Dinastia Yuan.

Come nella teoria dello Yin e dello Yang, l'immancabile ricciola adriatica e la fassona piemontese giocano in perfetto equilibrio nel piatto dedicato all'attraversamento del DESERTO DEL GOBI. Le atmosfere della città di KASHGAR, una delle oasi della Via della Seta, prendono forma grazie all'incontro dei gamberi e delle spezie tradizionali degli Uiguri, i turchi di religione islamica in Cina.

Il viaggio continua con i contrasti di TEHERAN in cui il baccalà, tipico della tradizione marchigiana, dà vita a sensazioni contrastanti tra il dolce e l'amaro accentuate dal colore spettacolare del cavolo viola

fermentato. L’incontro tra culture prosegue con SAMARCANDA, originale reinterpretazione dei manti, i tipici ravioli uzbechi al profumo di cumino, che diventano dumpling di seppia in brodo di moscioli selvatici; e con ALEPPO, una combinazione di tonno e alloro in onore della città siriana un tempo punto di riferimento della cucina damascena

Con una fresca sinergia di yogurt, cetriolo e rosa, il viaggio gastronomico di Cedroni si conclude a Venezia: MARCO POLO è la tipica “pinza” veneziana che si fa gelato accompagnato da polentina dolce e marmellata di rabarbaro.

Ancora una volta Moreno Cedroni racconta attraverso il cibo una storia affascinante: quella dell’uomo e della sua eterna voglia di conoscenza che lo porta a esplorare mondi e culture differenti, sempre alla ricerca di qualcosa di nuovo da scoprire.

Il nuovo menu stagionale LA VIA DELLA SETA e il menu classico, che propone un assortimento delle ricette storiche del Clandestino, saranno in carta fino a settembre.

www.morenocedroni.it

[gallery ids="105600,105601,105602,105603,105604,105605,105606,105607"]