

Moreno Cedroni: ripartiremo con la stessa qualità ma con occhi nuovi



"C'è un pensiero positivo che permea le mie giornate; un pensiero impaziente, speranzoso, curioso e vivido. E' l'immagine del primo ospite che varcherà la soglia della Madonnina una volta che tutto sarà finito. Tutto sarà al proprio posto alla Madonnina. L'accoglienza sarà la stessa, sofisticata e discreta, il sorriso di Mariella sempre lì. Tutto così uguale, tutto così diverso per chi ora può guardare la realtà con occhi nuovi. E vede una realtà fatta di valori e lavoro, e vede il valore che c'è dietro alla comunità che lavora". Così lo chef **Moreno Cedroni**, due stelle Michelin a **La Madonnina del Pescatore a Senigallia** e patron a Portonovo della palafitta-gourmet **Il Clandestino**, progetta la ripartenza, dopo il lungo blocco attività per l'**emergenza coronavirus**.

In una "Lettera al cliente che verrà" pubblicata sui social, lo chef spiega che "tutto resta uguale per chi negli anni ha donato tempo e dedizione nella costruzione della propria opera, per i professionisti che hanno dato forma ad una passione confezionando la propria creatura e ne hanno avuto cura, sempre. **Sarà diversa la suggestione che proverà il cliente che verrà, diversi i**

suoi occhi che saranno capaci di guardare oltre. Il fiducioso augurio è questo, cliente che verrà, che tu possa trovare al tuo ritorno una normalità più consapevole - auspica lo chef marchigiano del suo stesso valore, manifestazioni concrete di una memoria storica riemmersa grazie ai professionisti che ne faranno da portavoce, una realtà fatta di persone e relazioni fondamentali, di unione e coesione".

E conclude: "Io sarò lì ad aspettarti, con lo stesso stato d'animo di 36 anni fa quando, il 25 aprile 1984, attendevo il primo cliente alla Madonnina del Pescatore".

Moreno Cedroni annuncia poi che il piatto forte della stagione 2020 del Clandestino sarà il **Susci Divino col Conero** che così diventerà un vero e proprio "Monte Olimpo che accoglierà personaggi mitologici ed entità divine, i loro racconti e, soprattutto, i loro banchetti".