

# Ristoranti



**LE APERTURE  
DELL'ESTATE  
SPECIALE 2019  
DESIGN**

Cracco ritorna al Duomo. Aprenda  
si sposta all'Idyllo. Segui la nostra  
Chef Parade anche sul sito

I nuovi ristoranti nascono dove un tempo  
sorgevano palazzi nobiliari o fabbriche. E  
il cibo diventa il nuovo linguaggio urbano

# NELLA FUCINA DI CEDRONI





## Profilo

### The Tunnel



c/o **Madonnina del Pescatore**

Lungomare Italia 11

Senigallia (An)

[www.morenocedroni.it](http://www.morenocedroni.it)



**Superficie** Circa 40 mq

**Investimento** 50mila euro

**Fornitori** Büchi (liofilizzatore, evaporatore rotante), Hielscher (sonicatore), Dry Ager Alitec (maturatori per carni, pesci e crostacei), Principessa (macchina per gelato), Gastrovac (cotture sottovuoto a bassa temperatura), Ocoo (fermentatore)

---

LA RICERCA GASTRONOMICA È ESSENZIALE PER MORENO CEDRONI CHE HA CREATO THE TUNNEL. DOVE SPERIMENTARE A SUON DI LIOFILIZZATORE. FERMENTATORE. SONICATORE. ROTAVAL E MOLTO ALTRO

DI MARINA BELLATI - FOTO BRAMBILLA - SERRANI

---

Che Moreno Cedroni sia uno chef ad alto tasso di ricerca è risaputo. Ricordiamo, tanto per fare un paio di esempi, il periodo in cui ha presentato il suo “sushi all’italiana”, la versione del crudo di pesce che ha trovato forma compiuta nel libro *Sushi & Susci*, del 2003, quando ancora la cucina del Sol Levante non era così di moda. Oppure quando, nello stesso anno, ha inaugurato Anikò, la prima salumeria ittica al mondo, un chiosco a Senigallia dove il menu propone “bresaola” di tonno e “salumi” di pesce, hot dog di gambero e conserve ittiche, in perfetto stile street food.

Dopo 35 anni di attività - tanti ne ha compiuti il suo ristorante a due stelle Madonnina del Pescatore - Cedroni continua ad essere uno chef che ha moltissima curiosità nello stare in cucina, nel viaggiare per aprirsi a nuove suggestioni, nello sperimentare una cucina di avanguardia che non è esibizione di tecnica gastronomica fine a se stessa, ma che porta nuovi sapori, consistenze, forme nel piatto.

Certo, per ottenere risultati degni di entrare in un menu stellato serve sperimentare con costanza. Per farlo a Moreno e al suo sous chef (da quasi 10 anni) Luca Abbadir era diventato necessario uno spazio adeguato. Detto, fatto: nell’ex garage di casa è nato The Tunnel, così vicino al main restaurant da renderne facile l’utilizzo anche con poco tempo a disposizione. «Nel 2003



## Chi è chi

### Moreno Cedroni

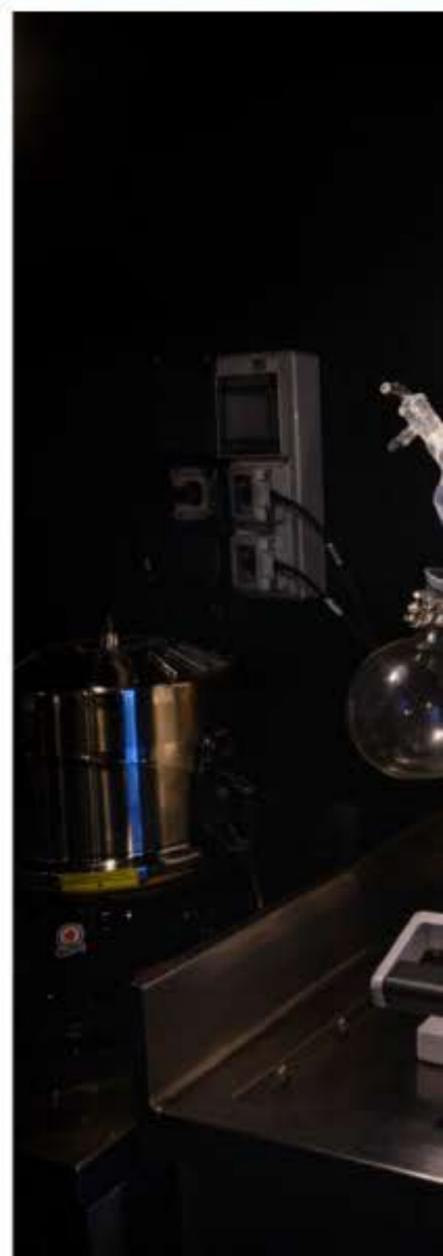
Anconetano, classe 1964, a 20 anni apre La Madonnina del Pescatore a Senigallia. Con gli anni si dedica intensamente alla ricerca gastronomica e nel '96 riceve la prima stella Michelin.

Nel 2000 apre il Clandestino Susci Bar, tempio del crudo di pesce; l'anno seguente esce il suo primo libro Sushi & Susci (ne seguiranno altri 4), in cui codifica il "susci all'italiana".

Nel 2003 inaugura a Senigallia Anikò, salumeria di pesce. Nel 2006 riceve la seconda stella e nel 2012 il The Wall Street Journal inserisce la Madonnina del Pescatore tra i migliori 10 ristoranti di pesce d'Europa



Sotto, Luca Abbadir, sous chef di Moreno Cedroni, alle prese con il fermentatore Ocoo. A sinistra, stelle di riccio di mare Iyo. Col Rotavapor (a destra) a The Tunnel si distilla Gin Pino



**Il Piccione alla brace, melanzane affumicate, salsa masala e centrifugato di alloro, filetto di piccione e acciuga e tortellino di ali e cuore di piccione. A lato, Polpo alla griglia, avocado e cavolfiore marinato nel miso**



è stato il mio primo deposito per le scatolette di pesce per Anikò - dice Cedroni - e quest'anno ho deciso di risistemarlo e farlo diventare sede di quello che le aziende definiscono "ricerca e sviluppo". È il mio "parco dei divertimenti". Così nel periodo della chiusura invernale del ristorante si è messo mano ai lavori, per essere pronti alla riapertura, a metà febbraio.

La prima cosa che colpisce è il total black di pareti, soffitto e pavimenti. «Lo abbiamo scelto perché ci aiuta a staccare dalla quotidianità, qui abbiamo l'obiettivo di mettere in discussione quello che già conosciamo in tema di preparazioni e abbinamenti, spinti dalle nostre intuizioni e supportati dalle tecnologie», spiega lo chef.

Già, perché nel Tunnel non c'è nemmeno un fornello, ma in compenso sono state installate attrezzature high-tech: dal sonicatore al Rotavapor, dalla pentola coreana che accelera le fermentazioni all'affumicatore, e ancora bagno a ultrasuoni, celle per la maturazione di carne o di pesce, liofilizzatore. Ed è imminente anche l'arrivo della macchina Principessa per il gelato. Senza dimenticare attrezzature di servizio, come i particolari faretti a braccio flessibile che pendono dal soffitto, orientabili a piacere, che illuminano i vari angoli del Tunnel. Un investimento importante (circa 50mila euro), per un laboratorio che in futuro vedrà anche la collaborazione con importanti istituti, a dare ulteriore impulso alla ricerca dello chef. Il lavoro di Cedroni e Abbadir sta già influenzando il menu in corso, per esempio sul fronte dell'uso del liofilizzatore. L'ostrica, tanto per dirne una, viene liofilizza-





La cella di maturazione a secco delle carni Dry Ager Alitech. Qui accanto, l'evaporatore rotante Rotavapor. Sotto, la banana liofilizzata che completa il dessert alla banana



ta e portata al tavolo al cliente che deve sbriciolarla per completare la ricetta del Risotto, ostrica, alghe e panna acida. Così come il riccio di mare, liofilizzato e stampato in forma di stella marina, da sbriciolare sulle Penne rigate e seppia ai carboni. Altra attrezzatura che ha conquistato lo chef anconetano è la "pentola" coreana per le fermentazioni rapide Ocoo, arrivata a inizio anno insieme al liofilizzatore.

Spiega Luca Abbadir: «Appena arrivate queste due macchine, lo scorso febbraio, abbiamo voluto provarle con la frutta che avevamo a disposizione, fra cui la banana, che abbiamo messo intera, buccia compresa, nel fermentatore per verificare se anche quest'ultima poteva essere commestibile. Banana che abbiamo anche messo nel liofilizzatore (solo la polpa, in questo caso). Dopo 5 ore di fermentazione abbiamo verificato che la dolcezza della polpa si trasmette per osmosi anche alla buccia, pur mantenendo il gusto tannico tipico della buccia. Non solo: ci siamo accorti che lasciava in bocca un retrogusto di nocciola. Così abbiamo deciso di usare la banana al 100% per fare un gelato, che fa parte di un dessert che arriva al cliente con tanto di etichetta alimentare "Cedronita", composto da una mousse di gianduia, streusel al cacao e nocciole; il tutto completato con la banana liofilizzata, grattugiata al tavolo e brodo di acetosella leggermente piccante». Insomma un dolce completo, dalle note dolci e tanniche, morbide e croccanti, acidule e piccanti. Perché, conclude Cedroni: «Serve tanta tecnica, senza quella puoi solo arrivare al 60, 70% del risultato gastronomico ottimale. La ricerca ci stimola e diverte e questo divertimento si trasferisce anche al nostro ospite. Ed è, a mio avviso, una parte importante dell'esperienza gastronomica». ✱