

Encuentro de los Mares

Recreando el Adriático

Moreno Cedroni: “Los cocineros podemos hacer mucho por el mar”

Moreno Cedroni nació y creció junto al mar. Desde hace 35 años, además, tiene su restaurante frente al mar, La Madonnina del Pescatore (Senigallia, Italia). Lo conoce como pocos. Y de él ha hecho su medio de vida este “revolucionario que interpreta las tradiciones con un concepto nuevo”, como le introducía el crítico gastronómico y presidente de Madrid Fusión Reale Seguros, José Carlos Capel, durante la jornada de apertura del programa de ponencias del I Encuentro de los Mares. En su charla, ‘Recreando el Adriático’, Cedroni abogó por la oportunidad que tienen los chefs para contribuir al desarrollo sostenible: “Los cocineros podemos hacer mucho por el mar, usando producto de pesca sostenible y eliminando el uso del plástico”. Asimismo, destacó las propiedades del pescado y animó a los padres “a que dejen que sus hijos coman con espinas y manos”.

En 1996, Cedroni obtuvo su primera estrella Michelin. Diez años después, llegaría la segunda. Un pequeño vídeo lo demostraba momentos antes de que el cocinero pasara a la acción, cocinando en directo su versión de la receta de pasta con marisco. En este caso, con sepia. Le añadía, además, erizos de mar en conserva -aquí liofilizados- y vieira en forma de salsa. “En este plato tenemos investigación, tradición y sabor”, explicaba este especialista en pescado crudo, salazones y conservas, convencido de que la investigación “no tiene que desvirtuar el trabajo de cocina, sino añadir algo más”.

Promotores institucionales:

PROMOTORES:



vocento

PATROCINADORES/COLABORADORES:



www.encuentrodelosmares.com

FB: @encuentrodelosmares

IG: @encuentrodelosmares

TW: @encuentromares

Más información de prensa:

Lucía Vaquero

lucia@grupgsr.com – 628 555 464