

Cronisti in classe 2026 il Resto del Carlino

«La cucina è la cultura del popolo e rappresenta il modo di vivere»

Intervista allo chef stellato Moreno Cedroni che racconta gli inizi della carriera fino al successo «Il ricordo più prezioso è la colazione che mi preparava mamma con latte, caffè della moka e pane vecchio»

Da Senigallia, la città di mare in cui viviamo, Moreno Cedroni è diventato uno degli chef più conosciuti d'Italia. Partendo dal pesce e dalla tradizione locale, ha costruito uno stile tutto suo, fatto di idee nuove e piatti sorprendenti. In questa intervista raccontiamo la sua storia di chef innovatore. **In quale momento della vita ha capito che sarebbe diventato uno chef?**

«Fin da piccolo ho coltivato il piacere per la buona cucina: la nonna e la mamma cucinavano piatti gustosi. A 15 anni ho cominciato a fare il cameriere, superando le mie timidezze. A 19 anni ho affittato il ristorante 'La Madonnina del Pescatore' a Marzocca, lavorando ancora come cameriere. Nel 1990 ho conosciuto la mia futura moglie Mariella, che lavorava in sala. Dopo uno stage in Spagna con lo chef Ferran Adrià ho iniziato un percorso creativo, dedicandomi a reinventare i piatti alla ricerca della bontà, l'ingrediente per me più importante. Poi tutto è cambiato: ho ottenuto la prima stella Michelin nel 1996 e la seconda nel 2006».

Se dovesse trasformare un ricordo d'infanzia in un piatto?

«Il ricordo più prezioso è la cola-



Lo chef Moreno Cedroni con le alunne

zione che mi preparava mia mamma con latte, caffè della moka e pane vecchio. Da questo ricordo deriva il Tiramisù fatto con il pane del giorno prima».

Qual è il suo piatto migliore?

«Non c'è un solo piatto migliore, ma ce ne sono alcuni che ho sperimentato e sono diventati famosi.

Una mia idea di successo è stata 'vedere il pesce come fosse una carne'. Con questa intuizione ho cucinato: la costoletta di rombo, i salumi di pesce e gli gnocchetti di mare. Una delle mie ultime innovazioni è la 'Spina di Pesce' cotta in una pentola coreana chiamata Ocoo, che permette cotture lun-

ghe rendendo morbide le spine». **Un esperimento che l'ha sorpreso più del previsto?**

«Il fumé di pesce, dove al posto della panna c'è il latte e la salsa fatta con tonno katsuobushi».

C'è un piatto che non cambierebbe mai e uno che hai reinventato?

«Non vorrei mai reinventare tutto ciò che è a base di potacchio. Invece ho reinventato il brodetto di pesce, diventato Brodetto Inside, costituito da una sfera di brioche con dentro il brodetto».

Se dovessi descrivere la sua cucina con una sola parola?

«Golosa».

Qual è l'errore più comune nei ristoranti stellati?

«Non dovrebbero montarsi la testa, ma rimanere sempre a contatto con la realtà».

Per concludere, cosa rappresenta per lei la cucina?

«E' la cultura del popolo e rappresenta il modo di vivere. Cucinare bene vuol dire cucinare sano e impegnarsi a combattere lo spreco. Solo il tempo dirà se le cose che abbiamo fatto le abbiamo fatte bene».

Bianca Bellucci e Sofia Tiranti, classe IID scuola Fagnani Senigallia

[Un fenomeno che avviene in particolare a scuola: un atto di bullismo tra i più frequenti](#)

«Body shaming», quando il corpo diventa un bersaglio sui social



Il corpo viene preso di mira

Quando il corpo diventa un bersaglio, ovvero il 'body shaming'. Deridere. Insultare. Canzonare. Questi sinonimi descrivono azioni strettamente correlate al fenomeno definito 'body shaming'. Esso consiste nel far vergognare qualcuno della propria estetica. Comporta gravi danni all'autostima, che possono portare ad un vero e proprio isolamento sociale, in cui i ragazzi si chiudono in sé stessi. I danni del body shaming sfociano addirittura in malattie come l'anoressia o la bulimia. Tutto questo si verifica soprattutto sui social media, tramite commenti negativi, insulti o derisioni. Spesso non lo notiamo o non diamo il giusto peso, ma questa è una modalità di fare body shaming. Fra il 30 e il 40 per cento dei ragazzi che usano i social dice di aver subito almeno una volta commenti pesanti sul proprio aspetto fisico. Di questi, il 94 per cento sono ragazze e il 65 per cento ragazzi. Da ciò possiamo comprendere quanto sia frequente questo atto di bullismo. Il fatto più grave è però quando sui social vengono esposti corpi apparentemente perfetti e sani. Ciò finisce per mettere in discussione l'aspetto fisico di ognuno,

perché non conforme agli standard che i social network ci impongono. Ma, nella maggior parte dei casi, essi sono il risultato di filtri o pose strategiche. Inoltre, se si pone attenzione, la stragrande maggioranza degli utenti che fa body shaming è anonima. Ciò rende infatti più disinibiti nel giudicare l'altro. Il giudizio negativo avviene per il 60 per cento a scuola, tra coetanei. La scuola, d'altro canto, dovrebbe essere un luogo d'amicizia, d'incontro e di condivisione; diventa invece un posto dove il 24 per cento dei ragazzi e il 34 per cento delle ragazze racconta di venire escluso o insultato per il proprio aspetto fisico. La scuola, quindi, non dovrebbe essere un palcoscenico per il body shaming. Il proprio corpo, a causa del body shaming diventa quasi un argomento tabù e ciò rischia di creare problemi ad accettarsi o addirittura anche solo a parlarne. Possiamo passare la vita a cercare di piacere agli occhi degli altri oppure possiamo iniziare a usare i nostri per guardare oltre l'aspetto fisico. Il body shaming finirà quando impareremo a cogliere la bellezza della diversità.

Cecilia Dolcimele, classe IIIB

 CAMERA DI COMMERCIO DELLE MARCHE



raffineria di ancona



elica



SUBISSATI
CASE E STRUTTURE IN LEGNO


Natural Village Resort
beach | family | sport

estra

MARCHE MULTISERVIZI

 **ISTAO**
ISTITUTO ITALIANO STUDI TURISMO
Fondato da Giorgio Pisci nel 1987
Presidente Maria Antonucci