

IL PANINO D'AUTORE MORENO CEDRONI MADONNINA DEL PESCATORE, MARZOCCA DI SENIGALLIA (AN)

verticale croccante di culatello



perché

Sono due gli elementi fondamentali di questo panino: la fragranza del pane da un lato, l'integrità e l'esaltazione del pregiato culatello dall'altro. La croccantezza dell'esterno, la morbidezza e il gusto degli ingredienti all'interno. Per la croccantezza esterna si è lavorato un pane tipo il carasau, molto fragrante, che contrasta con il pane utilizzato all'interno, morbido e che ricorda il pane in cassetta. I sapori del panino provengono dalla terra in cui nasce il culatello, l'Emilia; il parmigiano è lavorato in crema, mentre dell'aceto balsamico vine fatta una riduzione che lo rende più consistente e cremoso. La maionese si realizza usando solo l'albume, affinché non sia troppo aggressiva ma apporti la giusta piacevole acidità. Si è poi aggiunto un ingrediente di rottura, che apportasse freschezza, la ficoide glaciale con la foglia e anche il suo gambo croccante. Scomponendo il panino in questo modo si è riusciti ad esaltare ancora di più l'elemento principale che avvolge gli ingredienti tranne le croste, quasi il panino sembrasse realizzato solo da pane e culatello, generando curiosità ed ironia.

moreno cedroni

IRONIA, TECNICA, CREATIVITÀ. MA ANCHE GIOCO, INNOVAZIONE, E INFATICABILE RICERCA NELLA CUCINA DI QUESTO NOSTROMO PRESTATO AI FORNELLI. MORENO, OCCHI BLU E SORRISO INFINITO, NEI SUOI PIATTI IL MARE LO RACCONTA GIOCANDO, CON ACCOSTAMENTI, COTTURE E PAROLE. FINO A QUALCHE ANNO FA ALLA MADONNINA DEL PESCATORE SI MANGIAVANO INSALATE DI MARE, PIZZE E FRITTURE MISTE. POI, NEL 1995, L'INCONTRO CON L'AVANGUARDIA CATALANA E IL GENIO DI FERRAN ADRIÀ, E L'INIZIO DI UNA NUOVA ERA. SUSHI & SUSCI, HOT DOG DI CALAMARO CON MAIONESE ALLA SENAPE, ASTICE SCIOCCATO, COSTOLETTA DI ROMBO E PIZZETTA DI SPADA SONO SOLO ALCUNE DELLE SPECIALITÀ CHE SI POSSONO GUSTARE NEL RISTORANTE PLURISTELLATO DI SENIGALLIA. MA MORENO NON SI FERMA QUI. E SE AD ANIKÒ, PRIMA SALUMERIA ITTICA D'ITALIA, CI SI TOGLIE LO SFIZIO DI UN APERITIVO CON UN AFFETTATO DI PESCE, AL CLANDESTINO SI SPIZZICA SUSCI CEDRONI STYLE, MENTRE ALL'OFFICINA PRENDONO FORMA LE NUOVE IDEE DEL CALEIDOSCOPICO, INSTANCABILE, ADORABILE GENIO CREATIVO DELLA CUCINA ITALIANA.

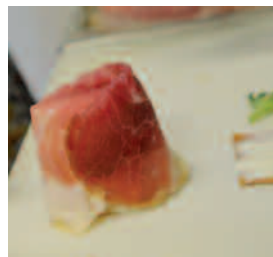


IL PANINO D'AUTORE MORENO CEDRONI MADONNINA DEL PESCATORE, MARZOCCA DI SENIGALLIA (AN)



Gli ingredienti (per 4 persone)

8 fette quadrate di pane morbido 5 x 5 per 40 g
8 rettangoli di pane croccante 6 x 6 per 24 g
8 fette di Culatello Villa Gamba Negrone per 100 g
60 g di mousse di parmigiano
Maionese per 24 g
Riduzione di aceto balsamico q.b.
8 foglie di ficoide glaciale.



La preparazione

Si realizza un pane che abbia all'interno della mollica molto morbida, tipo pane in cassetta, e si realizzano due rettangoli eguali togliendo la parte della crosta. Si spalmano con la maionese. Preso un altro rettangolo di pane morbido si avvolge con una fettina di culatello tagliata a misura. Con i tre preparati si forma una sorta di tramezzino con all'interno il pezzo di pane avvolto nel culatello. Con la stessa forma rettangolare si ricavano dal pane ottenuto alla maniera del pane carasau altri due rettangoli che andremo a spalmare solo su di un lato con la crema di parmigiano.

A questo punto si tagliano una o due fette abbastanza fine di culatello e ci si avvolge per intero il tramezzino realizzato in precedenza. Andiamo a unire i due pezzi di pane croccante con la crema di parmigiano al panino avvolto nel culatello. Il tutto deve avere uno sviluppo assolutamente verticale. Sulla parte superiore si aggiunge una goccia di riduzione di aceto balsamico. Si impiatta su disegni a piacere realizzati con crema di aceto balsamico e crema di limone e si aggiunge per guarnizione una foglia di ficoide glaciale.



CULATELLO VILLA GAMBARA NEGRONI

IL CULATELLO VILLA GAMBARA È IL FIORE ALL'OCCHIELLO DELLA SALUMERIA NEGRONI. È RICAVATO DA UNA DELLE PARTI PIÙ PREGIATE DEL SUINO, LA NOCE DELLA COSCIA. LA CARNE VIENE PRIMA IMBRIGLIATA IN ALCUNI LACCI DI CORDA, SALATA "A SECCO" E MESSA A RIPOSO. POI VIENE MASSAGGIATA PER FAVORIRE L'ASSORBIMENTO DEL SALE E QUINDI INSACCATA NELLA TRADIZIONALE LEGATURA A RAGNETELA. IL CULATELLO VIENE QUINDI ASCIUGATO LENTAMENTE A FREDDO PER POI PASSARE AD UNA STAGIONATURA LENTA E NATURALE, LA CUI RUSCITA È FORTEMENTE INFLUENZATA DALLE CARATTERISTICHE CLIMATICHE DEL LUOGO DI ORIGINE. LAVORAZIONE TRADIZIONALE, MATERIA PRIMA NAZIONALE, SALE MARINO, PEPE E LUNGA STAGIONATURA CONFERISCONO AL CULATELLO VILLA GAMBARA UN SAPORE UNICO, SAPIDO E INTENSO.