

CEDRONI LANCIA "THE TUNNEL", RICERCA E TECNOLOGIA IN CUCINA

11 Febbraio 2019



ANCONA – Si chiama The Tunnel il nuovo progetto dello chef **Moreno Cedroni**, un laboratorio di ricerca e sviluppo che si propone di convogliare il meglio della tecnologia applicata alla cucina. Il Tunnel, come metafora, troverà la sua fine, la sua luce, nel prodotto finito: eccellenza del risultato sul prodotto, frutto dell'ingegno dell'uomo e del principio assoluto del nutrimento e del gusto.

The Tunnel si avvarrà della migliore tecnologia esistente per tirar fuori dalle materie prime dei risultati sempre migliori e di evitare gli sprechi.

In laboratorio, insieme a Cedroni, ci sarà **Luca Abbadir**, sous chef di Cedroni a La Madonnina del Pescatore a Marzocca di Senigallia. Ma sono previste molte collaborazioni con istituti universitari e di ricerca, ad attestare il carattere di vera sperimentazione del progetto.

L'obiettivo è preservare la dignità delle materie prime, utilizzando gli strumenti tecnologici senza denaturalizzarle, di esaltare i sapori semplicemente sfruttando al meglio le proprietà dell'alimento, creare nuove consistenze e percezioni dello stesso, evitare gli sprechi rispettando l'ambiente.

Liofilizzatore, evaporatore rotante, ultrasuoni, gastrovac, celle di maturazione, affumicatore e la rivoluzionaria macchina mantecatrice di gelato Principessa faranno parte della strumentazione presente nel laboratorio. Si partirà dall'alimento, dalle proprietà organolettiche, per capire davvero cosa può diventare diventando "un piatto".

L'idea di Moreno Cedroni appartiene al filone della cucina d'avanguardia promossa dallo chef catalano **Ferran Adrià**, partita dal concetto di meta-cucina, basata sulla costante interrogazione su qualsiasi elemento del piatto, e giunta alla fase dell'ultracucina.