



Rotte Golose A cura di Piergiorgio Paglia

DUE STELLE BRILLANO A SENIGALLIA

Quando in una cittadina di circa 50.000 abitanti ci sono ben due ristoranti, o meglio due grandi chef, in grado di guadagnarsi le due stelle Michelin, questa diventa una meta imprescindibile per gourmet. Se poi è anche una bella cittadina sul mare, ecco una vera e propria Rotta Golosa! Parliamo di Senigallia, in provincia di Ancona, dove potrete deliziare palati e cervelli con i seducenti piatti delle cucine di Mauro Uliassi e di Moreno Cedroni.

> ULIASSI

Un posto che faticiamo a definire semplicemente "un ristorante" perchè ogni volta ci sembra essere qualcosa di più: un vero e proprio paradiso per gourmet, dove provare le delizie che nascono ai fornelli di Mauro Uliassi, ed un locale che fa della cultura dell'accoglienza una missione, grazie alle tante attenzioni di Catia in sala. Tutto questo senza dimenticare la splendida carta dei vini, ricca, ben congeniata e senza inutili eccessi nei rincari. Qui si dimenticano fretta e preoccupazioni, e ci si lascia trasportare in un viaggio, una vera e propria avventura sensoriale, che intriga ed appaga grazie alla fantasia e alla perizia dello chef, capace di realizzare con mano sapiente piatti che rivelano forti radici territoriali per poi sublimarle attraverso una rilettura creativa sempre elegante e ben dosata, armonica, mai fine a se stessa. Provate il menu degustazione estivo "Uliassi Lab", e deliziatevi con la cremosa zuppa di vongole, le sorprendenti seppie arrostate con granita di ricci di mare, le capesante tandoori con zenzero e pompelmo o il baccalà arrosto con sugo di baccalà alla griglia... E se capitate nella giusta stagione, assolutamente da non perdere sono le "sette corse" del menu di cacciagione!

> ULIASSI

Banchina di Levante, 6
Senigallia (An) Tel. 071.65463
Prezzo menù degustazione
«Uliassi Lab» (10 portate escluse
bevande) €130 www.uliassi.it

> LA MADONNA DEL PESCATORE

Moreno Cedroni è uno degli chef italiani considerati tra i più innovativi, e non a caso si è formato con Ferran Adrià. La "Madonnina del Pescatore" di Senigallia - aperto nel 1986 anche se Moreno passerà ai fornelli solo qualche anno dopo - è il suo ristorante di punta, cui si affianca la prima salumeria ittica italiana, l'"Anikò", proprio nel centro del lungomare. Inoltre Moreno gestisce il sushi bar "Clandestino" a Portonovo (AN), il laboratorio "Officina", dove confeziona alcune sue specialità per la vendita al dettaglio, nonché l'ultimo nato, "Il Clandestino a Milano", proprio all'interno della Maison Moschino. Un successo giustificato indubbiamente dalla ricerca (anche nelle tecniche di cottura a bassissima temperatura) e dalla creatività ai fornelli, ma anche e soprattutto ad uno stile equilibrato che non perde mai di vista la piacevolezza del piatto. La cucina è incentrata sul mare ed abbina la fantasia con la capacità di fondere le materie prime più diverse. Non perdetevi il Susci (all'italiana), l'ostrica con panna acida, scalogno, e caramello al lampone, il risotto alle vongole con gambero rosso e calamari in salsa prezzemolo e wasabi o la costoletta di rombo, per chiudere in dolcezza con una delicata mousse al cioccolato, olio alle clementine e riccio di mare, oppure con uno zabaione ghiacciatissimo.

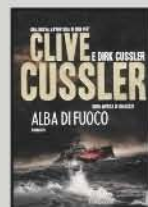
> LA MADONNA DEL PESCATORE

Via Lungomare Italia, 11
Senigallia (An) Tel. 071.698267
Prezzo menù degustazione «Creativo»
(12 portate escluse bevande): €130
www.morenocedroni.it

In libreria

A cura di Inbar Meysar

INBAR MEYSAR è nata a Milano dove vive e lavora. Laureata in Pubblicità e comunicazione presso la University of Hartford (Connecticut). In collaborazione con Fabio Pozzo ha scritto «Ho sposato l'oceano». È autrice de «Il mio Vendée Globe» e «L'Isola delle vele».



ALBA DI FUOCO

Clive Cussler
Dirk Cussler

LA GAJA SCIENZA
Pagine: 522 Euro: 16,90

Le affascinanti profondità marine celano tesori e misteri meravigliosi e inimmaginabili, che sfidano il tempo e la memoria. Nessuno lo sa meglio di Dirk Pitt, direttore della Numa, e del suo braccio destro Al Giordino, che al mare hanno dedicato la vita e la professione. Ma questa volta c'è un inspiegabile filo rosso che lega una galera romana affondata nel Mediterraneo da un attacco di pirati nel 327 d.C. e una nave da guerra britannica, misteriosamente scomparsa nel 1916 al largo delle isole Orcadi. Un filo rosso di sangue che porta fino ai giorni nostri, a una serie di violenti attentati a danno di moschee al Cairo e a Istanbul, che rischiano di far precipitare la situazione già molto tesa del Medio Oriente. Solo Dirk Pitt può venire a capo, aiutato dai suoi figli Dirk jr e Summer, in un'avventura senza respiro che li porterà dai vicoli di Gerusalemme ai castelli della campagna inglese, allo splendido palazzo del Topkapi, in fuga da un'oscura e terribile organizzazione capeggiata da un criminale sadico che cova un folle sogno di grandezza. Fino a una scoperta sensazionale, che potrebbe rimettere in discussione la Storia e le sue verità. Ma il prezzo da pagare per gli eroi della Numa sarà molto alto.

UN BRANO: "Gli occhi di Dirk sembravano emanare una luce fiacca, malgrado avesse le palpebre serrate. Non c'era nulla di fiacco, invece, nel dolore pulsante che gli stava montando in testa. Con uno sforzo erculeo, sollevò una palpebra, facendo una lieve smorfia mentre metteva lentamente a fuoco una lanterna accesa a pochi passi dal suo viso. Tornando progressivamente in sé, si rese conto di quanto fosse scomodo il freddo, duro pavimento di pietra sotto di lui. Mosse leggermente le braccia e tastò la superficie circostante alla ricerca di un sostegno. Dopo aver fatto un respiro profondo, fece leva sulle braccia e sollevò il torso, spingendo contemporaneamente con le gambe, finché riuscì a mettersi a sedere. Un'esplosione di stelle si materializzò davanti ai suoi occhi e per poco non perse di nuovo i sensi, evitando lo svenimento attraverso uno sforzo di respirazione. Dopo aver riposato per qualche minuto fino a farsi passare i capogiri e la nausea, si accorse di avere la schiena umida e fredda. Passandosi una mano sulla nuca, tastò un bitorzolo