



MORENO CEDRONI

nasce ad Ancona il 9 luglio del 1964. Nel 1984 apre il famoso ristorante la Madonnina del Pescatore. Nel 1995 è insignito della prima "Stella" Michelin, nel 1999 del "Sole" di Veronelli e nel 2000 delle "Tre Forchette" del Gambero Rosso. In questi anni il suo locale viene recensito sulle maggiori testate enogastronomiche e sui principali quotidiani nazionali ed esteri: nel 2000 apre, a Portonovo, il Clandestino Suscibar mentre nel 2001 esce il suo primo libro *Sushi & Susci*, edito da Bibliotheca Culinaria. Nel 2002 crea per la Martini&Rossi i cocktail solidi. Nel 2003 dalla sua creatività nasce Anikó, la prima salumeria di pesce esistente.

Nello stesso tempo inaugura l'Officina, un laboratorio artigianale sperimentale a marchio Cee, frutto di una geniale ricerca orientata a produrre marmellate di frutta, salumi e conserve di pesce in scatola privi di coloranti e conservanti. Nello stesso anno viene eletto presidente italiano dei Jeunes Restaurateurs d'Europe, carica che detiene per un triennio, fino al 2005, anno in cui diventa testimonial della Barilla per la Francia, la Svezia e la Grecia. Attualmente collabora con l'Audi, le Oreficerie Pisa, il McCann Group la San Pellegrino, la Lavazza e la Rai.