

LA MADONNINA DEL PESCATORE di SENIGALLIA. Mariella Organi: in sala la chef è lei

Un altro motivo per tornare a Senigallia è quello della buona ristorazione rappresentata specialmente dalle tre stelle Michelin del ristorante di Mauro Uliassi e dalle due di **La Madonnina del Pescatore** di **Moreno Cedroni**, ma anche di sua moglie **Mariella Organi**. Sì, anche lei è un personaggio della Senigallia stellata che vale la pena conoscere. A incontrarla ci ha aiutati, me e il collega Riccardo Lagorio, la sua amica Lara Massi, che ci ha portati da lei in un pomeriggio di ottobre, in cui l'estate sembrava non finire.



Mariella Organi con il marito, lo chef Moreno Cedroni

Il mare appena oltre la verde siepe profumata dalle erbe ricercate del loro orto, cui però possono accedere tutti. Ci apre una donna quasi diafana, dai gesti misurati, dalla voce gentile e delicata, affabile ma non confidenziale. Ma quanta

forza in quello sguardo. Ci dice subito che lo chef, suo marito **Moreno Cedroni**, si scusa, ma è in Liguria. Può fare qualcosa per noi o vogliamo ripassare fra qualche giorno, quando lo chef ritorna? Riccardo Lagorio ed io ci guardiamo solo un attimo: noi restiamo. Mariella Organi può fare di certo qualcosa per noi. Un ristorante con due stelle è fatto dalla maestria e dalle ricette dello chef, ma anche dalla forza, dalla professionalità, dall'energia di chi gli sta a fianco, dietro e anche davanti alcune volte.



La Madonnina del Pescatore

Se Moreno è chef in cucina, nella sala la chef, nel senso di comando, è lei, Mariella, con la sua classe. E delle due stelle una parte della luce è anche sua. I tavoli de La Madonnina del Pescatore sono pieni, Mariella sorride e sul tardi trova anche il tempo di mostrarci il loro laboratorio segreto e di rispondere alle domande di Riccardo. Con classe, sempre.

Raffaele d'Argenzio

Intervista a Mariella Organi

Il **Premio MAM, Maestro d'Arte e Mestiere**, promosso dalla Fondazione Franco Cologni dei Mestieri d'Arte, in collaborazione con **ALMA, La Scuola Internazionale di Cucina Italiana**, è uno speciale riconoscimento dedicato ai **Maestri d'Arte italiani**, attivi in 23 diverse categorie dell'artigianato artistico: dalla ceramica alla gioielleria, dall'arte del teatro all'arte dell'ospitalità. Proprio in questa categoria è stata premiata a inizio ottobre **Mariella Organi**, ovvero colei che manda avanti con eleganza e professionalità la sala de La Madonnina del Pescatore a Senigallia, unanimemente riconosciuta tra le migliori tavole tricolori.



In che modo l'arte entra nella cucina?

La cucina è un modo per trasferire la tradizione nel tempo con l'esercizio delle arti. In ogni ambito gastronomico, comprese la gelateria e la pasticceria, si tramanda un'arte al pari dell'architettura, della fotografia e delle cosiddette arti *impegnate*. La mia aspirazione di proteggere e preservare i

beni culturali si applica senza dubbio anche alla ristorazione.

Tra le motivazioni del premio MAM viene esaltata la sua *ferma delicatezza che sa far vivere ai suoi ospiti*, quasi un ossimoro.

Nel settore dell'ospitalità la figura femminile è generalmente affidabile, precisa, costante. Sono piuttosto attenta per natura e credo che questa sia una caratteristica essenziale non solo per accogliere adeguatamente i nostri ospiti, ma anche per garantire la qualità complessiva della loro esperienza. La sensibilità è una dote naturale per l'universo femminile, al pari della fermezza. La giusta combinazione di questi ingredienti permette di realizzare anche gli obiettivi che sembrano i più difficili.



Insieme a suo marito Moreno Cedroni ha contribuito, dal 1991, a fare la storia de La Madonnina del Pescatore. C'è un momento in cui ha

capito che il suo ruolo sarebbe stato questo?

Nel 1984 Moreno aprì il locale e si dedicava alla sala. Ma i primi corsi di cucina gli consigliarono di seguire la propria attitudine. Senza che mi fosse esplicitamente detto, fu sua madre a farmi capire che io avrei potuto affermarmi prendendo il suo posto in sala. Iniziarono i viaggi per comprendere la cucina d'avanguardia catalana e l'apprendimento delle tecniche di sala e cucina dei migliori ristoranti italiani. L'esperienza crea capacità di interpretare il gusto e la contaminazione culturale significa crescita.



Anche nella ristorazione?

Soprattutto nella ristorazione. Un ristorante è un luogo di condivisione culturale

Insomma, una crescita comune che insieme vi ha visti protagonisti. Quanto conta saper coinvolgere i numerosi collaboratori che avete?

È fondamentale coinvolgere l'intero gruppo di lavoro per qualsiasi decisione. Partiamo da un argomento e cerchiamo di

esaminare a fondo le varie sfaccettature, stimolando ciascuno a esprimere la propria impressione. Solo così si possono raggiungere decisioni condivise, che rendono possibile un lavoro di gruppo sereno. Se alla fine del servizio tutti hanno il sorriso sulle labbra, vuol dire che abbiamo vinto!



Esistono scelte che secondo lei potrebbero favorire il raggiungimento della completa parità di genere in Italia?

Certamente scuole e asili con orari flessibili potrebbero aiutare le giovani coppie con figli a pianificare il loro lavoro. Le giovani madri potrebbero inoltre avere maggiori opportunità se si procedesse alla decontribuzione degli oneri da lavoro a favore delle imprese che ne mantengono l'occupazione. Organizzare servizi con un occhio di riguardo alla natalità e, di conseguenza, alle giovani donne che desiderano lavorare, non è un lusso ma un modo di investire nel futuro.



Esistono regole per imparare la sua professione?

Leggere libri. Ma non solo: questo lavoro è pratica, esperienza. Esistono inoltre alcune parole chiave: discrezione, eleganza, umiltà. Senza questi attributi è difficile avere buon esito.

Riccardo Lagorio

