

L'OSPITE

di Maria Vittoria Zambini

Per Milano vorrei dieci ristoranti di alta cucina

CLAUDIO SADLER

Disponibile come sempre a raccontare la sua personale avventura nel mondo della ristorazione, Claudio Sadler resta uno dei punti fermi del panorama culinario milanese.

Da commis di cucina nei grandi alberghi a insegnante presso l'istituto alberghiero di Stato a Milano, la grande passione per la cucina ha guidato il giovane cuoco di origini trentine a scalare rapidamente e con visibile successo tutti i gradini della scala professionale, fino a diventare il grande chef che tutti conosciamo. Dal 1995, anno di apertura del ristorante che porta il suo nome (anzi il cognome), gli appassionati della materia possono gustare la sua cucina all'apparenza moderna e creativa, ma in sostanza ben salda alla tradizione della miglior cultura gastronomica italiana.

Ma oggi essere dei bravi chef non basta e allora ecco corsi di cucina e libri di ricette (oggi arrivati a quota 4!) con consigli e dritte firmati Sadler.



Claudio Sadler, da molti anni al vertice della ristorazione

Ristorarte: Partiamo dalle ultime novità: quando e dove verrà trasferita la sede del suo ristorante milanese "Sadler"?

CLAUDIO SADLER: Abbiamo deciso di traslocare in via Ascanio Sforza 77, sempre a Milano, per svariate esigenze e da febbraio-marzo dell'anno prossimo inaugureremo il nuovo locale in cui saranno presenti due aree distinte: una sarà adibita a ristorante e una ospiterà svariati eventi e corsi di cucina. Lo abbiamo concepito così per creare una struttura polivalente dove far confluire presenze diverse.

Ristorarte: Quanto è cambiata la ristorazione milanese da quando Lei ha mosso i primi passi in questo campo?

CLAUDIO SADLER: Milano è una città molto particolare, molto strana. Da quando lavoro ho visto aprire e chiudere molti locali. Milano, specialmente in questi ultimi anni, segue soprattutto le mode e i flussi di tendenza: ecco perché aprono soprattutto locali trendy che scelgono filosofie legate alla novità del momento, alla moda appunto. Quindi creare un parco clienti fedele non è molto semplice, soprattutto per i ristoranti di un certo livello, con prezzi più elevati.

Ristorarte: Che tipo di clientela frequenta il ristorante Sadler?

CLAUDIO SADLER: Solitamente sono dei veri e propri appassionati di cibo che amano trattarsi bene, vivere bene: e il buon cibo, si sa, è una delle cose che aiutano a vivere meglio. Poi c'è chi sceglie il nostro locale una o due volte l'anno per regalarsi una serata da intenditori e chi lo frequenta con assiduità perché abituato a mangiare in un certo modo e non ci rinuncia.

Ristorarte: Come ex presidente dell'associazione dei ristoratori milanesi (EPAM), come giudica il panorama milanese dei locali in generale e dei ristoranti in particolare?

CLAUDIO SADLER: In città la movimentazione dei locali è altissima; purtroppo mi

