



IL CUOCO (ANTI) STAR DEL BISTROT

Milanese da sempre, il suo primo locale era sui Navigli nel 1986. «Ma per Expo nessuno mi ha chiamato»

di MAURIZIO BERTERA



Piatti da gourmet.
risotto giallo, fiori di
zucca e tartufo



Fuori le austere vetrine del ristorante e della trattoria moderna che guardano al Naviglio - qui non certo suggestivo - di via Ascanio Sforza. Dietro una splendida corte lombarda che ospita l'ufficio ed emana intimità. A noi sembra la perfetta rappresentazione di Claudio Sadler, da un quarto di secolo uno dei migliori chef italiani: più sostanza che immagine, impegno quotidiano sul campo e scarso ai congressi, ruvido nell'impatto iniziale e caloroso in realtà. Diciamolo serenamente: l'esatto opposto di (quasi) tutte le star-chef del momento che - tra l'altro - sono state anticipate su molti fronti dal nostro intervistato. Non solo sui tempi (il che sarebbe logico) ma pure sulle idee. Vediamole.

Caro Sadler, partiamo da una curiosità. Pare che voglia spostarsi dai Navigli, un po' come Milan e Inter da San Siro. Sarebbe una notizia vera in città.

«Ho aperto il mio primo locale, l'Osteria di Porta Cicca, nell'86 in Ripa di Porta Ticinese: erano i Navigli del mio cuore, di grande fascino e bohemiens. Poi mi sono spostato in via Troilo e nel 2007 sono finito qui: ammetto che mi piacerebbe avere uno spazio in centro, per catturare quel mercato "fashionista" che non viene a trovarmi solo per la posizione, a differenza dei gourmet. E servono entrambi, al giorno d'oggi. Oppure spero nella rinascita dei Navigli, leggo della nuova Darsena... Di sicuro, c'è che non sono più i Navigli che mi

piacevano tanto. Un gran casino, mi pare. Abbiamo il sospetto che non sia un sostenitore dell'attuale giunta comunale...

La trovo miope, come tutto il Palazzo: si dice così, no? Il ragionamento di base è "chi sta in centro è amico nostro e gli diamo una mano, chi è fuori dal centro si arrangi". Considerando quanto sta per arrivare, intendo l'Expo 2015, penso abbia senso coinvolgere tutta la città che tra l'altro non è una megalopoli con distanze incredibili.»

Da chef e da cittadino, che idea si è fatto dell'evento?

«Una sola, visto che vivo sempre qui dentro, lavorando. Sinceramente non l'ho ancora capito bene: non penso sarà un disastro ma neppure un trionfo. Ci sono previsioni diversissime, tanto è vero che la gara per la ristorazione interna è andata deserta, il che significa poca fiducia da parte dei grandi operatori. In compenso, nascono locali ogni giorno: scontato ma dopo l'evento, che succederà?»

Come andrà l'Expo? Si sbilanci.

«A Milano arriveranno migliaia di persone e visto come siamo messi, c'è solo da guadagnare un po' come succede per il Salone del Mobile, con il vantaggio che l'Expo durerà sei mesi. Semmai ho la netta sensazione che le strutture non saranno in grado di reggere l'impatto logistico, nel mio piccolo sono pronto a una gestione diversa dei locali. Ma pensando ai trasporti o ad altri aspetti, temo sia durissima far funzio-

nare tutto come si deve.»

Lei è milanese, di nascita e di spirito. E' in pista dall'86. E' possibile che i "cuochi dell'Expo" siano Oldani, Cracco e Bertoni? Bravissimi per carità, ma solo il primo è lombardo doc...

«Semplice. Non sono stato interpellato. Sarà colpa mia: non cerco visibilità così per fare e non nasco frontman, come si usa dire oggi. E siccome chi si trova ai vertici cerca loro - sostanzialmente perché è più comodo - non faccio parte del gruppo. Resto dell'idea che bisognerebbe coinvolgere di più le persone ma dormo ugualmente la notte.»

Questo è il Sadler non facile da gestire, poco simpatico.

«Ma no. Ho buoni rapporti con tutti i colleghi, se fosse diversamente non potrei essere il presidente dell'Associazione Le Soste (ndr, riunisce 75 ristoranti italiani top nel mondo) e non avrei fondato i Jeunes Restaurateurs. La verità è che svolgo il "mestiere" a tempo pieno e non ho il tempo per coltivare amicizie: quelli che sento un po' di più sono Gualtieri e Aimo (ndr, Marchesi e Moroni). I più giovani hanno un giro diverso e fanno cupola tra loro. E' normale? Non so, ma è la verità.»

Oltre che per i dieci anni in più, in cosa si sente diverso dalle star-chef di oggi?

«Più che altro è cambiato il modo di essere cuoco. Oggi è un personaggio importante, se ne parla tanto appena uno ha ricevuto il primo riconoscimento. Il marketing è im-

portante come e forse più della capacità ai fornelli, ecco perché mi sono reso conto della necessità di un ufficio stampa dopo che per 25 anni non l'ho mai voluto. Con questo, non cambierà nulla del mio modo di essere: non sono mai uscito con i clienti del ristorante e non ho mai telefonato ai capi delle guide. Né penso di poter essere un maitre-à-penser, fermo restando che di Marchesi ne vedo pochi in giro.»

Chiarissimo. Ma ha un collega che apprezza particolarmente?

«Bottura. Mi piacciono la sua cucina e la sua filosofia, che sta portando all'estero. E poi ha un senso per l'arte che mi ha molto colpito.»

Abbiamo scoperto che è stato professore di Oldani.

«Sì, nei primissimi anni quando insegnavo all'alberghiero Carlo Porta di Milano Bravo, soprattutto molto intraprendente. Si capiva che avrebbe fatto cose importanti, fuori dagli schemi.»

A proposito, se l'aspettava un boom di iscrizioni all'istituto alberghiero? Ormai è la scuola superiore del momento.

«Diciamo che il boom è frutto delle ultime stagioni, con i programmi televisivi a fare da traino. Ma anno dopo anno, ho seguito la crescita delle iscrizioni quindi non mi sorprende. Il problema vero è che non ci sono budget per i laboratori, ossia la cosa più importante. Così mentre la scuola ha fatto molto dal punto di vista culturale per i giovani cuochi, sulla parte tecnica siamo

indietro. Poi, i più bravi recuperano negli anni successivi, lavorando tanto nelle cucine.»

Abbiamo letto che lei adora fare scuola di cucina perché riesce a parlare con la gente.

«Vero, ma non è un controsenso. Sembro "musone" ma mi piace scambiare idee con chi ha il mio stesso interesse, in questo caso la cucina. Tanto è vero che ho iniziato a fare corsi non appena aperto il primo. Sono per i dilettanti come per i professionisti, gente che a volte molla tutto per inseguire il sogno. E' un bel mondo, quello della scuola: tiene allenata la mente perché prima di insegnare, devi imparare a insegnare.»

Dicono che i giovani siano più bravi di voi, ovviamente alla stessa età.

«Hanno avuto mediamente più possibilità di noi: scuole di cucina serie e costose, stage all'estero con maggiore facilità, un maggior numero di ristoranti in Italia dove crescere. Detto ciò, c'è parecchia gente intelligente, preparata, grintosa. Capaci in cinque anni di passare da allievi a sous-chef. Del resto, il cuoco è un lavoro per giovani visto che richiede impegno mentale ma soprattutto fisico. Per questo le donne brave in cucina hanno davvero "le palle", garantisco.»

Lei è stato uno dei primi a credere nel concetto "bistrot", oggi di gran moda. Era a metà anni '90 e si chiamava Sadler Wine & Food, in via Monte Rosa, sempre

a Milano.

«Mi ero reso conto che in una città internazionale e sempre curiosa come la nostra, non bastava più l'osteria, giocata solo sui piatti di una regione che si perpetuano e sull'atmosfera tradizionale. Volevo qualcosa di differente, con proposte italiane e non solo, di tipo gastronomico, accompagnate da buoni vini al bicchiere. Non a caso è stato il primo wine restaurant in Italia. Il mio Chic'n Quick l'ho definito invece "trattoria moderna" perché sottolineo le caratteristiche della cucina, italiana, e dell'evoluzione nel menu rispetto all'osteria.»

Testimonianza: Sadler dà il meglio al Chic'n Quick che al ristorante gourmet.

«Di certo, mi diverto un sacco al bistrot forse perché la gente si relaziona più facilmente. Nelle sale del locale gourmet, i clienti si aspettano di più e qualcuno se la mena...Ma io continuo a inseguire il gusto, non l'effetto: mai stato un avanguardista, semmai moderno. Aggiungo un ragionamento: vero che quando il conto supera i 100 euro a testa, non devi sbagliare nulla. Ma Tripadvisor ha creato dei mostri: tutti, stranieri compresi, si sentono giudici di un ristorante e talvolta scrivono bugie, cose demenziali, cattiverie gratuite.»

Detto ciò, come vede la situazione?

«Complicata, ma personalmente ho avuto stagioni peggiori. Sta sparendo la fascia media, quella del conto da 60-80 euro a testa mentre funziona comunque, anche per



Delicatezze per il palato (e per la vista)

merito dei tanti stranieri, quella di fascia superiore, alla ricerca dell'esperienza importante. Sino a 60 euro, c'è un mercato vivace: in una città come Milano ci sono locali dove con 40 euro si mangia bene, si esce soddisfatti, Anche di cucina milanese, perché c'è più interesse di un tempo, soprattutto tra i giovani.»

E' stato anche uno dei primi chef italiani ad aprire all'estero.

«In Giappone, era il 2003. Ristorante e trattoria-pizzeria a Tokio, esperienza bellissima, poi la società che aveva 50 locali ha deciso di cedere la sua quota e ho preferito andarmene. Ci tornerei subito, sia chiaro. Così nel 2008, mi sono spostato a Pechino, sempre con un partner locale sennò non combini nulla. Ero vicino a piazza Tienanmen ma mi è piaciuto di meno: i cinesi sono ancora mediamente arretrati a livello culinario. Probabilmente ci sono piazze migliori della capitale come Hong Kong, Macao e la stessa Shanghai, comunque sia ho abbandonato l'opera nel 2012.»

Citiamo qualche altro impegno? Curatore di sei ricettari di successo, grande specialista di banqueting, presidente del più importante concorso italiano di "cucina birraria", inventore di panini eccezionali...

«Non ho particolari preclusioni e non me la tiro più di tanto. Quando mi propongo cose semplici, che capisco subito e mi piacciono, parto e non mi preoccupo se la cosa ha un iter molto lungo. Nel catering,

per esempio, ho iniziato nel '95 e sapevo che non sarebbe stato facile. E' una disciplina impegnativa, come dico io, non puoi sbagliare una stagione. Quanto alla birra, mi sono trovato bene con Heineken: ho sentito che avevano voglia di fare qualcosa di bello, con energia positiva. Da qui è nato il Premio Birra Moretti che ogni anno coinvolge sempre più i giovani cuochi.»

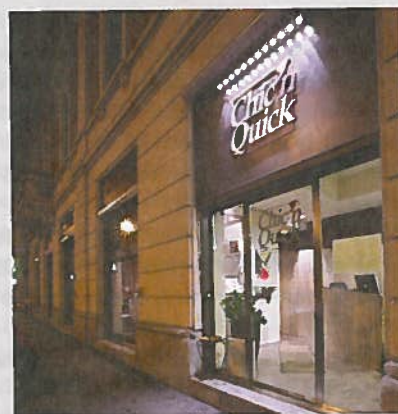
Il panino merita un discorso a parte.

«Sono consulente de Il Panino Giusto per il biennio 2014-2015, con il compito di creare sei ricette esclusive per anno e sto lavorando a un'evoluzione del concetto: "dal panino nel piatto al panino impattato" Mi è piaciuta l'idea per l'importanza del panino nella nostra cultura, come avranno visto i visitatori della mostra che si è tenuta a Milano nello scorso inverno. In omaggio, ho realizzato il Tra i due che è il panino più venduto nella catena, in tutto il mondo. La ricetta? Pane di frumento e grano arso, stracciatella di burrata pugliese, fiori di zucca, bresaola e crema di olive taggiasche.»

Sadler, possiamo dire che la sua seconda vita di chef - eclettico come pochi e sempre in cerca di nuove idee - sta iniziando a quasi 60 anni?

«Veda lei. Se significa aver capito che cucinare è la cosa più bella non basta più, allora diciamo che è la seconda vita. Ma essere il "direttore" del meccanismo è una rottura bestiale: se potessi scegliere tornerei subito a fare il cuoco.»

CARTA D'IDENTITÀ



Milanese, classe '56, Claudio Sadler arriva a Milano nell'86 dopo il diploma all'Alberghiero e l'esperienza della Locanda Vecchia Pavia. Apre l'Osteria di Porta Cicca che in cinque anni prende la stella Michelin. Trasferito di sede, il locale conquista la seconda stella nel 2002 che mantiene tuttora, nella location in via Ascanio Sforza 77, dove a fianco del ristorante gourmet c'è Chic'n Quick Trattoria Moderna. Sadler è stato tra i fondatori di JRE ed è attualmente presidente de Le Soste; autore di sei libri di cucina, è anche il responsabile di Q.B. - una delle più quotate scuole in Italia - nonché titolare di un apprezzato servizio di banqueting.