



TRA  
TTO  
RIA  
di Campagna

www.trattoriadicampagna.it



🕒 Lunedì, 24 Novembre 2014 10:30

## Intervista a Claudio Sadler. L'Expo, i ristoranti, i panini d'autore, gli chef e tante altre cose

👤 A cura di **Maurizio Bertera**

🔍 Dimensione Font 🗨️ Stampa ✉️ Email

👍 Mi piace 0 🐦 Tweet 0 🍷 +1



È uno dei grandi nomi della ristorazione milanese, anticipatore di mode e apripista di tante tendenze arrivate solo di recente. Ecco chi è Claudio Sadler.

Ancora una volta, ha fatto il pieno sulle principali guide italiane. La Michelin gli ha confermato le due Stelle, l'Espresso i due Cappelli e il Gambero Rosso le due Forchette, con 87/100. Incrociando le valutazioni, e considerando che Trussardi Alla Scala ha perso Luigi Taglienti, si può serenamente dire che - insieme a quello di Cracco - il suo è il miglior ristorante di Milano. Eppure di Claudio Sadler, da un quarto di secolo uno dei migliori chef italiani, si parla poco. Forse perché bada più alla sostanza che all'immagine, crede nell'impegno quotidiano sul campo e poco ai congressi, è persona ruvida nell'impatto iniziale, ma calorosa in realtà. Diciamolo: l'esatto opposto di (quasi) tutte le chef-star 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.

### 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 de 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.

### Parliamo di Expo 2015: 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?

### Lei è milanese, di nascita e di spirito. È in pista dall'86. 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 pi



## NEWS

➤ VEDI TUTTO



Tutti fritti a Milano. Il decalogo del fritto nel nuovo locale alle Colonne San Lorenzo: tra tempura, panko, salse home made e birre artigianali



Parola di Chef. I giovani talenti della cucina italiana si raccontano nel nuovo programma di Gambero Rosso Channel



Vino, domini, wine e vin. L'Ue pronta a misure drastiche a



La guerra dei tavoli irregolari a Roma. Alessandro Circiello vs Ignazio Marino: le misure contro l'occupazione abusiva di suolo pubblico danneggiano la ristorazione



Campari riorganizza la divisione vino. Voci di cessione per Sella&Mosca, Enrico Serafino e Teruzzi&Puthod. Sarà vero?



Michelin Spagna 2015. Nessun nuovo trisstellato, Madrid città più premiata. E festeggia la prima stella anche il Pakta di Albert

comodo, più facile - non faccio parte del gruppo degli eletti. In definitiva, 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 (n.d.r. 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 Gualtiero e Aimo (n.d.r. Marchesi e Moroni). I più giovani hanno un giro diverso e fanno cupola tra loro. È 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 importante 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. È 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

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 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.

#### **È stato anche uno dei primi chef italiani ad aprire all'estero.**

In Giappone, era il 2003. Ristorante e trattoria-pizzeria a Tokyo, 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 birraia", inventore di panini eccezionali...**

Non ho particolari preclusioni e non me la tiro più di tanto. Quando mi propongono 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. È 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



Adrià



Olio Extravergine d'oliva.  
Quando la comunicazione  
viaggia insieme alla produzione  
di qualità: il caso Intini

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 "dirottore" del mescolame è una cultura hostiale: se potessi sadler temere subito a fare il cuoco.

Ristorante Sadler | Milano | via Ascanio Sforza, 77 | tel. 02.58104451

<http://www.sadler.it/ristorantesadler/>

Chic 'n Quick | Milano | via Cardinale Ascanio Sforza, 77 | tel. 02.89503222 <http://www.sadler.it/cnq/>

a cura di Maurizio Bertera

---