

CLAUDIO SADLER: UNA STELLA DA MICHELIN E UN OSCAR DALLA SUA MILANO

di Cesare Zucca-

Il ristorante stellato **'Sadler'**, la Trattoria Moderna **'Chic'n Quick'** a Milano, 7 grandi libri di ricette, una spettacolare carriera premiata con l' **Ambrogino d'Oro**, l' Oscar meneghino con cui il Comune di Milano esprime la sua gratitudine a chi dedica la propria vita al bene comune. Ecco Claudio Sadler, top chef che ama rispettare la tradizione, accostarla alla creatività e puntare sull'innovazione, senza finire di stupirci... anche nel menù dei suoi sogni. Incontro Sadler a Milano, e dove sennò?



Come sei diventato chef?

Abitavo a Sesto S. Giovanni, erano gli anni '70 e , se fossi rimasto lì, le mie opzioni sarebbero state di dedicarmi all'

industria pesante oppure di fare il geometra. Ho preferito abbandonare queste realtà e indirizzarmi verso la cucina, che immaginavo potesse offrirmi più occasioni di viaggiare e conoscere posti nuovi. Ho iniziato lavorando in albergo, per diventare aiuto cuoco , per poi tornare all'istituto alberghiero, questa volta in veste di insegnante nel "Q.B. Centro di cucina enogastronomico" dove, insieme ad altri validi insegnanti, ho organizzato corsi di cucina per professionisti e appassionati.

Sei tra i fondatori dell'Associazione 'Jeunes Restaurateurs d'Europe' Un'indagine dice che il 50% dei giovani intervistati sogna di diventare chef. Cosa ne pensi?

Bella notizia, ma non mi sorprende. Cronaca, cinema e TV hanno enormemente promosso questa professione che spazia tra arte e cucina, dove lo chef diventa un direttore d'orchestra, un compositore creativo che sa trasmettere emozioni. Basterebbe citare Borghese e Cannavacciuolo, mie cari amici, ottimi chef e grandi comunicatori televisivi.



Parliamo di cucina: una destinazione che ti incuriosisce ?

Vorrei visitare il Marocco dove penso di scoprire nuove

frontiere gastronomiche. pur non amando troppo le spezie.

La tua destinazione preferita ?

Il Giappone. Ho lavorato per molti anni nei miei locali a Tokyo. Mi affascina la cultura orientale e nel tempo libero mi piaceva fare delle piccole escursioni , sempre in compagnia di gente del posto.



La cucina giapponese ha influenzato il tuo menù?

Sì, è stata un'immersione in una cultura diversa e uno scambio interessante di modi e stili, dai sapori, alla pulizia del piatto, alla grande attenzione e alla presentazione.

Quali itinerari gastronomici suggerisci per la primavera 2019?

La Valtellina è molto interessante, non a caso il mio menù propone della bresaola in 4 gusti, la Bassa Padana, il Mantovano e le Colline dell'Oltre Po Pavese. Qui troviamo pasta fatta in casa come cappelletti e agnolini, grano padano, vini interessanti e quel cibo di cascina che fa parte della nostra storia.



Quanto è importante per te la cucina Milanese?

Milano è una città che mi ha dato molto e sono fiero di onorare la sua grande tradizione culinaria. La classica cotoletta alla Milanese è sempre in menù e da parecchi anni il mio ristorante propone una serata dedicata a un classico senza tempo della cucina milanese: la *cassoeula*, abbinata per l'occasione alle bollicine di un eccellente *champagne* francese, un modo per rinvigorire la tradizione e rivestirla in maniera nuova.

Come si sta evolvendo la cucina milanese ?

Sta cambiando tutto. Sono ristoratore da 35 anni e ho avuto modo di osservare molte nuove tendenze. Dò fiducia alle quelle nuove generazioni che hanno un comune denominatore: rispetto della nostra cultura, ricerca di semplicità, meno enfasi o prosopopea e l'attenzione di proporre un prodotto di qualità, una cucina intelligente, semplice, creativa, ben servita e dinamica.



NeI tuoI menù, così come nella tua ricetta, vedo spesso il grano arso. Perché?

È stato **Pietro Zito**, cuoco e agricoltore pugliese a farmelo conoscere e apprezzare. Ho assaggiato la sua focaccia fatta con farina di grano arso e mi ha lasciato in bocca quel significativo desiderio di provarne ancora. Da allora è diventato un ingrediente presente in molti miei piatti, come i maccheroncini o le orecchiette o come la cialda che guarnisce la mia ricetta. Ora è un ingrediente presente nei menù di molti ristoranti.



©Cesare Zucca

Hai pubblicato molti libri. Il prossimo ?

Sto lavorando a una raccolta che recuperi e racconti le mie ricette



Nel tuo menù, quale piatto è più 'Sadler'?

Da 20 anni... una ricca padellata di crostacei freschi dal mercato: aragoste, gamberi, mazzancolle granchi reali, gamberi rossi. Un piatto che è un trionfo di gusti e un inno alla semplicità. I miei clienti lo adorano..



Cucini a casa?

Assolutamente sì, per gli amici. Amo cucinare, far cucinare anche i miei ospiti e poi si cena tutti insieme.

Un cibo che troveremo sempre nel suo frigo?

Dipende dalla stagione, direi pesce del Mediterraneo, della bottarga. In inverno tartufo, carciofi di stagione, mentre in primavera e estate non mancano mai degli asparagi, classicamente meravigliosi con le uova.

Un cibo che non troveremo mai?

Rognone e lumache, che non amo cucinare.

Hai un sogno nel cassetto?

Un unico menu. Vieni e mangi quello che c'è, un po' utopico

per Milano...ma non poi così improbabile, visto che la maggior parte dei miei ospiti opta per il menu degustazione, il che mi gratifica molto , una bella prova di fiducia...

INFO

Claudio Sadler

Ristorante Sadler

Trattoria Moderna "Chic'n Quick"

LA RICETTA

Pesce S.Pietro in casseruola con cime di rapa, crema di burrata, olio di acciughe e cialda di grano arso.



Foto©Paolo Picciotto

Ingredienti per 10 persone

2 S. Pietro da 2 kg l'uno

2 burrate di 250 g circa

1,5 kg cime di rapa

Sale e pepe q.b
1 spicchio di aglio
2 filetti di acciuga
100 g. olio e.v.o
50 g. panna
Olio all'aglio q.b
Acciughe del cantabrico n 15 filetti
Cialda di farina di grano arso
Xantana q.b

Preparazione

Privare il S. Pietro dalle lisce, ottenendo due filetti per ogni pesce. Tagliare i filetti in tranci e conservare in frigorifero

Pulire le cime di rapa, scottarle in acqua bollente, salata, raffreddarle immediatamente in acqua e ghiaccio; così da mantenere il colore originale della verdura. Scolare le cime e strizzarle per bene.

In una piccola casseruola far rosolare uno spicchio d'aglio tagliato a fettine e i filetti di acciuga, la panna e lasciare cuocere per 20 minuti, infine frullare il tutto. . lasciare cuocere a fuoco dolce per 20 minuti infine frullare il tutto.

Frullare 2/3 delle cime di rapa con un poco di acqua di cottura, insaporire con olio all'aglio e un pizzico di sale e peperoncino.

Frullare la burrata con la panna per ottenere una crema liscia. Aggiustare di sale e pepe e se serve aggiungere un poco di xantana per stabilizzare la salsa.

Scaldare le cime di rapa in una padella con poco olio e.v.

In una padella antiaderente cuocere i filetti di pesce S. Pietro unto con olio e salato. Cuocerli prima dalla parte della pelle per un minuto a fuoco vivo, girarli ed ultimare la cottura in forno per 2-3 minuti a 190°.

Finitura

Stendere la crema di burrata calda sul piatto alternandole con righe di crema di cime di rapa, adagiare anche un filetto di

acciuga tagliato in quattro parti fini. Disporvi il trancio di S. Pietro leggermente salato con la pelle rivolta verso l'alto. Aggiungere le cime e lucidare con un filo di olio e.v.o. e servire.