



26 settembre 2018

# INDICE

## RISTORANTI CONTRO LA FAME - AZIONE CONTRO LA FAME

26/09/2018 Il Giornale - Milano	4
«Le stelle non contano Nella mia cucina preferisco la sostanza»	
26/09/2018 Pubblicom Now	6
Flying Tiger Copenhagen promuove l'operazione #faredebenerendefelici	

# **RISTORANTI CONTRO LA FAME - AZIONE CONTRO LA FAME**

2 articoli

## CHEF ALLO SPECCHIO

CLAUDIO SADLER

# «Le stelle non contano Nella mia cucina preferisco la sostanza»

*Il decano dei cuochi milanesi racconta 35 anni ai fornelli: «Ma ora è cambiato tutto»*

di **Mimmo di Marzio**

**P**er fare certe cose ci vuole orecchio, cantava Enzo Jannacci. E di orecchio ne ha sempre avuto tanto lo chef milanese Claudio Sadler, fin dai tempi in cui, all'indomani del diploma all'Alberghiero Carlo Porta, andò a bottega dal maestro Gualtiero Marchesi. Pure lui, come tanti. Ma pochi, come lui, possono vantare di stare sulla piazza meneghina da 35 anni, i primi dieci ai fornelli di una piccola trattoria sul Naviglio che porta ancora il vecchio nome della Porta Ticinese, «Porta Cicca». E già lì conquistò nel 1992 la prima benedetta stella Michelin. Ce ne vollero altri dieci quando arrivò la seconda, stavolta nel nuovo ristorante di via Conchetta. Squadra che vince non si cambia (o quasi), è sempre stato il suo motto, anche quando si stabilì nell'attuale ristorante di via Ascanio Sforza, ambiente soft con trenta coperti, design contemporaneo ma non troppo. «L'unica cosa che ha sempre contato per me è la cucina, con piatti nel rispetto della grande tradizione italiana e una creatività che non tradisse

mai la sostanza». Trentacinque anni di soddisfazioni, piatti memorabili, ma anche qualche amarezza. Come quando lo scorso anno una stella la perse. «Ci rimasi male, inutile negarlo; quelli della Michelin però mostrarono rispetto, mi convocarono per spiegarmi le motivazioni». Accolte sì, ma mai comprese né condivise «visto che in 35 anni sono sempre rimasto fede-

le a me stesso». E forse il problema è proprio questo in una città mai come oggi travolta dalle mode ora anche sul cibo. «I tempi sono molto cambiati» dice accarezzandosi l'inconfondibile pizzetto imbiancato. «Fino a pochi anni fa a fare alta cucina a Milano eravamo in cinque o sei, poi questa città è diventata la mecca dei cuochi e gli stellati sono arrivati a quota ventidue». Stavolta di orecchio bisogna averne parecchio, ma la vera nota stonata sembra essere la menta-

lità più ancora che la competitività. «Adesso avere una stella è diventato uno status da raggiungere ad ogni a costo, mentre una volta un cuoco ci arrivava per merito senza neppure averci pensato». E poi c'è la mentalità del pubblico. «Io mi vanto di aver avuto grossi clienti che a Milano mi hanno seguito per 10 o 15 anni, mentre oggi si è perso il concetto di fidelizzazione e ciò che conta per i cosiddetti food-lovers è vivere ogni volta un'esperienza diversa. Per stare al passo con le mode il lavoro in cucina non basta più, devi investire in comunicazione ed essere sempre sui social perchè la gente sa già da internet i piatti

che sta per mangiare». Detta così può sembrare che il decano non accetti di stare al passo coi tempi, e ciò non corrisponde alla realtà. Sadler è infatti attivissimo in diverse importanti iniziative, ad esempio come presidente dell'Associazione Le Soste fondata 36 anni fa da Marchesi

per promuovere il meglio della cucina italiana, oppure nell'azione di solidarietà «Ristoranti contro la fame». Ha rinfrescato anche la sua offerta di ristorazione con il bistro contemporaneo *Chic'N Quick* che ha aperto a un pubblico giovane con una cucina semplice ma di qualità a prezzi contenuti; e poi con un ciclo di serate a tema nel locale stellato. L'ultima, stasera, sarà una cena speciale dedicata alle eccellenze enogastronomiche dell'Oltrepò, ospite d'onore Jerry Scotti. Ci vuole orecchio e senza base, cantava Jannacci, non si può più cantare.

### EVENTI SPECIALI

Stasera una cena con Jerry Scotti e i vini dell'Oltrepò Pavese

### I COLLEGHI

Prima contava solo il merito, adesso è corsa alla Michelin...

### IL PUBBLICO

Oggi segue le mode e va al ristorante con internet





**DA 35 ANNI**  
Lo chef Claudio  
Sadler, una  
stella Michelin

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

CORPORATE SOCIAL RESPONSIBILITY

# Flying Tiger Copenhagen promuove l'operazione #faredebenerendefelici

Per tutto il mese di ottobre, nei punti vendita Flying Tiger Copenhagen sarà possibile donare un euro alla cassa per aiutare un bambino malnutrito e ricevere in regalo la cartolina della felicità. Le donazioni dei clienti saranno destinate ai progetti di cura e prevenzione della malnutrizione infantile, che

l'organizzazione umanitaria internazionale **Azione contro la Fame** realizza in circa 50 Paesi del mondo. A queste donazioni si aggiungerà il contributo di Flying Tiger Copenhagen, che il 16 ottobre, in occasione della Giornata Mondiale dell'Alimentazione, donerà il 5% del fatturato di tutti i punti vendita.

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

