

Claudio Sadler tutti i numeri del successo:

- 61** anni il 4 giugno 2017 (classe 1956)
- 32** anni dall'apertura del suo primo ristorante
- 27** anni della prima stella Michelin (1991)
- 22** anni di servizio banqueting
- 15** anni due stelle Michelin (2002-2017)
- 11** anni di Chic'n Quick
- 8** libri di cucina dedicati alle sue ricette
- 6** anni da Presidente de Le Soste
- 2** ristoranti di proprietà



Biografia

Milanese di nascita e per spirito, classe 1956, Claudio Sadler inizia la sua carriera nella Ristorazione una volta terminati gli studi all'istituto alberghiero aprendo a Pavia la "Locanda Vecchia Pavia".

Il debutto a Milano ha luogo nel 1986, quando apre l'**Osteria di Porta Cicca** in Ripa di Porta Ticinese, dove, nel 1991, viene insignito della sua prima Stella Michelin. Nel 1995 il locale si trasferisce in via Troilo, sempre nella zona dei Navigli, dove rimane per 11 anni e dove riceve la seconda Stella Michelin (2002).

Nel 1996 lo Chef porta la cultura culinaria italiana a **Tokyo** dove viene aperto un ristorante che porta l'insegna Sadler, l'esperienza viene doppiata nel 2008 a **Pechino** dove, in piazza Tienanmen, apre il suo ristorante coadiuvato da due validi collaboratori.

Nel 2007 Sadler si trasferisce in via Ascanio Sforza 77, a poca distanza dal precedente locale, dove apre il Ristorante stellato che viene affiancato da un secondo locale, **Chic'n Quick Trattoria Moderna**, dedicato a una ristorazione più informale e veloce, ma sempre nello stile del grande chef. Nello stesso anno aprono anche i due ristoranti all'interno del nuovo polo fieristico di Rho: "Chic'n Quick" e "Sadler in Fiera".



La Filosofia culinaria

"Cucina moderna in evoluzione": è probabilmente questa la definizione che meglio descrive la filosofia culinaria di **Claudio Sadler** contraddistinta da un delicato equilibrio tra fedeltà alle tradizioni della cucina regionale italiana e reinterpretazioni illuminate dalla creatività e dalla sensibilità artistica dello chef. Ciò è reso possibile grazie ad un approccio allo stesso tempo metodico e aperto all'innovazione, a una salda competenza e dall'applicazione rigorosa delle regole.

Questa filosofia viene applicata in concreto nella realizzazione di ricette uniche che nascono prima a tavolino, con disegni a pastelli che consentono allo chef di studiare il corretto bilanciamento della cromaticità degli ingredienti (il disegno qui a fianco ne è un esempio), e poi arrivano in cucina.



I 2 Ristoranti: Sadler e Chic n'Quick

Ristorante Sadler

Il Ristorante Sadler rispecchia nell'allestimento del locale e nelle proposte l'interpretazione dell'alta cucina italiana dello chef stellato milanese. Eleganza e modernità, infatti, sono temperate da solido buon gusto e leggerezza, ma anche da un'accoglienza e da un'attenzione nei confronti del cliente che appartengono alla migliore tradizione italiana e che oggi appaiono quasi d'altri tempi.

Chic'n Quick - Trattoria Moderna

Chic'n Quick è l'interpretazione di trattoria moderna all'italiana dello chef Sadler e del suo staff. Si tratta, infatti, di uno spazio informale e dinamico con una proposta di cucina tradizionale quanto basta e protesa al moderno. Un ambiente casual, e al contempo elegante, che si presta perfettamente all'organizzazione di pranzi e cene conviviali.

8 libri di cucina

Altra grande conquista di Claudio Sadler è rappresentata dall'uscita di un libro monografico dedicato al pesce, pubblicato da Italian Gourmet per un pubblico professionale, e sette grandi libri di ricette editi da Giunti Editore che permettono ai suoi estimatori di riprodurre nella cucina di casa le preparazioni degustate al ristorante. L'ultimo, **I Miei Nuovi Menu**, è stato pubblicato a ottobre 2017.

Sadler banqueting

Sadler Banqueting è una realtà nata nel 1996 per accontentare chi desidera celebrare un particolare evento in casa propria o in una location particolare. La cucina, sempre di alto livello, è studiata per personalizzare ogni evento e soddisfare ogni esigenza. La gestione è la stessa dei 2 ristoranti del polo fieristico di Rho-Però:

Sadler in Fiera

vero e proprio ristorante con menu da quattro portate e una carta dei vini con etichette di eccellenza

Chic'n Quick

locale che offre un pranzo di qualità a chi ha poco tempo a disposizione in un contesto dinamico e informale

www.sadlercatering.com

Associazione Le Soste

Claudio Sadler dal 2012 è **Presidente in carica de Le Soste**, Associazione di ristoratori nata nel 1982 che come scopo si prefigge la valorizzazione e la diffusione nel mondo della cultura gastronomica italiana. Inizialmente, i Soci erano 18 tutti italiani (tra i fondatori Gualtiero Marchesi e Ezio Santini), uniti dalla volontà di incontrarsi periodicamente per **scambiarsi idee e progetti sul tema dell'alta cucina italiana**. Attualmente, la rosa dei ristoranti "Le Soste" conta **85 nomi** così distribuiti: 77 in Italia, 1 in Lussemburgo, 1 nel Principato di Monaco, 4 in Svizzera, 1 in Slovenia e 1 in Russia.

L'anima de "Le Soste" è evidenziata dalla Guida, pubblicata annualmente per offrire a tutti i buongustai un prezioso vademecum dei migliori ristoranti di alta cucina italiana, e dal sito www.lesoste.it

Per maggiori informazioni sulle attività dello Chef è possibile visitare il sito www.sadler.it

PER ULTERIORI INFORMAZIONI:
AIDA PARTNERS OGILVY PR
Media Relations

Sara Della Noce: sara.dellanoce@aidapartners.com Tel. 02.89504650