

## Biografia:

“Cucina moderna in evoluzione”: è probabilmente questa la definizione che meglio descrive la filosofia culinaria di Claudio Sadler, **chef stellato** di fama internazionale.

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**”. In contemporanea, durante la stagione estiva, prende in gestione il ristorante Vela Blu a Portisco, in Costa Smeralda.

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).



La costante voglia di fare e di mettersi alla prova porta Claudio Sadler ad affiancare l’attività del ristorante con altri impegni. Nel 1992, infatti, è tra i fondatori di “**Jeunes Restaurateurs d’Europe**” (JRE), associazione che riunisce giovani chef di comprovato talento e abilità con l’obiettivo di stimolare solidarietà e amicizia. Nel corso degli anni, riceve incarichi di consulente gastronomico da parte di diverse aziende, tra cui Autogrill e McDonald’s e da riviste di settore. È stato inoltre Presidente dei ristoratori milanesi e, dal 2012, è **Presidente dell’Associazione Le Soste**.

Altra grande conquista di Claudio Sadler è rappresentata dall’uscita di sette grandi libri di ricette, editi dalla Giunti, che permettono ai suoi estimatori di riprodurre nella cucina di casa le preparazioni degustate al ristorante, l’ultimo dei quali pubblicato a ottobre 2017. A cui si aggiunge un libro monografico dedicato al pesce pubblicato da Italian Gourmet per un pubblico professionale.

Uno spazio speciale tra le numerose attività dello chef, tuttavia, è riservato all’insegnamento. Nel 2002, infatti, crea “**Q.B. centro di cucina enogastronomico**” dove, insieme ad altri validi insegnanti, organizza corsi per professionisti e appassionati.

Dal 1996 porta il suo nome anche un **servizio di banqueting**. La stessa cultura italiana è stata portata dallo chef a Tokyo, dove è stato aperto un ristorante che porta l’insegna Sadler. Nel 2008 approda a Pechino dove, in piazza Tiananmen, apre il suo ristorante coadiuvato da due validi collaboratori.

Nel 2007 **Claudio Sadler** si trasferisce in via Ascanio Sforza 77, a poca distanza dal precedente locale. A settembre, apre il Ristorante stellato e viene in seguito 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. Il locale accoglie anche banchetti ed eventi speciali per gruppi numerosi.

Nello stesso anno aprono anche i due ristoranti all’interno del nuovo polo fieristico di Rho: “Chic’n Quick”, che offre un pranzo ricercato a chi non ha molto tempo, con piatti originali e gustosi ma con servizio rapido; e “Sadler in Fiera”, vero e proprio ristorante, luogo ideale per una pausa pranzo di autentico relax e piacere.

Dall’apertura, nel 2012, il locale “Nobile Bistrò de Milan” in Corso Venezia a Milano propone piatti studiati dallo Chef Claudio Sadler solo per il servizio della sera.

PER ULTERIORI INFORMAZIONI:

AIDA PARTNERS OGILVY PR

Media Relations e Ufficio Stampa

Sara Della Noce: [sara.dellanoce@aidapartners.com](mailto:sara.dellanoce@aidapartners.com)

Tel. 02.89504650 – Fax 02.89511499

## La Filosofia culinaria:

Il tratto comune della cucina di Claudio Sadler è la costante ricerca dell'armonia, della semplicità e della leggerezza. 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.

“Buono, bello, moderno e leggero sono gli obiettivi che mi spingono a sfruttare le mie conoscenze e la mia creatività. Mi piace definire la mia cucina ‘moderna in evoluzione’, perché la considero un contributo al rinnovamento. Infatti, non mi piace cucinare soltanto piatti tradizionali, ma anche quelli moderni: due estremi che, se sapientemente dosati dall'estro e dalla sensibilità artistica, possono regalare gusti unici e innovativi pur mantenendo il rispetto per la tradizione” - dichiara Claudio Sadler. “Lo considero un modo per salvaguardare il patrimonio culinario nazionale accompagnandolo nella contemporaneità; in altre parole parto dalle radici della cucina nostrana e “trasgredisco” in qualche modo le regole per ottenere un risultato più accattivante.



Il percorso per la realizzazione di un piatto è molto lungo e complesso; a volte sono necessari mesi prima che un piatto entri a far parte del menu e svariati tentativi perché Claudio Sadler si consideri soddisfatto.

Le ricette, in genere, nascono prima a tavolino con disegni a pastelli che consentono allo chef di studiare il corretto bilanciamento della cromaticità degli ingredienti, e poi arrivano in cucina.

“Nel mio computer conservo tutti i vecchi menù e i disegni dei piatti che li hanno originati”- spiega Sadler. “Spesso mi sono utili anche nella formazione delle nuove leve: quando in cucina arrivano aspiranti chef, il disegno può diventare una buona maniera per spiegare loro come assemblare correttamente una pietanza.”

**PER ULTERIORI INFORMAZIONI:**

AIDA PARTNERS OGILVY PR

Media Relations e Ufficio Stampa

Sara Della Noce: [sara.dellanoce@aidapartners.com](mailto:sara.dellanoce@aidapartners.com)

Tel. 02.89504650 – Fax 02.89511499

## Ristorazione e catering:

### Ristorante Sadler

Via Ascanio Sforza, 77 - 20141 Milano (MI) - Tel. 0258104451 – e-mail: [sadler@sadler.it](mailto:sadler@sadler.it)



Il Ristorante Sadler rispecchia fedelmente 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.

Le "magie" della cucina di Claudio Sadler sono validamente affiancate da una carta dei vini vasta e selezionata con mano sicura, con proposte dei migliori vini italiani e francesi. Il Ristorante offre salette private che possono ospitare da 6 a 14 persone, ideali per importanti cene d'affari o cene a lume di candela con grande attenzione alla privacy degli ospiti. **Aperto solo la sera, chiuso Domenica.**

### Chic'n Quick - Trattoria Moderna

Via Ascanio Sforza, 77 - 20141 Milano (MI) - Tel. 0289503222 – e-mail: [cnq@sadler.it](mailto:cnq@sadler.it)

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/elegante, con una bella carta dei vini e la possibilità di servizio al calice, che si presta perfettamente all'organizzazione di pranzi e cene conviviali.



PER ULTERIORI INFORMAZIONI:

AIDA PARTNERS OGILVY PR

Media Relations e Ufficio Stampa

Sara Della Noce: [sara.dellanoce@aidapartners.com](mailto:sara.dellanoce@aidapartners.com)

Tel. 02.89504650 – Fax 02.89511499

### **Sadler in Fiera/Chic'n Quick**

Realizzati all'interno del polo fieristico milanese di Rho-Pero, il Ristorante Sadler in Fiera e il Chick'n Quick trasformano la pausa pranzo dei businessmen in trasferta a Milano e dei visitatori delle rassegne fieristiche in un'esperienza dei sensi.

L'ampio spazio, arredato con grande raffinatezza, offre in tutto 160 coperti ed è suddiviso in due aree:

- Sadler in Fiera, vero e proprio ristorante con menu da quattro portate e una carta dei vini che spazia tra Italia e Francia con etichette di eccellenza sia nei bianchi e nei rossi, proposti anche al calice, sia negli spumanti e champagne;
- Chic'n Quick offre un pranzo di qualità a chi ha poco tempo a disposizione in un contesto dinamico e informale.

### **Sadler Catering**

[www.sadlercatering.com](http://www.sadlercatering.com)

Sadler Banqueting è una realtà nata nel 1996 per accontentare anche chi desidera celebrare un particolare evento in casa propria o in una location particolare.

La cucina è sempre di alto livello, sia che si tratti di poche o tante persone. Personalizzare ogni evento e soddisfare ogni esigenza è il motto di Sadler Banqueting, che ha in gestione anche i due ristoranti nel nuovo polo fieristico di Rho-Pero, aperti durante le varie esposizioni fieristiche.

PER ULTERIORI INFORMAZIONI:

AIDA PARTNERS OGILVY PR

Media Relations e Ufficio Stampa

Sara Della Noce: [sara.dellanoce@aidapartners.com](mailto:sara.dellanoce@aidapartners.com)

Tel. 02.89504650 – Fax 02.89511499

## I Menu:

Se per definire cos'è l'Alta Cucina si usano come criteri di riferimento la lavorazione eccellente di materie prime selezionate per l'alta qualità, il talento nell'accostare gli ingredienti in modo allo stesso tempo corretto e creativo, una filosofia alla base della costruzione dei piatti che sappia unire costante ricerca di sapori nuovi e radicamento nella tradizione, di sicuro è possibile affermare che la cucina di Claudio Sadler può fregiarsi di questo titolo.

Una chiara dimostrazione in tal senso è data dai differenti menu che caratterizzano l'offerta del Ristorante Sadler:

Menu Young - 75 Euro a persona, vini inclusi

Una proposta vantaggiosa, valida dal lunedì al giovedì, per adeguarsi alle esigenze del mercato e per **agevolare le nuove generazioni a conoscere la cucina gourmet**. Un menu composto da **tre portate**: due pietanze a scelta tra quelle contraddistinte dal simbolo del classico cappello da chef e, per concludere, il dessert preferito.

Menu di pesce - 130 Euro a persona, vini esclusi

Una proposta gourmet totalmente a base di pesce, tra le materie prime maggiormente amate dallo Chef, che offre agli amanti del pescato un viaggio tra gli innumerevoli sapori che questa straordinaria materia può offrire. Un menù composto da **quattro portate**: due antipasti, un primo piatto, un piatto principale e un dessert.

Menu creativo - 170 Euro a persona, incluso l'abbinamento vini del sommelier

Un modo per degustare alcuni dei piatti che meglio rappresentano la cucina dello chef Claudio Sadler. Un menu degustazione composto da **sette portate** di elevata complessità di preparazione che esaltano la creatività e la tecnica culinaria dello chef.

Menu alla carta

L'intera gamma dei piatti realizzati dallo chef Sadler contraddistinti dall'anno in cui la ricetta è stata ideata. La scelta alla carta permette ai clienti di assaporare piatti in cui la materia prima è regina indiscussa del sapore e la maestria dello chef è evidenziata dall'accostamento sapiente degli ingredienti e dalle modalità di preparazione scelte. Tra questi, anche alcune **ricette vegetariane** facilmente riconoscibili a menu dal simbolo di una foglia.

PER ULTERIORI INFORMAZIONI:

AIDA PARTNERS OGILVY PR

Media Relations e Ufficio Stampa

Sara Della Noce: [sara.dellanoce@aidapartners.com](mailto:sara.dellanoce@aidapartners.com)

Tel. 02.89504650 – Fax 02.89511499

## Attività Speciali:

### Serate a tema

Claudio Sadler condivide con altri grandi chef l'opinione che le serate a tema, in cui l'intero menu è sviluppato intorno a un singolo ingrediente, siano un valido stimolo a "raccontare" in modo fresco e inedito alla clientela il valore e il potenziale creativo dell'Alta Cucina Italiana.

Per questo lo chef milanese propone serate a tema nel suo Ristorante, spesso organizzate in collaborazione con aziende di eccellenza del food & beverage italiano o internazionale.

### Cene a Quattro Mani

Lo chef Sadler è tra i promotori e i protagonisti delle "Cene a Quattro Mani". Si tratta di serate speciali, spesso a scopo benefico, nelle quali chef stellati si prestano a fare da "Guest Chef" nei ristoranti di colleghi, collaborando alla realizzazione di un menu da 6 portate, 3 per ciascuno chef all'opera, con un tema prestabilito.

### Corsi di cucina

Per tutti coloro che amano la cucina d'autore e vogliono imparare i "segreti del mestiere", lo chef Claudio Sadler organizza **mensilmente**, presso il ristorante SADLER di Milano, dei **corsi di cucina**. Un modo per professionisti e appassionati di affinare la propria tecnica culinaria e vivere l'atmosfera di una vera e propria brigata di cucina. Il corso, della durata di **4 ore**, permette ai partecipanti di **creare un menù di 4 portate** (antipasto, primo, secondo e dolce) seguendo le ricette e i consigli dello Chef. Terminato il corso, ogni partecipante potrà assaporare il menù preparato, accompagnato da 2 ospiti, cenando presso il ristorante.

PER ULTERIORI INFORMAZIONI:

AIDA PARTNERS OGILVY PR

Media Relations e Ufficio Stampa

Sara Della Noce: [sara.dellanoce@aidapartners.com](mailto:sara.dellanoce@aidapartners.com)

Tel. 02.89504650 – Fax 02.89511499

## Collaborazioni di gusto

Decenni di successo come chef e ristoratore non hanno tolto a Claudio Sadler la sua inesauribile curiosità professionale né l'attitudine a mettere il mestiere cui si è integralmente consacrato alla prova di angolature diverse e insolite. Nascono da questo atteggiamento allo stesso tempo consapevole dei propri mezzi e aperto a nuovi stimoli, le collaborazioni che Claudio Sadler ha avviato negli ultimi anni con scuole di formazione e aggiornamento professionale online, affermate realtà della ristorazione veloce milanese e primarie aziende del Food & Beverage.

### **METRO Academy**

Dal 2014 Claudio Sadler è **Direttore Scientifico** di **METRO Academy**, l'innovativa scuola di formazione e aggiornamento online per i professionisti dell'Ho.Re.Ca. promossa dal terzo gruppo mondiale della Distribuzione in collaborazione con la scuola di cucina CAST Alimenti, PlanetOne e AIS Lombardia.

Per lo chef Sadler, che nella sua posizione apicale è garante degli standard di altissimo livello della formazione erogata, si tratta di un'ulteriore esperienza in una dimensione nella quale si sente da sempre a suo agio: quella dell'insegnamento e di un'interazione ispirata al rispetto reciproco e alla crescita professionale.

### **Panino Giusto**

Nel biennio 2014 - 2015, Claudio Sadler ha stretto un rapporto di collaborazione con **Panino Giusto**, affermata catena della ristorazione veloce e di qualità nata a Milano nel 1979 e oggi presente anche all'estero.

In esclusiva per Panino Giusto, lo chef *stellato* ha creato ricette stagionali caratterizzate dall'uso di ingredienti spiccatamente territoriali e dall'evoluzione del concetto di panino in specialità gastronomica completa. Nel "panino da impiattare" studiato da Claudio Sadler, infatti, il pane non viene considerato solo come contenitore e gli ingredienti sono trattati e cucinati con l'estro e la tecnica dell'alta ristorazione.

### **Birra Moretti (Gruppo Heineken)**

Particolarmente creativa e gratificante è stata la collaborazione tra lo chef Sadler e **Birra Moretti**, marchio del Gruppo Heineken, intercorsa nel biennio 2014/2015.

Lo chef milanese, infatti ha lavorato a stretto contatto con i mastri birrai di Birra Moretti e il sommelier Giuseppe Vaccarini nella ricerca delle materie prime di alta qualità, rappresentative delle diverse regioni italiane, e nella definizione del giusto mix di ingredienti e aromi per le ricette della linea **Birra Moretti - Le Regionali**.

Sempre nel 2015, Sadler è stato uno dei **6 "top chef" italiani** diventati simpaticamente "protagonisti" delle **etichette** di Birra Moretti, cui hanno messo a disposizione non solo ricette esclusive che prevedevano l'utilizzo delle diverse specialità Birra Moretti, ma anche **la loro immagine** adattata a garbata caricatura.

Claudio Sadler, inoltre, è Presidente di Giuria delle ultime edizioni del **Premio Moretti Gran Cru**, competizione riservata agli chef e sous chef *under 35* in lizza con ricette originali in cui almeno un ingrediente fosse una specialità della famiglia Birra Moretti.

PER ULTERIORI INFORMAZIONI:

AIDA PARTNERS OGILVY PR

Media Relations e Ufficio Stampa

Sara Della Noce: [sara.dellanoce@aidapartners.com](mailto:sara.dellanoce@aidapartners.com)

Tel. 02.89504650 – Fax 02.89511499



## L'Associazione Le Soste:

**Claudio Sadler dal 2012 è Presidente dell'Associazione Le Soste**, associazione dei ristoranti Italiani più prestigiosa al mondo, nata nel 1982, con lo scopo di promuovere, con percorsi originali e creativi, la cucina della tradizione italiana.

I fondatori, riuniti da Gualtiero Marchesi dell'omonimo ristorante di Milano, furono Antonio Santini, Roberto Ferrari, Gaetano Martini, Andreas Hallrigh e Rinaldo Krcivoj seguiti poi da Ezio Santini e da altri colleghi fino ad arrivare con l'uscita della prima guida al numero di 18.



L'idea di fondo di questo primo nucleo di ristoratori era quella di incontrarsi periodicamente per **scambiarsi idee e progetti sul tema dell'alta cucina italiana**, con lo scopo di rendere noti gli altri locali accomunati al loro dai medesimi ideali di cultura gastronomica, convivialità, accoglienza, cortesia e raffinatezza, elementi che essi considerano i cardini della loro professione, ai loro clienti.

Inizialmente, i Soci erano 18, tutti italiani. Anno dopo anno, si è assistito a un crescendo esponenziale di ristoranti, in termini numerici ma anche di nuove aree geografiche, in Italia e all'estero.

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;
- 1 in Russia.

Nel 1994, il gruppo "Le Soste" si è costituito in Associazione con atto notarile e il seguente oggetto sociale: "**Le Soste è un'Associazione di ristoratori che come scopo si prefigge la valorizzazione e la diffusione nel mondo della cultura gastronomica italiana**".



L'anima de "Le Soste" è evidenziata dalla Guida e dal sito. La Guida è pubblicata con cadenza biennale per offrire a tutti i buongustai un prezioso vademecum dei migliori ristoranti di alta cucina italiana. L'Associazione pubblica annualmente la **Guida Le Soste**, considerata tra le più autorevoli in assoluto; ne fanno parte firme importanti della cucina italiana come Gualtiero Marchesi (Presidente Onorario), Antonio Santini e Ezio Santin, che ne furono anche fondatori, e altri nomi di grande valore come Massimo Bottura (attualmente vice presidente) e altri "stellati italiani".

PER ULTERIORI INFORMAZIONI:

AIDA PARTNERS OGILVY PR

Media Relations e Ufficio Stampa

Sara Della Noce: [sara.dellanoce@aidapartners.com](mailto:sara.dellanoce@aidapartners.com)

Tel. 02.89504650 – Fax 02.89511499