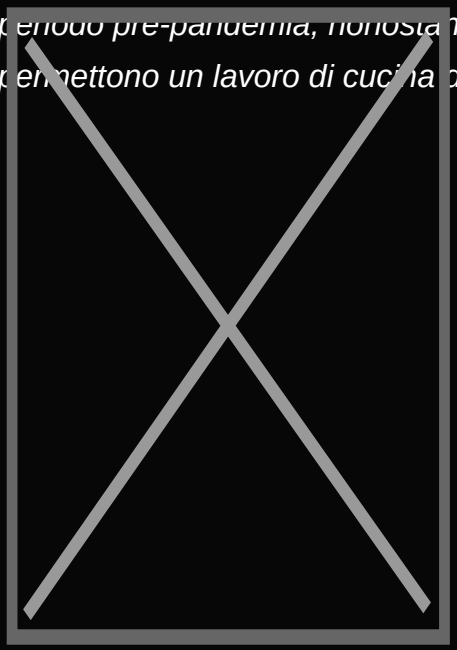
Mezzogiorno: alla ricerca del tempo perduto con Claudio Sadler

sadler-db34a349

Lo chef stellato Claudio Sadler spiega quanto il pranzo possa essere un'ottima occasione anche per un meeting di lavoro o per assaporare ricette della tradizione.

"Durante la settimana lavorativa i tavoli sono occupati soprattutto da impiegati, dirigenti, manager che hanno il piacere di fare un pranzo ricco, dandogli anche il taglio di incontro di lavoro. Al sabato, invece, abbiamo una presenza molto forte pure delle famiglie! Questo significa che il ***desiderio di pranzare fuori casa*** *è sempre notevole, anche se le presenze, per ora, non sono ancora quelle del periodo pre-pandemia, nonostante si riescano a fare ogni giorno circa 40 coperti: di sicuro numeri che permettono un lavoro di cucina di altissima qualità*".



Una pausa consapevole, non solo nella certezza di trovare in tavola **piatti d'eccellenza ma calibrata anche in fatto di tempo**. *"In pochi vengono nel mio locale per un*

pranzo veloce, nella maggior parte dei casi le persone sostano dall'ora all'ora e mezza, qualcuno anche un po' di più, e ciò avviene quando la convivialità si mescola pure all'opportunità di parlare di lavoro in un clima informale", prosegue **lo chef**.

Al piacere di avere un po' di tempo a disposizione si affianca anche la proposta del menù che, in questo caso, segue piatti stagionali e legati alla tradizione. *"Le ordinazioni, in media, prevedono due piatti e un dessert o due piatti senza dessert. Il* ***menù del mezzogiorno*** *piace molto perché si trovano sempre proposte con un ottimo rapporto qualità-prezzo, compreso il piatto che, considerando la stagione fredda, prevede risotto con ossobuco. Quest'ultima soluzione è gettonatissima… la richiesta della riscoperta della tradizione è molto forte".*

Una pausa pranzo davvero significativa assume un'ulteriore sfumatura se il tutto viene accompagnato da un **calice**: *"La voglia di un buon vino è rimasta quasi del tutto invariata rispetto al periodo precedente al Covid. Chi decide di fare una pausa mezzogiorno di qualità, nella maggior parte dei casi, sceglie anche un ottimo calice in abbinamento"*.



Quando si ha modo e opportunità di godere di un pranzo di questo tipo si è certi anche di assumere un pasto bilanciato (oltre che buono!) ma sono molti gli avventori che, anche per una questione di velocità, preferiscono fare **tappa in un bar**.

In questo caso lo chef Sadler dà alcuni consigli: *"L'importante è non rinunciare mai alla qualità di ciò che si offre e ciò è la base sulla quale costruire una proposta anche per i locali più smart. Si può optare per* ***piatti caldi o freddi di veloce preparazione ma che siano completi e genuini****. Un'idea valida può essere la classica piadina farcita con salmone marinato, avocado e una crema leggera al rafano. Ottima anche una frittata con zucchine crude e una mousse di ricotta e tonno. Per avere una proposta di carne si può preferire la picanha con pomodorini e un poco di pane guttiau. In questo modo il pranzo non perderà nessun tipo di valore, né simbolico né nutrizionale"*.