Claudio Sadler presenta il suo nuovo libro monografico “PESCE”

sadler-libropesce-bassa-2651eefe

Per Claudio Sadler, chef bistellato di origini milanesi che oggi guida i 2 ristoranti in via Ascanio Sforza a Milano Pesce_Copertina “Sadler” e “Chic’n Quick”, il pesce è un elemento imprescindibile dalla propria filosofia gastronomica “moderna in evoluzione” che coniuga creatività, stile e tecnica al rispetto delle tradizioni. Per questo, quando Italian Gourmet ha scelto lui per il nuovo libro della collana Mono dedicato al pesce, non ha potuto far altro che cogliere la sfida.

“PESCE” è un volume interamente dedicato ai prodotti del mare che conta un centinaio di ricette di alto profilo, tutte accuratamente fotografate da Paolo Picciotto, che analizza, a partire dalle basi, tutti gli aspetti di questo sempre amato capitolo della cucina. Non può, quindi, mancare nella biblioteca di chef, ristoratori, appassionati gourmet che saranno in grado di apprezzare le numerose segnalazioni di etichette per il corretto abbinamento al bicchiere, le parti di approfondimento tecnico su brodi, fondi, cotture e salse di accompagnamento oltre alle approfondite indicazioni di utilizzo e gestione della materia prima.

Il pesce, infatti, è sempre stato un elemento apprezzato dalla clientela e dagli chef che lo reputano un ingrediente versatile e creativamente stimolante. La ristorazione moderna, però, è molto più di questo e recenti tecniche di lavorazione, strumenti di cottura e sperimentazioni insolite in termini di abbinamenti e combinazioni, come quelle spiegate con maestria e semplicità dallo chef Sadler, rendono la materia sempre nuova e ricca di spunti. «Preparare un libro è sempre un lavoro impegnativo - afferma Sadler -, ma dopo averne pubblicati già sei, diventa un divertimento. Ho sempre avuto piacere nello scrivere le mie esperienze e diffonderle tramite i libri, perché un libro è un esercizio del pensiero che si diffonde e si moltiplica. Un libro deve mettere a proprio agio chi lo consulta e ottenere il risultato di predisporre il lettore a provare la ricetta, riuscendo nella sua realizzazione. Ho sempre scritto libri per un'utenza più ampia, ma questa volta il libro si rivolge ad un pubblico più professionale e più specifico. La scelta del pesce, così mi ha detto il direttore editoriale

che mi ha commissionato l'opera, calza a pennello con la mia filosofia. Sono pienamente d'accordo: infatti, il pesce è l'elemento che caratterizza maggiormente la mia cucina, l'80% dei piatti che compongono il mio menù è a base di pesce. Ringrazio tutta l'equipe che mi ha supportato nella realizzazione di questo nuovo libro, di cui sono molto soddisfatto, e spero piaccia anche a tutti coloro che lo leggeranno cercando di rendere proprie le mie ricette».

Il libro, che conta 272 pagine, è in vendita nelle principali librerie italiane, su Amazon e sul canale online di Italian Gourmet al link www.shop.italiangourmet.it al prezzo di 68,00 euro.