Sadler si sposta in hotel e parla della sua idea di ristorazione

20230203125914sadler-2ff89ba6

Novità in arrivo per Claudio Sadler che, dal prossimo 9 febbraio, **trasloca** il **Ristorante Sadler**, una stella Michelin, **dalla storica sede sul Naviglio Pavese all'Hotel Casa Baglioni**, nuova apertura della catena Collection Baglioni Hotels & Resorts in zona Brera (via dell'Annunciata 14).

Il ristorante, che può contare su 36 coperti e 30 collaboratori, avrà come Executive chef il coreano **Park Kisung**, già Executive Chef presso il Baglioni Resort Sardegna, e sarà separato dall'hotel, e accessibile ai clienti esterni e agli ospiti della struttura solo attraverso prenotazione.

Sadler, che collabora già con la Collection Baglioni con "Gusto by Sadler" presso il Baglioni Resort Sardegna e il "Canova Restaurant by Sadler" presso il Baglioni Hotel Luna di Venezia, manterrà nella sua storica sede milanese una **scuola di cucina e per eventi**, al cui fianco continuerà ad operare la "trattoria moderna" Chic'n'Quick, il tutto con la direzione di Andrea Gianella, sous chef di Sadler dal 2014.

"*Dopo 36 anni a Milano ho deciso di cogliere questa opportunità, l'occasione giusta per completare la mia carriera in un luogo con un grande fascino e considerazione per Milano*", ha detto Sadler in occasione di un incontro nella storica sede di **via Ascanio Sforza** durante il quale abbiamo approfittato per fare qualche domanda allo chef.

La ristorazione di lusso sta vivendo un momento difficile, come la vedi tu?
"È stato sempre difficile, diciamo che sta vivendo una certa complessità. Se vuoi fare **alta ristorazione hai costi pazzeschi**, devi gestirteli, tirare il freno dove serve, però in questi ultimi due anni abbiamo fatto un gran lavoro".

Cosa ti aspetti dal 2023?
"Penso sarà una buona annata. Ma devi saperti gestire, cosa che non tutti riescono a fare perché il

nostro è un mondo pieno di persone egocentriche. Lo sono anch'io però devi sapere tenere a bada il tuo ego, devi delegare, saperti fermare, conoscere le tue qualità, i tuoi punti critici. Se ti sai gestire vai avanti, se no son dolori".

Cosa ti piace del ristorante d'hotel?
"Devi soddisfare i clienti dell'albergo, nei momenti di bassa stagione hai comunque un bacino d'utenza importante, il lavoro che ti porta l'albergo, continui ad avere una macchina sempre in movimento mentre l'alta gastronomia ad esempio a mezzogiorno soffre".

Poi con tutto quello staff…
"Dipende da te, a me fa sorridere Redzepi che si lamenta perché ha 100 dipendenti, ma mica glie l'ha ordinato il dottore di avere 100 dipendenti, puoi fare un lavoro ottimo anche con 50. Se poi dici che vuoi essere il numero uno al mondo è un'altra questione".

La cucina non cambierà?
"Cambierà perché ci rinnoviamo costantemente sulla base delle nostre conoscenze e tradizioni ma la nostra filosofia e impostazione andrà avanti così con l'immissione di nuovi personaggi come Park. Non faccio cose esplosive ma una **cucina italiana innovativa che io chiamo di 'rassicurazione'**".

Come gestirai turni e orari?
"Avremo due brigate di cucina, una la mattina una la sera. Abbiamo impostato il lavoro in modo che tutti avranno turni da 8 ore 5 giorni a settimana, e non è facile. Il gourmet sarà aperto solo la sera e chiuso la domenica, poi ci sarà una colazione non banale e un lunch *à la carte* con una spesa media intorno ai 40-45 euro. Siamo nella fascia del lusso ma senza esagerazioni, diamo la possibilità di viverlo, questo lusso. Ci sarà una cantina importante seguita dal sommelier Mario Ippoliti che non disdegna di creare **cocktail creativi** come il Mito Sadler, un Milano Torino con il vermouth creato per il ristorante e un tocco di zafferano nel ghiaccio".