

Premio alla carriera a Claudio Sadler: «Lo dedico a mia moglie Vittoria»

scritto da Redazione | 28/09/2021



La 23[^] edizione di RistorExpo ha sancito un nuovo inizio per il mondo enogastronomico e ha riconosciuto il grande contributo che lo chef stellato del “Sadler” di Milano, ha dato alla cucina italiana nel mondo

“Ricomincio da me. Il nuovo umanesimo enogastronomico”: questo il titolo di RistorExpo 2021 che torna dopo la pausa dell’anno 2020 a causa della pandemia. In un clima di grande entusiasmo ed emozione, lo **chef Claudio Sadler** vede riconosciuta l’importanza della sua carriera. Negli anni, la creatività, la tecnica e la passione gli hanno permesso di rendere eccezionale la normalità.

Claudio Sadler: la storia dello chef stellato

Una **carriera la sua che inizia nel 1982** con l’apertura del suo primo locale a Pavia, arrivando poi

in Ripa di Porta Ticinese a Milano con l'”**Osteria di Porta Cicca**” nel 1986 che in pochi anni gli permette di conquistare la **prima stella Michelin**. L'attuale locale in via Ascanio Sforza 77 a Milano, [Sadler Ristorante](#), corona la carriera dello chef puntando sull'**alta qualità e sull'unicità del gusto**.

Valorizzando la gastronomia italiana nel mondo, Sadler si è sempre distinto per la sua attività e per la **promozione di una cucina senza sprechi**. Oltre alle sue grandi qualità di cuoco, è presidente dell'**Associazione Le Soste** con cui continua la sua missione, promuovendo la **collaborazione di grandi personalità** e la **sensibilizzazione dei giovani e dell'educazione alimentare**.

Premio alla carriera a Claudio Sadler: la consegna durante RistorExpo

Ritirando il premio, Sadler ha voluto dedicare il riconoscimento a sua moglie e ha ringraziato tutti coloro che gli sono stati affianco nei suoi 35 anni di carriera:

«Lo dedico a mia moglie Vittoria che mi è stata sempre vicina ed è stata sempre al mio fianco lasciandomi sempre libero anche nel commettere errore. Se sono qui dopo 35 anni di carriera lo devo a lei e alle persone che hanno lavorato e lavorano con me».

Associazione Le Soste

Il progetto dell'Associazione Le Soste, dal 1982 con il **fondatore Gualtiero Marchesi**, è quello di diffondere e valorizzare la più nobile cultura enogastronomica italiana. La selezione di materie prime eccelse, radicate nel territorio, con cura e sensibilità.

La rielaborazione degli ingredienti in proposte creative affonda le radici nel nostro patrimonio culturale, ma si arricchisce con influssi dal mondo intero. Lo studio, la ricerca e la sperimentazione si intrecciano all'amore per la qualità assoluta, alla dedizione per questo mestiere a cavallo tra artigianalità e arte, all'energia nel sapersi reinventare ogni giorno senza mai perdere di vista la propria identità.

Grazie ad un'intensa attività di relazione, Le Soste sta conquistando un ruolo sempre più attivo verso gli organismi istituzionali e di categoria. L'accordo con il Comune di Milano a favore della filosofia del fresco nel nostro patrimonio agroalimentare costruisce un messaggio coordinato e condiviso che fa perno sui principi di conservazione identitaria e produzione culturale ed economica. I membri del Direttivo portano avanti il principio che la ristorazione italiana di fascia alta esprime tradizione così come conoscenza e sviluppo guidati dal più complesso dei sensi, il gusto.