



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

**La 23<sup>a</sup> 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**



Lo chef Claudio Sadler con il premio ricevuto (Foto © Ufficio stampa).

**“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».



Il momento della consegna del premio (Foto © Ufficio stampa).

## 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.

**Data di creazione**

28/09/2021

**Autore**

redazione