Claudio Sadler: ecco come avere successo in tempi di crisi. Il video

videosadlerhome-c8597fff

[embed width="560"]http://youtu.be/WHn9l5r02tw[/embed]

Con due stelle Michelin e sei ristoranti di successo, inclusi quelli di Tokio e Pechino, Claudio Sadler è un indiscusso punto di riferimento nel mondo della ristorazione italiano e internazionale. Mixer lo ha intervistato per scoprire come incrementare il business del proprio locale tra consigli, iniziative e strategie.

La mission dello chef quale deve essere?
Applicare la propria scienza in relazione ai mutamenti socio-culturali del periodo. Per chiarirci, non perdete il contatto con la realtà e osservate sempre con attenzione i cambiamenti in atto. Rispetto a una decina di anni fa, per esempio, oggi c'è maggiore consapevolezza del ruolo di un'alimentazione sana. Il mio consiglio? Trattate i clienti il meglio possibile, non solo sotto il profilo gastronomico, ma anche in termini di salubrità. Contenete i grassi e prediligete tecniche di cottura che rispettino le materie prime. Ancora: evitate creazioni astruse solo per il gusto di stupire. Da giovane credevo che bisognasse creare piatti in continuazione, oggi se un piatto ottiene consenso ritengo un peccato abbandonarlo. Recentemente ho riproposto alcune ricette realizzate una quindicina d'anni fa: ho scoperto che sono ancora attuali e che piacciono molto. Una bella soddisfazione!

Parliamo di tecniche di cottura. I tuoi consigli?
Cucinare a bassa temperatura significa rispettare le fibre di carne e pesce e, quindi, garantire un sapore più netto usando meno grassi. Il che è ottimo, ovviamente. Ma attenzione: bisogna padroneggiare anche le tecniche tradizionali per scegliere la soluzione di cottura migliore per ogni situazione.

Ai giovani aspiranti chef dove suggerisci di fare esperienza oggi?
Dipende dall'obiettivo che ci si pone. In generale, i Paesi dove si può imparare di più in termini di creatività e di tecnica sono, rispettivamente, Spagna e Giappone. Quanto alla Francia, che per anni è

stata fonte d’ispirazione per la nostra alta cucina, ormai è meno avanguardistica: penso che il livello dei cuochi italiani non sia inferiore a quello dei cugini d’Oltralpe. Detto questo, il mio consiglio è quello di apprendere tecniche, procedimenti e innovazioni per poi rielaborare il patrimonio acquisito in chiave personale.