

Rassegne

**"DANAE"
TEATRO
DANZA
E DJ SET**

pag. 37



la Repubblica

**TUTTO
MILANO**

La città in tasca

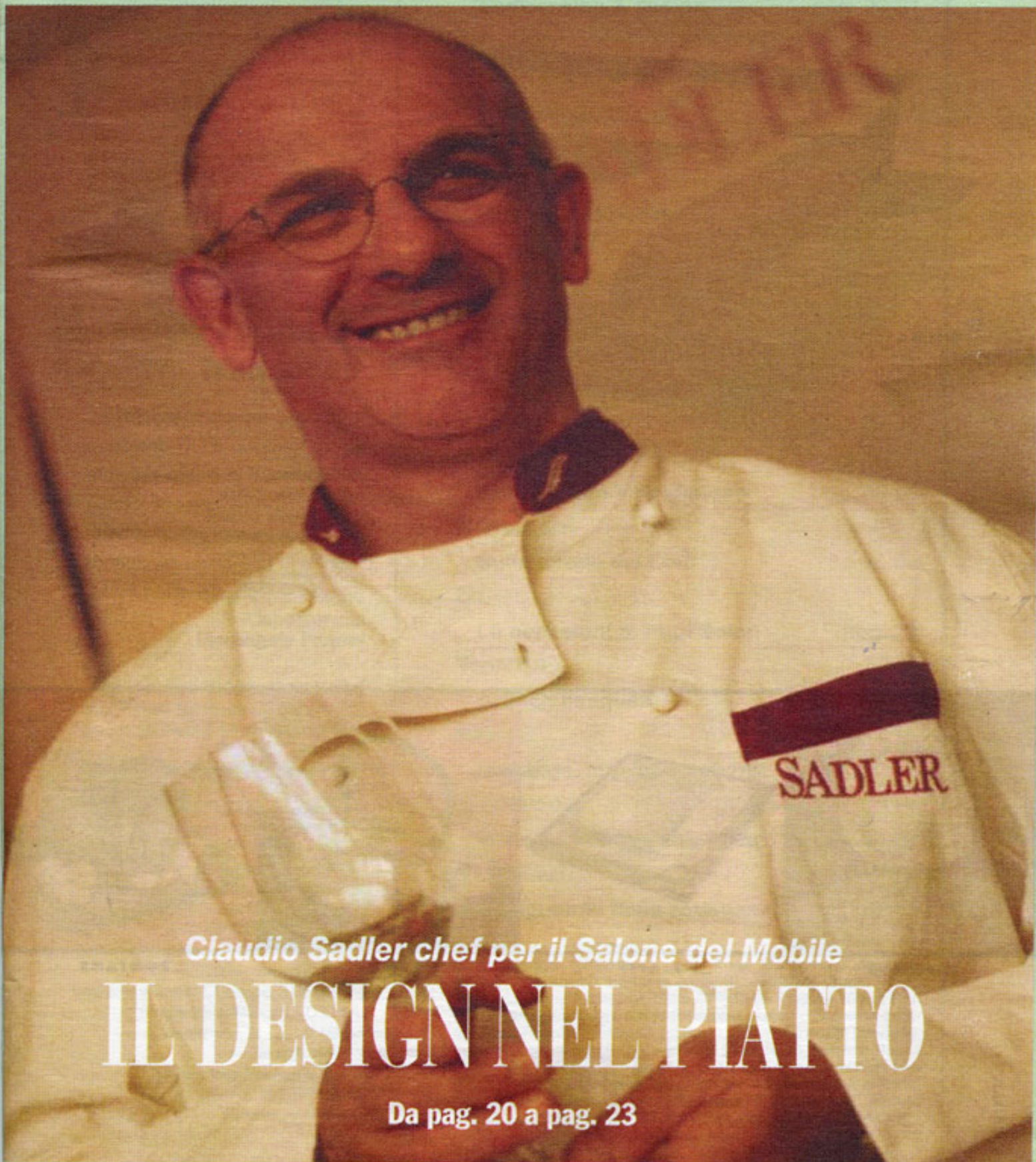


Antiquariato

**AL CASTELLO
DI BELGIOIOSO
IN COMPAGNIA
DEI FUTURISTI**

a pag. 59

SANTOPALATO



Claudio Sadler chef per il Salone del Mobile

IL DESIGN NEL PIATTO

Da pag. 20 a pag. 23

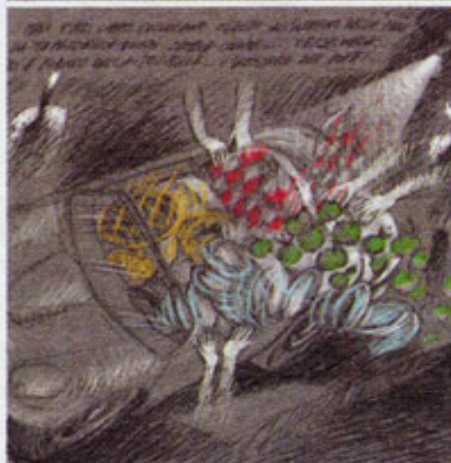
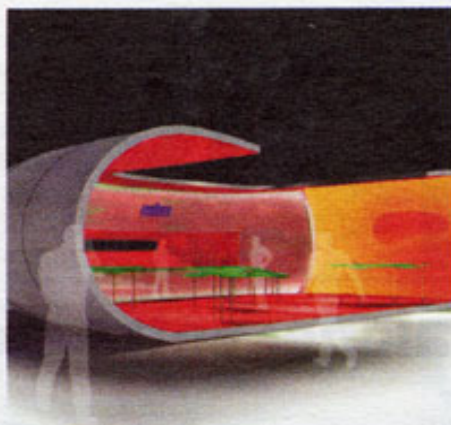
369

Aprile 2004 Da giovedì 8 a mercoledì 14 aprile. Supplemento al numero odierno de "La Repubblica"
Sped. Abbon. post. art. 2 comma 20/b legge 662/96 - Roma

l'architetto Adam Tihany, i pezzi esposti sono di nomi come Philip Stark. E naturalmente le vivande non saranno casuali, ma adeguate al contesto. Tra le varie iniziative, chiamate "fuori salone", una grande manifestazione alla Triennale organizzata dalla rivista *Interini* (Mondadori): Street Dining Design presenta diverse interpretazioni del concetto di cibo "da strada": dieci modi di intendere chioschi, bancarelle, distributori, progettati da altrettanti architetti o studi di architettura, ognuno dedicato a un alimento diverso. Ferran Adrià, chef spagnolo noto nel mondo per le sue rivoluzionarie innovazioni nel preparare e servire il cibo, presenterà Coffee-sphere, ovvero come bere il caffè senza tazzina. Marco Piva propone Konopizza, una nuova forma per la pizza, che diventa come un cono "da passeggio", e per lo stand dove la si acquista. Ci sarà una risotteria progettata da Patricia Urquiola e Martino Berghinz con lo chef-scenografo Rico Guarneri, milanese emigrato a Cinecittà. Luoghi futuristici, pensati in tutti i dettagli, dai materiali alle funzioni, un percorso nell'evoluzione del gusto e del concetto di nutrizione. Infine, da Sant'Ambroeus, classico ritrovo del centro, per iniziativa dell'editore *Abitare* - Segesta 23 torte d'autore, progettate da 23 designer e preparate da Luciano Vismara, pasticciere della casa. Claudio Sadler, chef creativo della prim'ora, si inserisce bene nel contesto di questo Salone.

Quale sarà il suo contributo?

"Già da qualche anno collaboravo, con la mia divisione catering, al Salone del Mobile. Adesso sono coinvolto in modo più diretto, alla realizzazione quotidiana dei menu per il ristorante degli ospiti".



Dall'alto, il Biomorphic Café della Triennale; allestimento al padiglione 9 della Fiera; Street dining design e una specialità del Biomorphic Café; nella pagina accanto, Claudio Sadler circondato dagli chef della sua scuola di alta cucina QB

E che cosa la spinge a mettersi in un'impresa del genere?

"È interessantissimo! I designer, gli stilisti, gli architetti, gente che lavora con un grande bagaglio professionale ma anche e soprattutto con la fantasia, la creatività: è una cosa molto stimolante".

In che consisteranno le sue creazioni?

"Nei menu che cambierò giorno per giorno ci sarà sempre un riferimento agli stilisti che hanno curato l'arredamento e l'allestimento. Perciò per abbinarli allo stile Missoni farò dei piatti molto colorati, allegri, pieni di elementi diversi accostati per contrasto. Per ispirarmi a Paul Smith, invece, servirò cose più classiche, lineari anche nella presentazione".

Qualche esempio?

"Pensando a Missoni, una crema di melanzane con dadini di salmone selvaggio, piselli freschi, orzo allo zafferano e caviale di salmone: un accostamento interessante dal punto di vista cromatico e naturalmente anche del gusto. Oppure maccheroni Taganrog, una novità dei Latini che hanno riesumato un tipo di grano desueto, con favette, guanciale, pecorino, erbe fresche. Per Smith lasagne gialle farcite con bietole, patate e formaggio casera: una specie di pizzoccheri tradizionali rivisitati in chiave moderna, come le cose di Paul Smith".

Dining design: Fiera di Milano, padiglione 9 (aperto al pubblico), pranzo ad inviti.

Street dining design: Triennale, viale Alemagna 6, dal 14 al 19 aprile ore 10-22, dal 20 aprile al 2 maggio ore 10-20.30.

Torte di design: Sant'Ambroeus, corso Matteotti 7, il 14 aprile alle 18.30, degustazione ad inviti.