

cucina&amp;sala / analisi

INVIATI MOLTO SPECIALI

# Forma e sostanza tutto nel piatto



di Oscar Cavallera  
oscar.cavallera@masterconsulting.it

«**D**al marciapiede sembra una teca tecnologica. Una cucina che si affaccia sul Naviglio è un'idea vincente. La prima impressione che si ha dalla strada è ludica, si vede la cucina ma non si capisce dove è il locale». Così inizia la mia serata con l'architetto Giuseppe Dondoni, sul marciapiede all'ingresso del ristorante Sadler. Poi subito un altro commento: «L'ingresso è intimo, particolare e la cucina un'esplosione di trasparenze, un giusto mix». Ci accomodiamo in una delle salette. L'accoglienza è cordiale, misurata. Il cameriere ci chiede se desideriamo un aperitivo, ci offre Champagne o spumante. La nostra scelta cade su

**Un cuoco** Cuveè Prestige, che ci viene servito in ampi calici di design. A seguire arrivano una serie di appetizer. Dondoni li trova molto buoni, ma è spiazzato dalla diversità e dalla ricchezza dei singoli sapori. Forse c'era un percorso gustativo da seguire e nessuno ce lo ha indicato. O forse non c'era. Restiamo nel dubbio. Dondoni guarda con attenzione la sala, ne scruta i particolari: l'ambiente gli ricorda il ristorante di un albergo di lusso. Anche le divise dei camerieri contribuiscono. Lo diverte il tema delle righe che si trovano un po' dappertutto, dalla tovaglia alle tende. Ci servono un amouse bouche: acciughe ripiene di battuto di pomodori e capperi con

## Io e... l'architetto

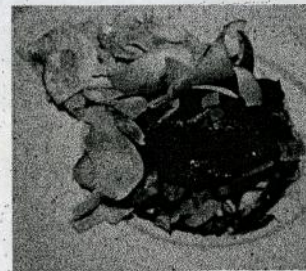
### GIUSEPPE DONDONI

Nato a Milano nel 1961, ha frequentato il liceo artistico a Bergamo prima di laurearsi in Architettura al Politecnico di Milano. Alla fine degli anni '80 inizia ad occuparsi di progettazione di spazi di intrattenimento, con particolare attenzione al mondo dei locali della notte. Ha progettato oltre un centinaio di locali sia in Italia sia all'estero. Titolare dello studio Sgd di Crema (Cr), è docente dei corsi di alta formazione del Poli.Design di Milano e designer per Clerresse Arredamenti.

*La scaloppa di salmone biologico cotta sulla pelle con crema di squoquerone, foglia d'ostrica, granita di cetriolo e gin*



*La tatin di funghi porcini, toma d'alpeggio, insalata di bietoline rosse e vinaigrette di barbabietole: una presentazione molto apprezzata da Dondoni*



54

febbraio 2012

054\_55\_inviati\_speciali.indd 54

24/01/12 09:22

cucina&sala  $\int$  analisi

crema allo squacquerone e foglia d'ostrica. Il piatto è bello da vedersi e all'assaggio risulta ottimo. Peccato che la piastrella nera sulla quale sono posate le acciughe batta contro il sottopiatto in acciaio a ogni forchettata. Evidentemente le due misure dei piatti non combaciano e questo provoca un rumore fastidioso che risuona nella saletta ovattata. Mentre chiacchieriamo, vengo continuamente distratto dalla luce di distacco posta sotto la banquette che ho di fronte a me: è troppo violenta e il mio occhio è obbligato a seguirla.

Arriva l'antipasto. Per Dondoni una tatin di funghi porcini, toma d'alpeggio, insalata di bietoline rosse e vinaigrette di barbabietole. Viene subito colpito dalla presentazione: «È una perfetta immagine seventy, il piatto e la disposizione del cibo convivono in perfetta armonia». Io degusto la scaloppa di salmone biologico cotto sulla pelle, crema di squacquerone, foglia d'ostrica, granita di cetriolo e gin. Noto una ripetizione di ingredienti già presenti nell'amouse bouche. Mentre aspettiamo i primi, Dondoni mi fa notare come la vetrinetta all'ingresso della saletta e i quadri d'autore, non valorizzati dall'impianto luci, paiano più un riempitivo che non un segno voluto.

*La lombata di vitello piemontese in crosta di pane alla milanese, una ricetta creata da Sadler nel 1996: una delle portate più apprezzate dai nostri inviati molto speciali*



Ci seryono i primi. Per me i ravioli farciti di carbonara con asparagi stufati e tartufo nero estivo (voto 9). Dondoni prende i paccheri farciti di burrata con carpaccio di funghi porcini e tartufo nero. Voto 9 anche per lui: «I porcini crudi non conditi mi hanno stupito - dice -. Non riesco a capire l'abbinamento. Forse per contrastare la cremosità della burrata?» Lo lascio nel suo dubbio. Siamo al secondo. Dondoni, un amante della cucina asiatica, si lascia coinvolgere da un filetto di tonno mediterraneo alla griglia con rafano, salsa di soya e fagioli di soya: «Una giusta combinazione dove i confini tra l'Asia e il Mediterraneo sono incerti. Un piatto light di grande spessore. Intrigante e buono il pane di Altamura servito a fette in piccoli sacchetti trasparenti». A me conquista la gustosissima lombata di vitello piemontese in crosta di pane alla milanese. Una ricetta del 1996 che resta una vera esperienza! Tempo di dessert: per me gelato misto, per lui saccottino con pere cotte al vino rosso e spezie, gelato alla cannella e cedrata vaporosa. «Un piatto articolato con una complessità gustativa ricercata. A volte il cuoco, come il progettista tende ad autocelebrarsi, c'è un limite sottile...» è l'ultimo commento di Dondoni. ○

*Il dessert scelto da Giuseppe Dondoni: il saccottino di pere cotte al vino rosso e spezie, gelato alla cannella e cedrata vaporosa: «Una complessità gustativa ricercata»*



## IDENTIKIT

SADLER

Indirizzo: via Ascanio Sforza 77, Milano

Concept: ristorante gourmet di cucina italiana rivisitata in chiave creativa (2 stelle Michelin)

www.sadler.it

## COMMENTO A DUE VOCI

## CI PIACE/NON CI PIACE

«Ci sono luoghi che vengono enfatizzati e dove non c'è la sostanza. Qui il grado di sperimentazione, di ricerca e di attenzione che c'è nella cucina è eccellente. Ma quella stessa eccellenza andrebbe trasportata anche nell'ambiente e nel servizio, che lasciano un senso di incompiutezza e restano comunque un gradino sotto rispetto alle capacità di quel grande maestro della cucina che è Claudio Sadler».

55