



Selvaggio, Naturale & Sostenibile

I PESCI DELL'ALASKA PROTAGONISTI D'ECCELLENZA NEL MENU' DI CLAUDIO SADLER

Dall'11 febbraio, e per due settimane, nel prestigioso ristorante milanese il famoso chef proporrà nel suo Menù del Mercato esclusive ricette preparate con "i gioielli del Pacifico"

Alaska Seafood e la sua pesca, selvaggia, naturale, sostenibile e garantita dalla Costituzione. Freschezza e sapore inconfondibili che ritroviamo nei suoi straordinari prodotti, dal salmone selvaggio al granchio reale, dal carbonaro dell'Alaska, all'ikura, ai ricci di mare, ai gamberi ecc. Le correnti fredde dell'Oceano Pacifico rappresentano l'habitat ideale per i pesci selvaggi in quanto l'ecosistema di queste zone è ricchissimo di nutrienti con cui i pesci si alimentano, garantendo loro una ineguagliabile qualità.

Una qualità molto apprezzata dagli chef più prestigiosi, come Claudio Sadler, patron del bistellato ristorante milanese, famoso punto di riferimento per coloro che vogliono assaporare un'esperienza gastronomica indimenticabile, frutto di passione e di esperienza, di gusto per il bello e per il "buon mangiare" incentrato sull'eccellenza delle materie prime utilizzate. Il tutto, in un ambiente estremamente raffinato, un luogo con un sorprendente gioco architettonico di quattro salette di diversa dimensione che si intrecciano pur rimanendo tuttavia raccolte, così da offrire comfort e privacy agli ospiti. Nel ristorante di Sadler ogni dettaglio è minuziosamente studiato, dagli arredi all'apparecchiatura dei tavoli, legati dalla sobrietà dei toni e dei materiali, sottolineati sapientemente da effetti di luce sorprendenti.

Quello tra Sadler e Alaska Seafood non poteva che essere un incontro felice: l'alta qualità al servizio della creatività, della sperimentazione, della voglia di innovare. Un sodalizio che, dall'11 febbraio e per due settimane, darà vita a un fantastico Menù che entrerà da protagonista tra le proposte del ristorante di Sadler in via Ascanio Sforza 77, a Milano.

Una data, quella dell'11 febbraio, scelta in concomitanza con la nona edizione di Identità Golose, l'evento che vede riunito il top della gastronomia al Mico di Milano. ASMI, (Alaska Seafood Marketing Institute) l'ente che si occupa di diffondere e rappresentare nel mondo la pesca l'industria ittica in Alaska avrà anche quest'anno uno stand dove i visitatori potranno conoscere e assaggiare due favolose specialità: il salmone selvaggio e il raffinatissimo Ikura (uova di salmone).

A questo punto, dopo avervi “stuzzicato” il palato, non ci resta che segnalarvi il Menù “I pesci dell’Alaska:

Carpaccio di salmone selvaggio, finocchi ghiaccio e bottarga di muggine

Chele di granchio reale alla plancia, zabaione al dragoncello e carciofi croccanti

Spaghetti alla chitarra di farina di grano arso con ragù di cappesante affumicate e ricotta secca

Filetto di carbonaro dell’Alaska in casseruola, riduzione di dashi, puntarelle e cavolfiore

Cre moso al caramello, pere al vino rosso, topinambur glassati al pepe di Sezchuan

Il costo del menù è di € 120.

Per saperne di più:

www.alaskaseafood.it

www.alaskaseafood.org

www.sadler.it

MACFAR Studio Associato

P.za Napoli 24, 20146 Milano

Tel 02 45496051

Lucia Villa cell 349 0856770

Ketty Fargion cell 338 7304799

Marina Pillinini cell 335 5234457