



## L'hotellerie mondiale dovrebbe guardare al Giappone

È in Oriente, e in particolare nel Paese del Sol Levante che lo chef stellato Claudio Sadler trova esempi di eccellenza (e spunti di ispirazione) per l'ospitalità e per la grande ristorazione

◆ Giorgio Vizioli

Per chi si occupa di alta ristorazione, viaggiare è assolutamente indispensabile: dalla conoscenza delle cucine tradizionali locali e delle avanguardie internazionali, i grandi chef ricavano indicazioni, intuizioni, idee e approfondimenti che arricchiscono la loro professione e soprattutto fungono da stimolo alla loro creatività. La professione di chef, una delle più ambite nel mondo di oggi, non si esercita solo ai fornelli, ma anche documentandosi nei ristoranti di tutto il mondo. Per saperne di più, abbiamo chiesto a uno tra i più autorevoli chef italiani, Claudio Sadler, il cui ristorante (due stelle Michelin) è un tempio dell'altissima ristorazione, di tracciare un bilancio delle sue esperienze di viaggiatore, chiedendogli, prima di tutto, quale tipo di viaggiatore consideri se stesso.

«Per me, viaggiare è bello: amo andare in posti nuovi, ma anche frequentare luoghi conosciuti, nei quali, col tempo, ho creato piccole abitudini e soprattutto dove so di ritrovare situazioni, cose e ambienti che mi sono cari».

**In base a quali criteri effettua la scelta degli alberghi (sia quando viaggia per piacere sia quando si sposta per motivi di lavoro)?**

«Guardi io mi considero fortunato perché, quando mi muovo per lavoro, sono quasi sempre invitato e quindi, in particolare se ho occasione di andare all'estero, ho

la possibilità e il piacere di soggiornare in alberghi bellissimi: 5 stelle lusso, eccezionali per eleganza, posizione e qualità dell'accoglienza e del servizio. Anche quando sono in vacanza, o comunque viaggio per piacere personale, amo frequentare hotel di qualità, ma mi piacciono anche molto gli alberghi a conduzione familiare, piccoli ma accoglienti, gestiti con grande professionalità ma al tempo stesso in grado di regalare al-



Hyatt Regency Kyoto



Grand Hyatt Fukuoka

l'ospite calore e gentilezza. Alberghi di questo tipo si trovano soprattutto in Aldo Adige e sono veri gioiellini, dove non mi stanco mai di andare».

**Ci fa il nome di qualche albergo dove si è trovato particolarmente bene?**

«In Giappone – dove vado abbastanza spesso per ragioni di lavoro e perché sono affascinato dalla cucina locale – ho avuto modo di frequentare, negli anni, quasi tutte le catene alberghiere più prestigiose, ma mi sono molto affezionato al brand Grand Hyatt, per le camere che sono davvero belle e per il servizio. Per quanto riguarda l'Italia, prediligo i Relais & Châteaux».

**La prima cosa che nota in un hotel?**

«La pulizia e l'igiene che devono essere ineccepibili. Poi apprezzo l'ampiezza: quando entro in una stanza guardo come sono distribuiti gli spazi e se il bagno e la doccia sono sufficientemente grandi ed eleganti. Un altro elemento per me importante, specie quando viaggio per piacere, è la vista, mi piace poter aprire la finestra e godermi il paesaggio, e poi noto il tipo di chiave: preferisco quelle elettroniche a quelle tradizionali in metallo, ingombranti e poco pratiche».



Grand Hotel Eden Lugano



**Se dovesse condensare il lusso in un dettaglio?**

«Direi le lenzuola di lino, un classico intramontabile, e le grandi vasche da bagno».

**Il ristorante d'albergo dove hai mangiato meglio?**

«È stato in Giappone, anni fa, in un Ryokan, un tipo di albergo il cui fascino è rimasto pressoché immutato nel tempo e dove la cucina è proprio quella della tradizione, e di elevatissima qualità, ricercata sia nei piatti che nella presentazione; ricordo ancora la cena servita sul tatami della camera: è stata un'esperienza di una raffinatezza indimenticabile».

**Quanto influisce la presenza di una bella spa nella scelta di un hotel?**

«È importante soprattutto quando viaggio per lavoro. Nuotare in una bella piscina e fare la sauna mi rilassano e mi aiutano a recuperare le energie».

**Il viaggio che consiglierebbe ai lettori di Master Meeting?**

«Consiglio sempre a tutti un viaggio in Oriente, un'esperienza da fare almeno una volta nella vita. E suggerisco di soggiornare in un hotel della tradizione, se si vuole entrare veramente nell'anima del luogo, ma anche di provare un grande albergo internazionale se si vuole avere un assaggio del vero lusso».

Hotel Sant'Orso, Cogne

