

## VareseNews

### Dal Verbano al ristorante stellato: Andrea Besana e Pier Paolo Soffiantini nella cucina di chef Sadler

**Pubblicato:** Domenica 28 Luglio 2024



C'è anche un po' *di lago e di Varesotto* al *Gusto by Sadler*, ristorante da **una stella michelin** del nord della **Sardegna**.

Nella cucina dello chef lombardo, insignito con l'**Ambrogino d'Oro nel 2018**, non mancano piatti prelibati inseriti in un **menù di qualità**, pensato per riproporre con una nuova veste **gourmet** la **cucina tradizionale sarda**. Ai fornelli, per dare vita alle pietanze, ci sono **Andrea Besana**, resident chef del ristorante da tre anni, e **Pier Paolo Soffiantini**, sous chef. In comune i due, oltre alla passione per la cucina e le postazioni di lavoro, condividono anche la terra di provenienza, un territorio sempre legato all'acqua, non quella salata dell'isola di nuraghi, bensì quella dolce dei **laghi varesini**, in particolare del **Lago Maggiore**.

I due cuochi sono entrambi giovani: Andrea ha **27 anni**, è di **Laveno** e ha iniziato gli studi a Gallarate, mentre Pier Paolo ne ha 25, è di **Taino** e da studente prendeva ogni giorno il battello sul Verbano per imparare cucina ad Arona. Nonostante alcuni amici e conoscenze in comune, Andrea e Pier Paolo **non si erano mai incontrati** prima dell'esperienza in Sardegna, dove da un anno fanno squadra dopo aver girato per il mondo, dalla **Francia all'Arabia Saudita**, passando per **Londra** e infine la **Costa Smeralda**.

*Il Gusto by Sadler* si rivolge a un livello di **clientela medio-alto**, fa parte di un **resort a cinque stelle**

**lusso.** Sotto la guida di chef Sadler, le ricette tipiche della terra sarda vengono rivisitate anche grazie al grande anche bagaglio di esperienze fatte da Andrea e Pier Paolo. «Anche se veniamo entrambi dalla provincia di Varese ci siamo conosciuti solo un anno fa qui al ristorante – spiegano -. Siamo entrati subito in sintonia. Il nostro obiettivo è quello di **mantenere la stella michelin** tutti gli anni e fare sempre meglio nella proposta dei menù con prodotti di locali, qualità e sempre freschi».

Come spiegato dai due cuochi, lo studio di un menù di **alta cucina** non deve impedire, anzi al contrario, di discostarsi dalla ricerca del prodotto del territorio, in particolare quello del cosiddetto “**piatto povero**”. «In cucina il nostro intento è dare valore a piatti come la **cordula** o il **filindeu**. Questi sono esempi di piatti poveri che noi trasformiamo e rendiamo più accessibili: la **cordula**, per esempio, è l'**intestino dell'agnello**. Per alcune persone può essere difficile approcciarsi a tavola un piatto simile, noi vogliamo renderlo più facile».

«**Siamo contenti:** riceviamo responsi positivi, sono piatti che piacciono molto – sottolineano -. Questo significa aver lavorato bene al menù e **avere una solida squadra alle spalle**. È bello avere sufficiente esperienza, fatta anche all'estero, per portare qualcosa di nuovo in luoghi lontani delle metropoli. E, viceversa, è **bello scoprire prodotti**, che potremmo definire anche “di nicchia”, che nelle grandi città non si trovano. La “ricerca” della tradizione avviene durante l'estate quando si è più a contatto con il territorio, mentre i piatti da inserire nel menù vengono studiati in inverno al ristorante di chef Sadler a Milano».

«Cosa significa lavorare e imparare da un grande cuoco come Sadler? – chiediamo -. **La mano dello chef è forte e si fa sentire.** Nei giorni in cui il menù viene studiato, solitamente circa tre mesi prima della stagione, Sadler prova i piatti, dà l'indirizzo sia per quanto riguarda il gusto e la presentazione, soprattutto dà consigli preziosi da cui si impara sempre tanto. La sua conoscenza della cucina **milanese, italiana ed europea** è davvero avanzata. I piatti che presenta sono ancora molto innovativi: è un maestro dell'**innovazione e della tradizione**. Anche se è molto esigente, ci ha insegnato a lavorare ogni giorno cercando di ottenere sempre il meglio, andiamo in cucina con entusiasmo e con la voglia di trasmetterlo. Per noi è una **grande opportunità**, non è scontato che un grande chef **riponga fiducia e premi i giovani**».

«C'è qualcosa del Varesotto che è rimasto nella vostra cucina? – domandiamo prima che inizi la fase preparatorio del loro turno -. È sempre bello **portarsi dietro la “cucina di casa”** quando si viaggia per lavoro. Non c'è cosa più bella che far conoscere la nostra cucina in tutto il mondo, ma anche alcune tecniche di cottura e metodi di lavorazione del prodotto. Nella “piccola pasticceria” l'ultimo boccone che diamo è il **brutto e buono**, un piccolo (*e dolce, ndr*) **ricordo di casa**».

Marco Tresca

[marco.cippio.tresca@gmail.com](mailto:marco.cippio.tresca@gmail.com)