

T E N D E N Z E * A V R E I V O L U T O F A R L O I O

Chi è chi

Davide Oldani

Dopo esperienze al fianco di Marchesi, Roux, Ducasse, Hermé, nel 2003 apre il D'O, a Cornaredo (Mi), ideando la cucina

Pop, all'insegna di alta qualità e accessibilità.

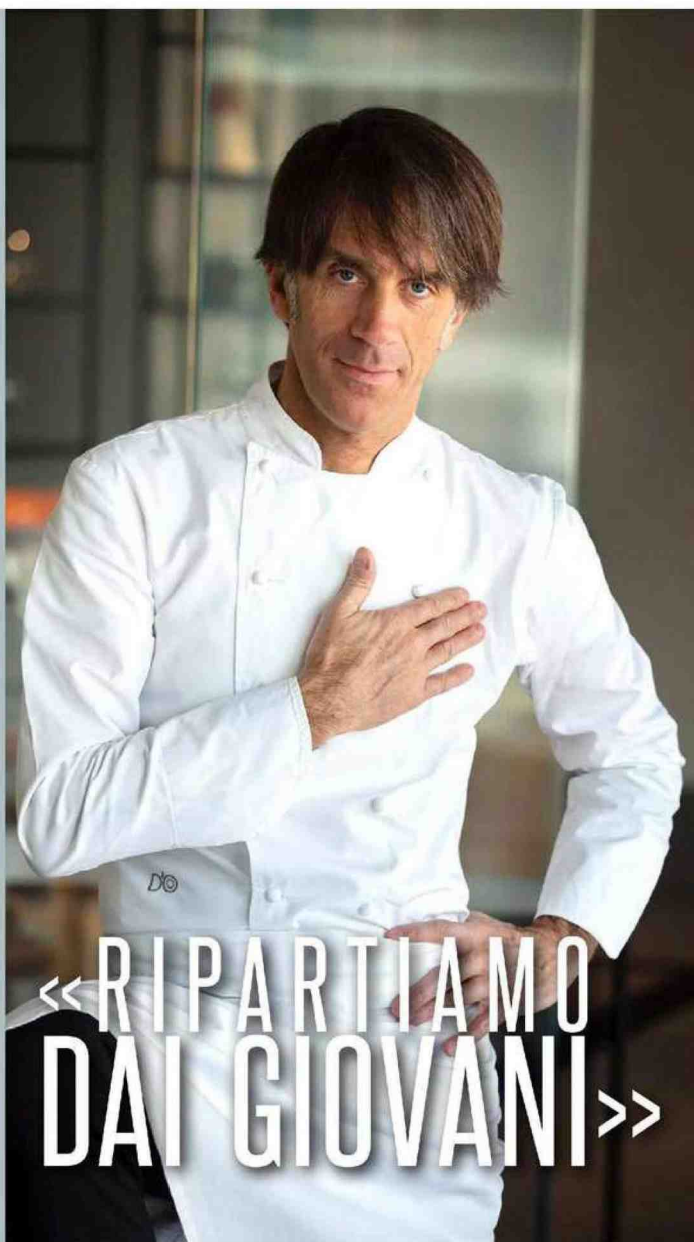
Nel '05 conquista la stella Michelin; nel '08 riceve l'Ambrogino d'oro dal comune di Milano.

Nel '13 è invitato ad Harvard per raccontare la sua esperienza imprenditoriale. Nel '14 nasce il Davide Oldani

Cafè, all'aeroporto di Malpensa e nel '15 è nominato Ambassador Expo. Nel '16 inaugura il nuovo D'O, sempre a Cornaredo ed è nominato dal Coni Food & Sport Ambassador e chef di Casa Italia per le Olimpiadi di Rio.

Su Radio24 conduce la trasmissione Mangia come parli. È autore di libri, di cui l'ultimo è Mangia come parli POP Rhapsody.

A novembre Michelin gli ha assegnato la seconda stella e quella verde per la sostenibilità.



Dei Oldani

«**RIPARTIAMO
DAI GIOVANI**»



Scorci del ristorante D'O di Davide Oldani (Cornaredo, Mi), fresco della seconda stella Michelin

Profilo

Ristorante D'O



Piazza della Chiesa 14
San Pietro all'Olmo
Cornaredo (Mi)

www.cucinapop.do



Numero coperti 28-30
(attualmente), 9 tavoli totali
Superficie circa 900 mq su
2 piani

Numero addetti una
quarantina fra sala e cucina
Menu degustazione Armonia
(8 portate, 120 euro) ed
Esattezza (5 portate, 90 euro)

Fornitori cucina Marrone,
forno Rational, Carpigiani,
Schoenhuber Franchi

NONOSTANTE LA PANDEMIA DAVIDE OLDANI NON SI È FERMATO: HA INVESTITO IN SICUREZZA, SOSTENIBILITÀ E SOPRATTUTTO FORMAZIONE. UN IMPEGNO CHE È VALSO AL D'O DI CORNAREDO LA SECONDA STELLA E IL TRIFOGLIO VERDE

DI MARINA BELLATI

Per Davide Oldani il 2020 resterà alla storia. E non (solo) per la pandemia, ma per un riconoscimento che si è fatto attendere a lungo - un po' troppo, a nostro avviso. Dopo la prima stella Michelin, conquistata nel 2005, lo scorso novembre la Rossa gli ha tributato la seconda stella, affiancata anche da un altro nuovo riconoscimento: la stella verde (per la verità, un trifoglio a 5 foglie) della sostenibilità. Un simbolo che identifica quei professionisti che si sono dimostrati sensibili a canoni come rispetto ambientale, modalità di approvvigionamento etico delle materie prime, lotta allo spreco alimentare e corretta gestione dei rifiuti, attenzione all'impatto energetico e all'etica del lavoro.

«Sono felice di questa seconda stella - dice Oldani - per me stesso e per tutti quei ragazzi che sono stati da me a imparare, che nel tempo sono andati nel mondo a portare la loro professionalità, alcuni dei quali sono poi tornati al D'O a lavorare. Altrettanto importante è la "stella" della sostenibilità. Una parola che per me ha molti significati: innanzi tutto indica l'attenzione a ciò che sta dietro a una ricetta, dalla tracciabilità del piatto al lavoro del contadino, dell'allevatore, del cacciatore, del pe-



Sopra, la cucina del D'O. con le impronte segnate sul pavimento in resina, a indicare la corretta postazione di ogni addetto. Qui accanto, i tavoli, trattati con una speciale resina igienizzante

scatore... Ma c'è anche altro. La nuova sostenibilità deve riguardare i giovani che si affacciano a questa professione: vuol dire credere in loro, seguirli con impegno quotidiano, motivarli e dimostrare che tutto è possibile nella vita. Oggi il mestiere del cuoco è mediatico, ma resta un lavoro duro. Io vorrei offrire a ragazzi del D'O la possibilità di amare questo mestiere: è una professione che offre chance per il futuro ma deve seguire regole e rispetto, per non diventarne schiavi».

Un aspetto, quello della formazione delle nuove leve della ristorazione, che da tempo impegna lo chef in prima linea: «Dal 2017 sostengo la scuola alberghiera Olmo di Cornaredo, una scuola statale dove abbiamo ribaltato completamente il programma didattico, non partendo dall'insegnamento delle ricette per poi arrivare allo studio della materia prima come era un tempo, ma esattamente il contrario. Perché è importante prima conoscere a fondo gli alimenti quale fondamento dell'esperienza di cuoco, poi imparare a usarli».

Una scuola attuale e accessibile (l'iscrizione è circa 140 €/anno, ndr), insomma POP, nel senso di popolare, come la cucina che lo chef porta avanti con coerenza, basata sui migliori ingredienti di stagione, sul manipolare gli ingredienti il meno possibile, sul rispetto delle cot-



La Cipolla caramellata, parmigiano caldo e freddo, piatto iconico di Davide Oldani. Nella foto accanto, lo chef con la brigata di sala del D'O di Cornaredo (Mi), che oltre alla seconda stella Michelin ha conquistato quella verde della sostenibilità

2020 dicembre-gennaio

12

ture ottimali, perché, spiega Oldani: «La mia cucina POP è nata dal desiderio di amalgamare l'essenziale con il ben fatto, il buono con l'accessibile, l'innovazione con la tradizione. A questi punti cardine ho aggiunto un principio che mi guida in ogni piatto: la ricerca di un'armonia nell'equilibrio dei contrasti, che per me significa non solo una promessa di dolce nel salato e una "memoria" di salato nel dolce, ma la coesistenza armoniosa in ciascun piatto di tutto ciò che stimola il palato: morbido, croccante, caldo, freddo, dolce, amaro...».

Dunque la pandemia non ha certo fermato Oldani, che nel lockdown, fra le altre cose, ha pubblicato due libri, condotto trasmissioni radiofoniche e ha sfruttato il tempo a disposizione per fare alcuni "ritocchi" al suo ristorante. Per esempio c'è stato un refresh in alcune parti del locale con resine speciali per pareti e pavimenti, che consentono una più profonda e facile igiene e l'inserimento di impronte sul pavimento in cucina, per segnare la corretta postazione dei cuochi.

Non solo. «Al D'O - racconta lo chef - abbiamo sempre avuto tavoli distanziati e precise procedure di pulizia e sanificazione, ma abbiamo voluto fare qualcosa di più, eliminando circa il 35% dei coperti. Inoltre abbiamo trattato tutti i tavoli con una resina igienizzante dell'azienda Milesi (si tratta di healthy.wood, una resina sanificante che contiene particelle igienizzanti che non evaporano e rendono la superficie verniciata resistente ai batteri, ndr), così abbiamo ulteriormente elevato il livello di sicurezza offerto alla clientela. Andremo ancora avanti sulla linea della sicurezza e della sostenibilità. Perché ci deve essere un criterio che ti guida che ti deve orientare sempre, a prescindere dalla situazione contingente». ✱