

Living

ULTRA-DECORAZIONE

*Per accendere la casa
foreste immaginarie, geometrie e colore*

Il 6 dicembre con il Corriere della Sera 2 € (Corriere della Sera €1,50 + Living €0,50). Non vendibile separatamente - ISSN 2499-4812 (OnLine)



WWW.LIVING.CORRIERE.IT



GOOD VIBRATIONS

*Rodolphe Parente e il miracolo della luce.
A Parigi il tempo è sospeso*



Davide Oldani



IL SOGNO DELL'OLMO

A CORNAREDO, IN PROVINCIA DI MILANO, IL RE DELLA CUCINA POP APRE UN NUOVO RISTORANTE. PICCOLO, MA DI CARATTERE. COME L'ALBERO DA CUI PRENDE IL NOME

TESTO – ELISABETTA COLOMBO

FOTO – LUCA ROTONDO PER LIVING

A 56 anni, Davide Oldani dovrebbe ormai essere appagato. Una famiglia felice, un ristorante che va a gonfie vele, due stelle Michelin, più una verde per la sostenibilità, quattordici libri, un ruolo da ambasciatore della cucina italiana nel mondo. Invece lui, tifosissimo di calcio, di appendere le scarpe al chiodo proprio non ci pensa. Anzi. Qualche settimana fa ha aperto un secondo locale, sempre a Cornaredo (provincia di Milano), di fronte al suo D'O. Nome: Olmo, come «la pianta della piazzetta che tanto abbiamo a cuore. Un esemplare molto longevo, che ha radici robuste, ben fissate a terra e si sviluppa verso l'alto. La sintesi di uno dei nostri pensieri più forti: terra su cui mettere i piedi e non solo cielo dove mettere i sogni! Terra, radici e via verso l'alto. Era un mio sogno e ora esiste». Progetto affidato all'amico

architetto Piero Lissoni, intervenuto sul layout con la sua mano 'pulita', scegliendo materiali e disegnando gli spazi, mentre i tavoli, le sedie e la cucina li ha progettati lo stesso Oldani. «Noi qui lavoriamo e dobbiamo sapere come muoverci, oltre a offrire ai clienti il servizio corretto». Per capirci: tavoli alti 80 cm, sedie da 50, «perché così si sta belli dritti e inizia la digestione». Un luogo raccolto – quattordici coperti –, con una precisa identità. Come dire, l'albero-D'O è cresciuto e ha dato i suoi frutti-Olmo. Uguali, ma diversi. Stesso ceppo, impostazione differente. Per ambiente – qui completamente aperto –, colori – nei toni del verde –, brigata – guidata dal giovane Riccardo Merli – e menu. Sei nuovi piatti, anche se il cavallo di battaglia, la cipolla caramellata, resta. «Ma è un'altra cosa». Torta di rose di pasta fillo ripiena di crema di

L'open space di Olmo, progettato da Piero Lissoni con Stefano Castelli, ospita 14 coperti. Pareti e pavimenti rivestiti con resine Kerakoll color verde bosco fanno risaltare gli arredi in legno (in questa pagina). Chef Oldani fotografato accanto all'opera di Daniele Sigalot *Even the wind gets hungry* (nella pagina accanto)





L'esterno del ristorante nella piazza di Cornaredo (a sinistra). La cucina custom-made di Marrone è stata disegnata da Davide Oldani (sopra). Firmati da lui anche i tavoli componibili in legno di Artwood Academy,

trattati con vernice igienizzante Milesi, le sedie prodotte da Riva1920 e le lampade Bontà, Artemide, collocate sopra il bancone in marmo di Henraux. Tappeti Rainer e arredi su misura di Galbiati (nella pagina accanto)

grana e guarnita di marmellata di cipolla. Dopo vent'anni, del resto, cosa si può fare se non crescere, evolversi, migliorarsi? «È tutta una sinergia che ci aiuta a essere più motivati. Chi si ferma è perduto. Da giovane guardavo i maestri per imparare. Dopo avere imparato, c'era la necessità di trovare nuove ispirazioni. Ora è il momento di essere curioso e di stimolare i ragazzi, coinvolgerli, creare una buona squadra. Ciò che loro danno a me in termini di energia, glielo restituisco sotto forma di nuovi progetti». E anche di esperienza. Non dimentichiamoci che Oldani è stato il primo a coltivare in Italia, in tempi non sospetti, un'idea nuova di ristorazione, fatta di creatività, stagionalità, intelligenza dei procedimenti. Parlava di verdure dell'orto e alici fresche, quando i colleghi maneggiavano caviale e foie gras. Una rivoluzione la sua,

discussa come case-history all'università di Harvard. «Mi sono adeguato al territorio. A Cornaredo non potevo portare a tavola Beluga e aragosta, perché la gente non mi avrebbe ascoltato. Ho fatto di testa mia, mettendo assieme una proposta che fosse alta nella tecnica e allo stesso tempo leggibile». Pop, D'O, Olmo e poi, chissà, un hub gastronomico diffuso tra le case del paese. Vedremo. Altri sogni, altri frutti. «L'alta cucina ormai è arrivata al capolinea. Nel senso buono del termine, intendiamoci. Abbiamo capito che, per stare bene, dobbiamo mangiare prodotti sempre più di qualità, preparati nella maniera corretta». Le radici sono queste. Buon pranzo a tutti. **L**

Ristorante Olmo, piazza della Chiesa 7, San Pietro all'Olmo di Cornaredo (MI), tel.3357046596

➤ CUCINAPOP.DO

© RIPRODUZIONE RISERVATA



**«OLMO È IL FRUTTO
DELLA NOSTRA CRESCITA.
UN'EVOLUZIONE DEL D'O»**

Davide Oldani

