Il SelfCookingCenter di RATIONAL entra nella cucina di Davide Oldani

seb-5396-def-70ceb4dd

L’obiettivo di Davide Oldani era quello di abbinare tradizione e innovazione, alta qualità e accessibilità, nel rispetto delle materie prime e della stagionalità. Da questo suo desiderio è nata la cucina POP, una cucina impegnata ad avvicinare il maggior numero di persone alla buona tavola con una sana dose di umiltà, ricerca continua di ottime materie prime e una speciale accoglienza dell’ospite, senza tralasciare mai l’importanza del lavoro di squadra. La parola POP, accanto al nome di Davide Oldani, identifica oggi una linea, un modo di pensare e realizzare la cucina.

Un punto fermo di questa cucina è il rispetto della stagionalità dei prodotti, combinando i quali lo chef crea un’armonia nel gusto, un equilibrio di contrasti (dolce/salato, caldo/freddo, morbido/croccante) che possa soddisfare qualsiasi palato. *«Non c’è un piatto più richiesto rispetto ad altri, abbiamo una stagione che ci guida, di conseguenza, in ogni stagione si alternano prodotti nuovi»*, conferma lo chef. La varietà infatti è un altro cardine della sua cucina. Un anno fa Davide Oldani ha aperto il nuovo D’O, sempre a Cornaredo, in provincia di Milano, locale che rappresenta l’evoluzione del precedente ristorante, grazie alla realizzazione di spazi e strumenti che gli garantiscono sempre maggiore efficienza e funzionalità.



Nella nuova cucina ha scelto di inserire il SelfCookingCenter di RATIONAL per la preparazione dei suoi piatti: con la precisione che lo caratterizza, è un ottimo collaboratore affinché efficienza e funzionalità siano una costante quotidiana del D’O. *«In una cucina di fine dining questo forno si inserisce in maniera molto semplice, perché la qualità del cibo deve essere supportata da strumenti di qualità. La perfezione che si raggiunge utilizzando un forno*

RATIONAL è quella che io voglio nella mia cucina», racconta.

Tra i vantaggi di RATIONAL va citata l'elevata tecnologia dell'intelligenza di cottura, che permette di programmare una cottura veloce ad alte temperature o una cottura lenta al vapore, assicurando sempre un risultato uniforme e costante e mantenendo alta la qualità della cucina dello chef, con un risparmio energetico notevole.

«Ritengo che la finitura del piatto rappresenti il cuoco, e il SelfCookingCenter di RATIONAL mi permette di raggiungere esattamente il risultato che desidero, grazie alla sua rinomata uniformità di cottura».

Davide Oldani è stato Ambassador di Expo Milano 2015, aderendo in pieno al tema della manifestazione che gli è sempre stato a cuore, e dedicando un piatto alla sua città che ha ospitato l'Esposizione Universale per quasi un anno. La guida di Milano 2018 del Gambero Rosso, il 7 giugno 2017, ha attribuito "tre forchette" al ristorante D'O, un riconoscimento importante per Davide Oldani e per i suoi collaboratori.

Il suo percorso ricco di incontri, esperienze e soddisfazioni l'ha portato a essere riconosciuto come grande interprete della cucina italiana contemporanea, pur nell'umiltà e nella curiosità che continuano a caratterizzare il suo approccio al lavoro. *«Dobbiamo ricordarci che siamo cuochi. Il nostro compito è nutrire i nostri ospiti nel modo migliore possibile, facendo sì che chi è seduto alla nostra tavola si senta benvenuto e accudito e torni a casa felice per come ha mangiato. E che, prima ancora di essere andato via, abbia voglia di tornare a trovarci. Insomma, che ancora prima di chiudersi alle spalle la nostra porta senta già un po' di nostalgia».*

Per adempire questo compito in modo eccelso il SelfCookingCenter è senz'altro il supporto perfetto. Lo chef Davide Oldani farà nuovamente parte della giuria della finale del concorso "Lo chef incontra il SelfCookingCenter", che si terrà ad HOST il 24 Ottobre. Un evento importante per i ristoratori, ai quali consiglia di partecipare. *«È sempre interessante confrontarsi con persone esperte del settore: già l'esperienza del 2015 è stata decisamente positiva; infatti, al di là del mio ruolo di giudice della finale, l'evento è un momento di scambio tra professionisti e permette un confronto sano e stimolante»* afferma lo chef Davide Oldani.

www.rational-online.com