D'O di Davide Oldani fa il suo ingresso tra i soci di Le Soste 2020

davide-oldani-32e4d6fc

Personalità poliedrica e multiforme, **Davide Oldani** – sulla cui attività è stata creata una Case history alla Harvard Business School – ha dato voce a un progetto culinario e imprenditoriale fuori dagli schemi e fortemente avanguardista dal nome **D'O**, fra i sette nuovi associati del prestigioso volume **Le Soste 2020**.

La sua cucina è pop per antonomasia, con continui slanci innovativi e giocosi, pur rimanendo nell'essenziale e nel caratteristico. Prendendo le mosse dalla tradizione gastronomica italiana, questo cuoco brillante si sbizzarrisce con una moltitudine di interpretazioni che abbracciano l'orientamento al fine dining.

Alla base del suo eclettismo traspaiono il desiderio di **nobilitare ogni tipologia di ingrediente della stagione**, l'attenzione per la **componente salutista** dei piatti e la capacità di progettare oggetti di design come piatti, posate, tavoli, sedute e luci. La ricerca dell'armonia nell'equilibrio dei contrasti guida la "giusta via" di Davide Oldani e fa coesistere nella stessa ricetta elementi essenziali e opposti quali "morbido – croccante, caldo – freddo e acido – basico".

A fare da contorno a quest'esperienza irripetibile c'è una location altrettanto unica a un pugno di chilometri da Milano: ampia, luminosa e lineare, articolata nei vari ambienti in cui è suddivisa una casa. Proprio quel che si dice una bella storia.

Le Soste 2020: il volume must-have dei gourmet

Il decalogo cartaceo della ristorazione di fascia alta con la più alta diffusione sul territorio conferma nel 2020 la duplice edizione linguistica, italiana e inglese, a rimarcare l'apprezzamento, in Italia così come all'estero, di un modello di ospitalità ed enogastronomia che intreccia artigianalità e arte e si fa volano di promozione internazionale del made in Italy.

Sfogliando le 264 pagine interne de Le Soste 2020 si assapora la descrizione dei 93 ristoranti soci con schede dettagliate e immagini dal formato ancora più grande dei piatti e dei protagonisti. Una sintesi di quell'esperienza unica di convivialità che gli ospiti dell'Associazione ricercano e amano dal lontano 1982, anno di fondazione Le Soste.

Da allora, nonostante i ritmi impressionanti con cui evolve l'universo della ristorazione di eccellenza, i criteri di selezione meticolosa delle materie prime, padronanza delle tecniche, servizio di sala inappuntabile, offerta di vini nobili e rari e accoglienza premurosa si rinnovano inalterati di anno in anno.