Davide Oldani: un programma in tv, ecco i criteri da seguire

ldani-orizzontale-f81c6c52

Per **Davide Oldani** è un momento d'oro dal punto di vista professionale: oltre a gestire con successo il suo ristorante D'O, che quest'anno compie 11 compleanni, per la seconda stagione è al timone di *The Chef,* in onda il mercoledì in seconda serata su La 5. Indiscusso punto di riferimento nel mondo della ristorazione italiano e internazionale, Oldani ci racconta come incrementare il business del proprio locale.

OLDANI_ritratti_4**Perché vale la pena condurre un programma di cucina in televisione?**
Perché la televisione è uno strumento mediatico importante: attraverso The Chef faccio ulteriore pubblicità alla mia attività. Attenzione, però: non rinunciate a seguire il vostro locale per partecipare a un programma. Dedicatevi alla tv solo quando il ristorante è chiuso al pubblico. Personalmente, ho registrato The Chef durante le vacanze, sacrificando buona parte delle ferie.

Quest'anno per te è la seconda edizione di The Chef. Hai registrato un aumento delle prenotazioni al D'O dopo la prima stagione?
No, perché il D'o è già sempre full, grazie al serio lavoro svolto in questi anni. In compenso, sono cresciuti i follower su Twitter e gli amici su Facebook.

Che cosa chiede oggi la clientela di un ristorante d'autore?
Oggi la gente è più informata e preparata di un tempo in termini di conoscenza di ingredienti e piatti. Risultato? È più esigente e più aperta a esplorare nuove frontiere del gusto. Vi consiglio di spiegare l'origine delle materie prime e le tecniche di cottura.

I tuoi suggerimenti per affrontare al meglio la crisi?
Per fidelizzare il cliente dobbiamo credere in noi stessi e nel nostro lavoro, senza mai rinunciare a estro, ricerca e studio.

ZAF_OPERA new da marcialis**Hai definito la tua cucina “Pop”. Che cosa significa?**
Propongo una cucina popolana, vicina alla gente, semplice e spontanea ma allo stesso tempo curata fin nei minimi dettagli, sia nella scelta degli ingredienti che nella preparazione. Una cucina "circolare" in cui si parte da un piatto salato con qualcosa di dolce dentro, e si finisce con qualcosa di dolce con un tocco salato, come nella cipolla caramellata.

I tuoi consigli ai giovani che vogliono approcciarsi all’alta cucina?
Cominciate a fare esperienza nei ristoranti d’autore italiani e poi specializzatevi in Francia, Spagna e in Sud America. Brasile e Perù, per esempio, vantano una storica cultura culinaria e grandi prodotti del territorio.

Per chi provi particolare stima?
Per Lee Allen a Chicago, per Gualtiero Marchesi e per Alain Ducasse.

YOOX_OLDANI_ritratti_8**Dove porteresti un amico straniero a cena in Italia?**
Non vorrei dimenticare qualcuno... Mi scuso in anticipo! Andrei da Rosanna Marziale Chef del ristorante Le Colonne di Caserta, una stella Michelin, ambasciatrice della Mozzarella di Bufala nel mondo; da Nadia Santini cuoca del ristorante Dal Pescatore a Canneto sull'Oglio, tre stelle Michelin dal 1996; e da Luisa Valazza del Ristorante Hotel Al Sorriso di Soriso, in provincia di Novara. E ancora: a Firenze vale la pena provare il Ristorante Enoteca Pinchiorri, una delle cantine più prestigiose del mondo tre stelle Michelin.

Ecco le puntate precedenti di *Dalla parte dello chef, una rubrica mensile per far dialogare gli addetti ai lavori sui temi del giorno, tra spunti di riflessione e nuove idee. Ma anche per suggerire ai buongustai i migliori ristoranti in tutta Italia.*

nicole cavazzutiGiornalista freelance, **Nicole Cavazzuti** scrive di food e spettacolo su numerose testate, fra cui *Il Messaggero, Gioia e Telesette*. Realizza video interviste per *Oggi.it* e raccoglie le confessioni dei Vip su *Ok Salute*.

Lorenzo Cogo: Puntate sul territorio e su una vostra rete di produttori
Igles Corelli: «È tempo di cucina circolare. E di food crossing».
Lo chef Marco Sacco: «Il successo è questione di professionalità»
Sebastiano Rovida: «Il locale non è una casa! Non fate troppi sconti»
Antonino Cannavacciuolo «Snellite il menù e pubblicizzate il locale»
Il Luogo di Aimo e Nadia. «Il Km0 è una trovata mediatica»
Daniela Cicioni: «Cucina vegana: che business! Ecco i segreti»

Lo chef Andrea Virgilio: «Stimolate la clientela con serate a tema»