Davide Oldani apre un nuovo ristorante a Cornaredo

davide-oldani-650x447-31ac8414

Davide Oldani “espande il suo impero”. La notizia è passata un po’ in sordina in questi giorni frenetici di count down verso Expo. Lo scorso 30 marzo il Wall Street Journal ha dedicato un servizio al famoso chef svelando particolari sul trasloco del suo D'O (come spiega il sito di Identità Golose).

L’impero di Oldani a Cornaredo, sede del D’O originale, si sposterà in una nuova sede che il WSJ definisce “flagship” ovvero quella che sarà l’ammiraglia dell’offerta gastronomica oldaniana, in apertura in estate, al massimo a settembre.

Nell’autunno invece sarà la volta di FOO’D, un nuovo concept che vedrà la luce questa volta non in Italia, ma a Manila, presso lo Shangri-la Hotel. Il nuovo D’O, che forse risolverà i problemi di quello originale, 40 coperti e otto mesi d’attesa per trovarne uno libero, sarà circa il doppio più grande della precedente iterazione e includerà anche una cucina nel seminterrato, dove lo chef potrà cucinare per gli ospiti o tenere iniziative particolari.

Oldani sta vivendo un momento d’oro anche fuori dai confini: dopo la lezione ad Harvard del novembre 2013, quella recente al prestigioso Hec di Parigi e l’imminente apertura del ristorante FOO’D all’hotel Shangri-la di Manila, nelle Filippine, ecco il dossier firmato da Jay Cheshes. Il giornalista americano loda le caratteristiche che in oltre 11 anni hanno reso cult l’insegna: il rapporto qualità/prezzo tra i più vantaggiosi, l’attesa per avere un tavolo che arriva fino a 8 mesi, lo sforzo del cuoco di mantenere «i prezzi non bassi, ma corretti».

Soprattutto, viene svelato per la prima volta anche qualche dettaglio relativo alla nuova ambiziosa location, la famosa “Ferrari” che tanti addetti ai lavori invocano da anni. Il nuovo ristorante, leggiamo sul WSJ, dovrebbe aprire nel bel mezzo dell’estate. È un progetto dell’architetto modernista Piero Lissoni, sarà grande due volte quello attuale e ospiterà quasi 50 coperti, con una test-kitchen nel seminterrato.

All’Expo, Oldani dirigerà un piccolo caffè che servirà piatti dolci e salati, preparati con ingredienti della tradizione milanese, secondo il noto stile di Cucina Pop. Questa primavera uscirà il suo primo libro in lingua inglese ma, ciò che colpisce ancora Cheshes è che il cuoco «vanta più sponsor di un pilota di Formula Uno: Samsung, Mercedes… E Giorgio Armani è talmente innamorato della sua cucina che l’anno scorso l’ha prelevato con l’aereo per fargli preparare una cena per 480 ospiti in una sera al Palais de Tokyo».

«Oldani», procede il giornalista, «pensa come un designer industriale: cerca soluzioni innovative a problemi che cuochi e clienti non notano neppure», citando l’ormai celebre Passepartout - le 3 posate in una -, i bicchieri concepiti per S.Pellegrino, il cucchiaino di caffè Lavazza e i piatti per Kartell.

Il pezzo si chiude con il percorso del cuoco, dall’apprendistato con Gualtiero Marchesi all’apertura del primo D’O, nell'anno 2003. «Ma c’è ancora molto da fare», tiene a precisare Oldani in coda, «la filosofia Pop non è marketing; è qualcosa di serio. Un progetto che riguarda anche l’alta qualtià accessibile a tutti».