Davide Oldani: «Expo, l’inizio di una nuova era per l’Italia»

oldani-835x500-4afa6e56

Indiscusso punto di riferimento nel mondo della ristorazione italiana e internazionale, lo chef Davide Oldani patron del ristorante D’O a Cornaredo, una stella Michelin, propone una cucina “pop”, semplice e spontanea ma curata nei minimi dettagli, sia nella scelta degli ingredienti che nella preparazione.

Perché porti proprio lo zafferano come tuo ingrediente?
Perché è un profumo che mi piace molto e che mi ricorda l’infanzia, con il risotto giallo o riso alla milanese. Tra l’altro uso uno zafferano coltivato da un giovane contadino poco fuori… Milano! Già… l’avreste mai detto che anche la campagna alle porte del capoluogo lombardo potesse offrire un prodotto veramente eccellente?!

[caption id="attachment_78262" align="alignleft" width="300"]
Risotto Do Pop. Credit Maurizio Galimberti Risotto Do Pop. Credit Maurizio Galimberti[/caption]

Le tue attività?
Ho un chiosco dentro Expo, proprio accanto al Padiglione Zero: si chiama Zafferano e Riso. Proponiamo quattro piatti salati e quattro dolci a base di tre ingredienti tipici della cucina milanese: panettone, riso e zafferano. Un menu coerente con la mia idea di cucina “circolare” in cui si parte da un piatto salato con qualcosa di dolce dentro e si finisce con un dolce con un tocco di salato.

Credi che Expo 2015 aiuterà a rilanciare la nostra economia?
Assolutamente sì. Expo è una vetrina che fa conoscere al mondo i nostri prodotti di qualità, la loro storia e la loro filiera e, quindi, dimostra che i prodotti contraffatti sono di qualità inferiore. In tutto ciò il valore aggiunto sono i cuochi, i trasformatori della materia prima. Ma dobbiamo lavorare con passione e puntare su quell’italianità che ultimamente si è persa, ovvero su un’ospitalità straordinaria. Insomma, credo che Expo 2015 può essere l’inizio di una nuova era e non solo un punto di approdo.

I nostri chef ambassador ad Expo 2015

Ugo Alciati: «Expo, un’opportunità per conoscere il Made in Italy»

Enrico Bartolini: « Accoglienza impeccabile per far tornare i turisti»

Cesare Battisti: «Proteggere i nostri prodotti dalle contraffazioni»

Andrea Berton: «Usate l’ingrediente nella sua totalità per ridurre gli sprechi»

Cristina Bowerman: «Semplificare l’apertura di un pubblico esercizio»

Moreno Cedroni: «Expo, splendida occasione. Ma occorre un’ospitalità impeccabile»

Carlo Cracco: «Ecco perché gli ingredienti italiani sono migliori delle imitazioni»

Ernst Knam: «insegnare ai bambini la corretta alimentazione»

Pietro Leemann: «W la cucina vegetariana, la più sana e sostenibile»

Gualtiero Marchesi: «Concentriamoci su quanto sappiamo fare»