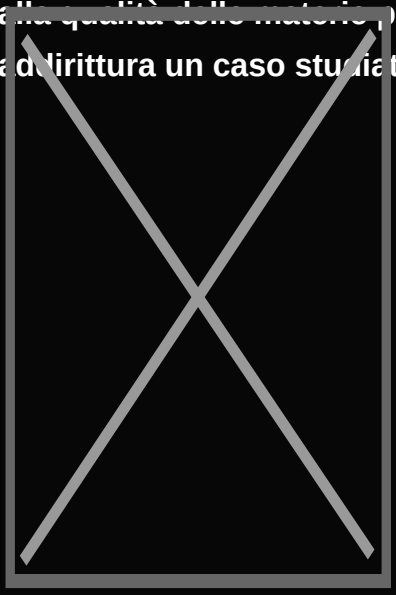
Davide Oldani, lo chef della cucina Pop

mixerplanet-img-dav1bbf0c5-a5e0c945

Il D’O di Cornaredo. Un esempio perfetto di ristorante capace di coniugare la bontà dei piatti alla qualità delle materie prime, fino ad arrivare a una gestione talmente perfetta da diventare addirittura un caso studiato all’università di Harvard.

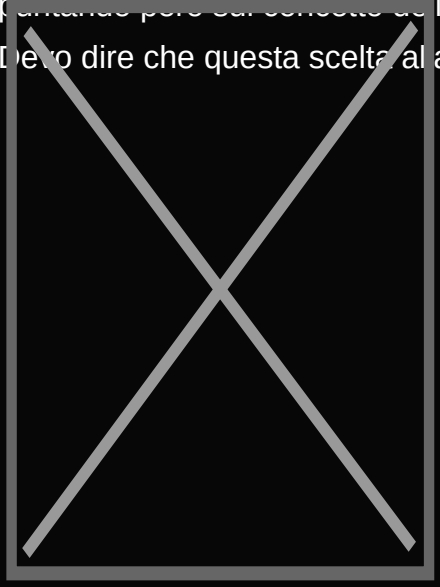


Un visionario. Come altro potremmo definire Davide Oldani, lo chef che nel 2004, a un anno esatto dall’apertura del suo D’O a Cornaredo (Mi), si aggiudica la prima stella Michelin riuscendo a coniugare altissima qualità e prezzi contenuti.
Cucina Pop è la sintesi della sua filosofia, il claim che lui stesso ha coniato per trasmettere il concetto di ‘cucina popolana’, ovvero una grande ristorazione, ma accessibile a tanti.
Diventato anche star del piccolo schermo, dopo una prima avventura su Canale 5 con Alfonso Signorini a ‘La Notte degli Chef’, è approdato recentemente su Real Time con tre puntate del programma The Cooking e sarà protagonista assieme a un altro grande, Filippo La Mantia, da settembre su La5 (Mediaset) con la trasmissione The Chef, Scelgo e Creo in cucina.
E dalla TV è volato ad Harvard dove la formula del suo D’O è diventata una case-history per gli economisti dell’università statunitense ed è addirittura materia di studio.
“Al concetto di Cucina Pop ci sono approdato dopo tanta strada e non pochi maestri, mescolando il

senza fronzoli con il ben fatto, il buono con l’accessibile, l’innovazione con la tradizione - spiega Oldani - Il tutto attraverso un gioco di squadra fondato sul rispetto per chi lavora in cucina, dal primo all’ultimo, e per chi siede a mangiare, dall’ultimo al primo. Ed è proprio questa miscela di costanza e rispetto che tutti potrebbero realizzare se solo portassero una visione pop tra i fornelli e sulla tavola”.

È una provocazione nei confronti dei tuoi colleghi?
Tutt’altro. Il mio concetto di pop è inteso come utilizzo di prodotti di stagione. Sono partito nel 2003 con l’idea di proporre la cucina d’autore in modo da avvicinare e incuriosire un pubblico trasversale. Da qui è partito tutto un lavoro di ricerca di materie prime d’eccellenza, di fornitori, di tecnologia.. che potessero permetterci di realizzare questo sogno: l’alta cucina per tanti.

Dieci anni fa l’Italia se la passava un po’ meglio rispetto ad oggi. Eppure, hai fatto una scelta che oggi sembra essere l’unica strada percorribile...
Dieci anni fa ho deciso di aprire il ristorante nella mia città d’origine, Cornaredo. Stiamo parlando di un piccolo paese alle porte di Milano sconosciuto ai più. Io arrivavo da un percorso importante: Gualtiero Marchesi prima, poi l’esperienza internazionale con Albert Roux al Gavroche di Londra, con Alain Ducasse al Louis xv di Montecarlo, con Pierre Hermé da Fauchon a Parigi. Poi ancora New York, Tokyo, California, Barcellona.
Bene, l’unica strada per affermarmi a Cornaredo era trovare una formula che premiasse l’esperienza puntando però sul concetto dell’accessibilità.
Devo dire che questa scelta alla fine mi ha dato ragione.



Il tuo D’O è l’esempio perfetto della teoria cosidetta “oceano blu”, ovvero chi naviga in acque poco battute. Ecco perché il case-history del D’O è diventato materia di studio ad Harvard...

Il segreto è guardarsi intorno, fare bene, con grande attenzione all'etica e al rapporto con i fornitori. Il 90% dei prodotti che uso in cucina arriva dal mio territorio. Così puoi dare anche una spinta all'economia della zona. L'importante è fare sistema. E saper differenziare il proprio business ed evolverlo continuamente.
La mia Cucina Pop oggi comprende anche linee di accessori e varie attività di consulenza. E non da ultimo, cinque libri in cui racconto la mia intuizione.

Hai riassunto i principi della tua 'idea di cucina' in una sorta di decalogo che hai chiamato 'Pillole di filososofia Pop'. Vogliamo elencarle?

1. Bisogna valorizzare l'equilibrio dei contrasti, in cucina e nella vita.
2. In cucina, il design è il contenitore che deve valorizzare il contenuto.
3. Ogni attività deve avere un profitto, ma i prezzi devono essere corretti.
4. La curiosità e l'osservazione sono il modo migliore per interpretare le esigenze dell'ospite.
5. Da ogni errore nascono possibilità, basta saperle sfruttare.
6. La priorità, per chi cucina, è l'attenzione al benessere delle persone.
7. Ogni ingrediente, dal più umile al più ricercato, merita lo stesso rispetto.
8. Al vino si deve dare la giusta importanza.
9. La spesa va fatta sempre a stomaco pieno, per evitare sprechi.
10. Il brand deve essere immediato, facile da ricordare!

Davide Oldani, un ottimo chef, astuto imprenditore, ma prima ancora un VISIONARIO...