

IL FUTURO PASSA DI QUI

INEDITA

N. 1 - 2025 | MARZO | QUADRIMESTRALE | POLOMETIS.EU

DAVIDE OLDANI
LA MIA
CUCINA POP

L'INNOVAZIONE
SECONDO
HUAWEI

CASE HISTORY
FININT
PRIVATE BANK

GRANDANGOLO
AIAS 50



METIS
POLO UNIVERSITARIO



DAVIDE OLDANI

UNA CUCINA (pop) PER TUTTE LE STAGIONI

LA TESTIMONIANZA
AUTENTICA DI
UN APPROCCIO
(STELLATO)
CHE UNISCE
TRADIZIONE E
INNOVAZIONE,
PRODOTTI
D'ECCELLENZA E
SOSTENIBILITÀ

di ANDREA MILANESI

Davide Oldani, da Cornaredo. Cuoco per passione, chef per professione.

Uomo profondamente radicato nella sua terra, in provincia di Milano, al punto da aprire ben due ristoranti (stellati) a pochi metri l'uno dall'altro, nella piazza della Chiesa di San Pietro all'Olmo. Da ragazzo ha inseguito il sogno di diventare calciatore, e ci sarebbe anche riuscito se a sedici anni un grave infortunio non gli avesse stroncato la carriera. Nessun problema (o quasi): il suo amore per la cucina, nato tra le mura di casa, è diventato una vera e propria missione di vita.

Ha fatto una lunga gavetta, che lo ha portato a viaggiare tra Parigi, Londra, Montecarlo e Tokyo, avendo il privilegio di lavorare con alcuni dei più grandi maestri dell'*haute cuisine* mondiale, da Gualtiero Marchesi e Albert Roux ad Alain Ducasse e Pierre Hermé. È uno a cui piace sempre «dire quello che pensa e fare quello che dice», «razzolare come predica» e «mangiare come parla», ma soprattutto avere punti stabili di osservazione, come recita il suo motto: «terra su cui mettere i piedi e non solo cielo dove mettere i sogni». Ed è estremamente realista e concreta anche la sua





concezione di "Cucina POP", quella filosofia gastronomica che segue le stagioni, valorizzando gli ingredienti di qualità della tradizione povera e facendoli dialogare con l'alta cucina, con un occhio attento all'etica delle materie prime e all'accessibilità, intesa anche come giusto prezzo. Ambassador EXPO 2015 e CONI Food & Sport Ambassador (chiamato come chef a Casa Italia per le Olimpiadi di Rio de Janeiro), nel 2013 è stato invitato all'Università di Harvard per raccontare la sua esperienza imprenditoriale di successo, che ora condivide anche con i lettori di *Inedita*.

Si pensa a Davide Oldani e subito viene alla mente la "Cucina POP"...

In effetti è la mia storia; ci sono arrivato dopo tanta

strada e non pochi maestri, amalgamando il senza fronzoli con il ben fatto, il buono con l'accessibile, l'innovazione con la tradizione. Se rivalutare il territorio, le diverse zone che contraddistinguono il nostro Paese dal punto di vista gastronomico, con le sue materie prime più povere e più umili (e a volte umiliate!), ha una valenza "pop", allora ci sto. Per me Cucina POP significa "per tanti", ma anche "di tutti": è rispetto per il cibo, quindi per l'ingrediente e dunque per chi se ne prende cura, ma è anche stagionalità, vale a dire certezza che ogni prodotto della natura raggiunge la sua massima qualità in un certo periodo dell'anno ed è in quel periodo che va usato in cucina: più profumo, più sapore e più gusto a minor costo.

Qui sopra, gli interni del ristorante D'O e due piatti iconici firmati da Davide Oldani: la famosa "Cipolla caramellata" e "Riso insieme" (dedicato al maestro Gualtiero Marchesi); nella pagina precedente, lo chef nella piazza di San Pietro all'Olmo a Cornaredo, in provincia di Milano

Sono questi i presupposti da cui è nato il suo primo ristorante, il D'O?

Il D'O è un luogo dove si va per mangiare (bene, s'intende), nel più puro spirito conviviale, senza sovrastrutture e orpelli inutili, lontani da atmosfere rigide ed elitarie. È il mio punto di partenza e quello d'arrivo, lungo un percorso circolare che per me ha il valore di un sentiero che non finisce mai, anche nei piatti che propongo. Chi ci viene solitamente mangia quattro portate, un menu all'italiana composto da antipasto, primo, secondo e dolce, in cui non c'è neppure

un ingrediente ripetuto in più di una ricetta: si parte con un piatto salato con qualcosa di dolce dentro, e si finisce con qualcosa di dolce con un tocco salato.

Cosa si deve aspettare chi entra nei suoi locali?

Se il cibo fosse di qualità ma trascurassimo l'importanza dell'accoglienza sono certo che i miei ristoranti non sarebbero mai diventati quello che sono oggi. E il segreto per coltivare il rapporto con la clientela sta nell'osservarla attentamente, e capire le sue esigenze. Alla base di tutto questo c'è un concetto che può sembrare banale o scontato, ma non lo è affatto: chi comanda è l'ospite, non chi gli dà da mangiare. Il cuoco, anche il più importante e famoso del mondo, si deve

mettere al servizio del cliente, non viceversa.

Cosa la lega così profondamente al suo territorio, al punto da aprire un nuovo ristorante (Olmo) a pochi metri dal primo?

In effetti avrei potuto spostarmi e invece sono voluto restare a Cornaredo, e in questo luogo ho lavorato perché il locale "entrasse" nel centro del paese: si chiama Olmo proprio come l'albero della nostra piazza che tanto abbiamo a cuore e che ospita anche il D'O. Ho sempre desiderato essere parte del mio territorio e volevo che la "territorialità" restasse un valore della mia cucina.

Qui ha contribuito a far nascere anche un Istituto alberghiero...

Diciamo che ci ho messo del mio e collaboro volentieri con loro: credo molto nel

rapporto diretto con le giovani generazioni. L'Olmo di Cornaredo è il polo dell'Istituto Paolo Frisi di Milano che ospita l'Istituto Professionale per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera; una realtà molto dinamica, che ha ottenuto il patrocinio del CONI, perché molto spazio viene riservato anche all'attività fisica. Ci tengo particolarmente che i ragazzi si innamorino del mestiere e che non si allontanino per gli orari pesanti che spesso ci troviamo ad affrontare. E poi è stato emozionante regalare i tavoli e le sedie del primo D'O...

Che cosa l'ha portata dai fornelli di Cornaredo alle... aule di Harvard per parlare di modelli di business?

In realtà le prime lezioni di economia applicata me le ha impartite la mia cara mamma Luigia: si comprano i prodotti di stagione, perché oltre a un prezzo più accessibile hanno il sapore e il colore degli alimenti maturati al momento giusto. Pure la cucina senza avanzi me l'ha insegnata lei, anche se poi quando avanzava eccezionalmente qualcosa, lo utilizzava in maniera "creativa", che alla fine voleva dire "torta di pane"... Ed è sempre stata lei a sostenere che "chi è bravo in cucina lo capisci nei giorni normali, mica la domenica!": una lezione difficile da dimenticare, soprattutto per chi fa il mio mestiere... ▶



CREATIVITÀ SENZA CONFINI

Da sempre Davide Oldani cura personalmente e concepisce ogni arredo e oggetto dei suoi ristoranti, affidandosi ogni volta ai migliori artigiani dei diversi settori. Nel 2021 il suo percorso creativo ha incrociato quello di **Artwood Academy**, l'Istituto Tecnologico Superiore per lo Sviluppo del Sistema Casa nel Made in Italy nato dall'incontro tra FederlegnoArredo e ASLAM. Agli studenti e ai loro docenti di falegnameria è stata affidata la realizzazione di parte degli arredi del nuovo Olmo e di numerosi oggetti della Collezione WOOD realizzati per la *mise en place* dei ristoranti, come il piccolo accessorio su cui appoggiare le posate durante il pasto, la glacette *Pinocchio*, il porta-tappi *Taaap* o i vassoi *App-poggio* e *Olmo Tree-D*. Un dialogo continuo tra esperienza e innovazione, in uno scambio di conoscenze e competenze dove adulti e giovani condividono idee e proposte per dare vita a sempre nuovi progetti.

Se la sua vita fosse un piatto come descriverebbe la ricetta?

Partirei dalle basi, i mattoni più grandi: il rispetto, la famiglia, il fare (invertendo l'ordine dei fattori il risultato non cambia). Il valore dei valori consiste nel fatto che un lavoro, qualsiasi lavoro, dev'essere innanzitutto fatto bene: prima ancora che per qualcosa o per qualcuno, va fatto bene per se stessi. E poi l'umiltà, che mi ha dato la possibilità di crescere, così come l'ha data ad alcune ricette che continuo a riproporre nel tempo e che non abbandonerò mai.

Come riesce a far dialogare tra loro tradizione e innovazione?

Si può innovare solo se si conosce bene la tradizione: è proprio da qui che sono partito per raggiungere i traguardi che

oggi mi rendono orgoglioso e che mi danno la sensazione di aver percorso la strada giusta. Nella mia esperienza, la voglia di cambiare non è mai venuta per desiderio di criticare qualcuno o, peggio, di demolire le sue idee o i suoi risultati. Per me innovare ha un sapore buono, un sapore di costruzione e non di distruzione; ha la consistenza delle cose che restano almeno un po' e non di quelle che svaniscono all'istante. La rivoluzione è traumatica, mentre l'evoluzione garantisce una continuità, seppur in divenire, e questo permette di mantenere una propria identità riconoscibile, fatta di principi solidi, su cui non si è disposti a fare deroghe.

Come nasce una sua nuova ricetta?

I miei piatti non nascono dalla magia ma dalle radici, non dall'estro ma dalle fondamenta, non da regole vuote. La stagionalità è il punto di partenza nella mia cucina, ed è reale, fisico, tangibile. La fantasia sarà chiamata in causa al momento opportuno, ma per decidere la materia prima non servono invenzioni e incantesimi, occorrono un calendario e prodotti di buona qualità. Veniamo da una cucina di necessità e passione e siamo approdati a una cucina del divertimento e della poesia, ma non dobbiamo mai dimenticare che lo scopo principale è sempre il nutrimento.

WOOD
Taap

Quanto è importante poter contare su una squadra ben affiatata?

Come quando giocavo nella Rhodense, anche nei miei ristoranti rivestito il ruolo di punta e indosso la maglia col numero 9; in altre parole, sono uno della squadra, non l'allenatore e basta. Io lavoro al D'O e all'Olmo, ma non sono né il D'O né l'Olmo, perché non sono solo miei; il mio compito, semmai, è quello di motivare la squadra, in quanto il ristorante è il marchio che lo identifica, non il cuoco acclamato dai media o dalla critica. Quando mi chiedono «Quanti dipendenti hai?», io rispondo: «Sono io che dipendo da loro».

È vero che si diletta a fare anche il designer?

Diciamo che amo circondarmi di cose belle, ma non concepisco un bell'oggetto che non sia anche funzionale, al mio benessere e naturalmente a quello dei miei ospiti. Proprio dall'osservazione delle loro espressioni, dei loro gesti, delle loro richieste sono nate l'altezza dei tavoli, la forma dei piatti, il tipo di bicchieri. Ogni elemento va calibrato nel modo migliore; se non esiste, lo penso, lo disegno e lo faccio realizzare. Come il *Passepartout*, un cucchiaino

alla cui estremità sono posti dei rebbi di forchetta e i cui margini laterali sono smussati per consentirne l'uso al posto del coltello.

Pare che chi lavora insieme a lei la definisca un "precisino"...

Diciamo che tendo a essere un perfezionista, e come tale molto lontano da quello che considero perfetto. Ecco perché mi piace mettere nero su bianco tutto ciò che fa parte della mia esperienza, anche se a volte può sembrare una cosa metodica e pignola. A me personalmente è sempre servito per non perdere di vista le cose davvero importanti nel momento in cui dovevo metterle in pratica. Il mio mestiere d'altronde è tra quelli che non ti danno la possibilità di recuperare a posteriori.

Una particolare lezione che ha imparato da uno dei suoi tanti maestri?

Per rimanere sul tema della "precisione"... Gualtiero Marchesi mi diceva sempre che «le piccole cose fanno grandi differenze». Con lui, oltre trent'anni fa, si pensava anche che le pillole sarebbero state il cibo del futuro. E invece oggi ci troviamo qui a parlare di prodotti freschi, di terreno fertile, di raccolto e io continuo a fare cucina tradizionale e stagionale... ■

OLDANI in 10 MOSSE

- 1 UNA DATA DA RICORDARE: 23/11/2008, l'incontro con Evelina (la mia compagna e la mamma di nostra figlia Camilla Maria)
- 2 UN TRAGUARDO DA RAGGIUNGERE: Il benessere costante
- 3 IL PIÙ BEL COMPLIMENTO: Ho mangiato bene
- 4 UN REGALO PER FARLA CONTENTA: Un sorriso
- 5 UN PREGIO DA COLTIVARE: Il rispetto per gli altri
- 6 UN FILM DA RIVEDERE: *Gandhi* (1982), con Ben Kingsley
- 7 UN LIBRO DA CONSIGLIARE: Due: *Diario di un genio* di Salvador Dalí e *Una porta nel cielo*, l'autobiografia di Roberto Baggio
- 8 UN POSTO DOVE VIVERE: Il Borgo di San Pietro a Cornaredo
- 9 UN SUCCESSO DA DEDICARE: Il prossimo, a tutte le persone che amo e che mi vogliono bene
- 10 IL PIATTO PREFERITO (DA MANGIARE): Pasta cacio, pepe e rafano