

Davide Oldani: bello e possibile

di Anita Croci e Paolo Valente - 12 marzo 2015 © AisLombardia.It RIPRODUZIONE RISERVATA [Share / Save](#) [f](#) [t](#) [r](#)

Davide Oldani ama definirsi un “cuoco pop”, dove pop sta per popolare e intende coniugare l’alta qualità delle materie prime con l’accessibilità da parte del grande pubblico



Classe 1967, inizia prestissimo a frequentare le cucine dei più rinomati ristoranti del mondo: Gualtiero Marchesi lo introduce alla grande cucina, Albert Roux a Londra lo avvicina alla cucina francese in un locale a tre stelle Michelin, Alain Ducasse al Louis XV di Montecarlo gli insegna la managerialità e una nuova alleggerita cucina francese e Pierre Hermé lo accompagna alla scoperta della pasticceria.

Il gioco di squadra, che mette in pratica con la sua brigata di giovani collaboratori, lo ha invece imparato da calciatore della Rhodense, categoria C2; una brutta frattura ne ha presto interrotto la carriera.

Nel 2003 apre a Cornaredo, in provincia di Milano, il D’O, il suo ristorante. Fin da subito fioccano le critiche entusiaste, gli apprezzamenti e i riconoscimenti delle guide.

Nella sua cucina cerca sempre l’equilibrio tra il dolce e il salato, tra il freddo e il caldo, tra il morbido e il croccante.

La carriera di Oldani non rimane circoscritta alla cucina ma spazia in più direzioni: crea una linea di bicchieri e di oggetti per la tavola, scrive numerosi libri a cavallo tra gastronomia e costume, è chiamato a tenere lezioni di business in alcune delle più importanti università del mondo ed è preso a modello per le modalità di sviluppo delle sue attività.

È stata nominato Ambasciator Expo Milano 2015 e per l’occasione ha creato il piatto “Zafferano e riso alla milanese D’O” con il quale intende valorizzare il lavoro dei contadini e della filiera alimentare.

Qual è il suo rapporto personale con il vino?

Il mio rapporto personale con il vino è ottimo, ho anche disegnato una linea di bicchieri studiati appositamente per valorizzarlo. D'altra parte, è anche un po' distaccato perché non lo reggo molto.

Mi piacerebbe berne tanto ma ho il problema che l'alcol non riesco a reggerlo.

Credo che il vino abbia un valore giusto quando viene abbinato al cibo nella maniera corretta, nella giusta proporzione dove l'uno non prevalga sull'altro anche in termini di quantità.

Quando c'è un senso di equilibrio tra le due cose, secondo me si ha il massimo in termini di esaltazione del gusto.

In riferimento a questo, quando pensa ad un nuovo piatto, pensa anche ad un possibile abbinamento o le cose sono separate?

No assolutamente, penso al piatto e poi cerco nell'universo del vino il migliore abbinamento.



Non forzo tutto, so che ci sono infinite tipologie di vini, quindi faccio il piatto ed in base al gusto che sento ed alla conoscenza che ho del vino lo vado a cercare.

Trova quindi che sia il vino il naturale complemento di un piatto o considera anche al tre bevande come birre, tisane?

L'abbinamento è la correlazione tra cibo e beverage.

Mi piace molto anche realizzarlo con lo stesso ingrediente che c'è nel piatto, perché non sbaglio.

Quindi, per esempio, se metto il pepe nero nel piatto, faccio una bevanda al pepe nero e l'abbinamento è perfetto. Non c'è alcol, ma è una possibilità.

Mi piace, è già qualche anno che lo faccio, l'abbinamento della salsa riprodotta in una tisana o in un'infusione a freddo da abbinare al piatto; però, prevalentemente, sono del parere che quando uno mangia non ha bisogno né di tisane, né di vino, né di altro.

Durante il pasto più uno beve acqua e più richiede cibo e più mangia. Allora, per avere un equilibrio anche in termini di benessere e per apprezzare le due cose io preferisco -questo è il mio gusto- mangiare e poi, a parte, bere un pochino d'acqua e poi il vino, che può essere un rosso con il pesce o una bollicina: qualsiasi, perché è un'esperienza a se'.

Il mio godimento è bere il vino da solo, nei miei bicchieri. Poi il pendant molte volte lo faccio con le tisane, riprendendo un ingrediente, come dicevo prima, o se no quando mi consigliano esperti più esperti di me provo anche ad azzardare e a sorseggiare un vino.

Ci indica per finire un abbinamento di un suo piatto con un vino?

Zafferano e riso alla milanese D'O Expo 2015 con uno chardonnay, decidete voi quale, magari barricato anche se qualcuno di voi forse pensa che i barricati non vadano bene, ma intendo che abbia un gusto un po' intenso; ho sottolineato il mio riso perché lo zafferano va per infusione e non per cottura e quindi ha un gusto molto più leggero.

Crediti foto: F. Brambilla - S. Serrani