

Davide Oldani, “Mangia come parli”

Di Camilla Rocca

L'arte di diffondere la cucina pop in un ristorante stellato. È **Davide Oldani** che ha saputo raccontare la sua filosofia basata sulla semplicità e sull'utilizzo delle materie umili anche a quel pubblico abituato alle gran tables francesi, portando appassionati gourmand a **San Pietro All'Olmo, frazione di Cornaredo**, paesino alle porte di Milano nord, nel suo ristorante **D'O**.



Ambassador per Expo 2015, tra i **50 chef ambasciatori della cucina italiana nel mondo**, nel 2008 ha ricevuto l'ambito **Ambrogino d'Oro** dal Comune di Milano, ha partecipato al programma The Chef su La5 e canale 5. Autore di numerosi libri di cucina, è uno dei Marchesi Boys, discepolo del Gran Maestro **Gualtiero Marchesi**, e oggi lo ascoltiamo su Radio24 nel programma “Mangia come parli”.



Qual è il tuo primo ricordo in cucina?

Quando pulivo i ricci da Gualtiero Marchesi, in via Bonvesin della Riva a 18 anni. Rimanevo fuori dalla cucina, come si usava allora, entrare e stare ai fornelli era un premio che bisognava conquistarsi. Al massimo completavo i piatti, assemblavo, mi occupavo delle preparazioni. E osservavo gli altri cucinare, sognando un giorno di trovarmi al loro posto.



Se tu fossi un piatto del tuo menu, saresti...

Sicuramente un menu fatto da piatti che offrono contrasti ed equilibri, un esempio su tutti un mio piatto signature, la cipolla caramellata, con il suo tipico agrodolce.

Un piatto che preferisci mangiare se cucinato da un'altra persona?

Qualsiasi piatto, purché preparato con passione. Certo posso sembrare anche un giudice severo, ma quando c'è qualcosa che spinge a migliorarsi sempre, non posso che partire dal 10 in su.

Un weekend che ricordi

L'ultimo weekend a **Londra**, ho rivissuto quando a 20 anni ho lavorato al tristellato **Le Gavroche**. Sono ovviamente andato a cenare a quel ristorante e ho rivisto il mio chef.



Il miglior weekend per te sarebbe ...?

Sicuramente in montagna insieme a tutta la famiglia, stando insieme vicino a un caminetto durante una nevicata. Cucinerei? Anche, ma amo anche visitare nuovi ristoranti che propongano

sia cucina da fine dining che bistrot.

Il tuo miglior un viaggio in Europa in cui hai imparato qualcosa per la tua cucina?

A **Barcellona al Bar Brutal**, perché, anche se si tratta di un semplice bar, ha una vasta selezione di vini biodinamici su cui inizialmente ero un po' scettico e una vasta selezione di prodotti del territorio con una forte attenzione alla stagionalità. Non mancava un tocco di italiano come un riso mantecato e una bella selezione di tapas in stile **Ferran Adrià**, il grande chef spagnolo che qui ha formato una generazione di cuochi contemporanei.



Qualche input da un viaggio in Oriente?

Prendo sempre spunti da ogni viaggio che faccio, mi ha affascinato in particolare il **Bahreïn** (Golfo Persico) dove ho conosciuto l'uso del limone nero essiccato. Sempre in Oriente ho sperimentato diverse erbe che vanno a comporre una particolare miscela che uso spesso nei miei piatti.



Che auto usi?

Ne uso due: una **Mercedes classe G** e una **Toyota IQ elettrica**: la prima per i viaggi lunghi, la seconda per il quotidiano. Come per la cucina, che oggi è assolutamente sostenibile e totalmente elettrica, sto cercando di spostarmi in modo ecologico e sostenibile.



GRANA PADANO RISERVA CALDO E FREDDO: CIPOLLA CAMELLATA

Ingredienti per 4 persone

Per il Grana Padano

- 500 g panna
- 200 g Grana Padano riserva
- 3 g gomma Xantana
- 2 g sale
- 2 g zucchero

Per la cipolla

- 50 g cipolle bianche tagliate in piccoli pezzi
- 20 g zucchero
- 20 g burro

Per il biscotto

- 250 g farina
- 250 g burro
- 100 g acqua
- 10 g sale

PROCEDIMENTO

Per il grana

Portare a bollore il latte e la panna con sale e zucchero. Togliere dal fuoco ed unire il Grana Padano. Frullare e setacciare. Mantecare una metà nella gelatiera, l'altra parte unire la polvere di xantana e conservare al caldo in un sifone.

Per la cipolla

Far sciogliere il burro, unire lo zucchero e far caramellare poi aggiungere la cipolla sbianchita in acqua fredda e cuocere

per circa 30 minuti. Tenere da parte.

Per il biscotto

impastare tutti gli ingredienti assieme, stendere sottile e cuocere in forno a 180°C. togliere dal forno e frullare.

Per la finitura

Disporre la crema calda di Grana, poi la cipolla, il biscotto ed in fine il gelato.



INFO

Ristorante D'O, Piazza della Chiesa 14, San Pietro all'Olmo, Cornadero (MI), Tel 02/9362209, www.cucinapop.do/