

Intervista allo chef Davide Oldani, titolare del ristorante D'O con due stelle Michelin (e una terza verde per la sostenibilità) in Lombardia, ospite d'onore a Lecce della giornata conclusiva di FoodExp, il forum internazionale dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera

«Adoro la Puglia, nella nostra cucina al D'O ci sono prodotti e influenze pugliesi. E ho grande piacere di venire qui in questa regione, che è in grande fermento e che è piena di colleghi che lavorano sul territorio, dando lustro alla Puglia». Nell'anno del ventesimo anniversario del D'O, il suo ristorante due stelle Michelin (e una terza verde per la sostenibilità) a San Pietro all'Orto, frazione di Cornaredo, in Lombardia, lo chef Davide Oldani è stato ospite d'onore della giornata conclusiva di FoodExp a Lecce, il Forum internazionale dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera alla sua sesta edizione. «Dialogo in armonia fra tavola e design» il titolo del talk moderato da Carlo Passera al quale ha partecipato l'ideatore del FoodExp, Giovanni Pizzolante e proprio Oldani, che dopo aver lanciato la sua «Cucina Pop» nei primi anni Duemila - trasformando l'idea dell'alta cucina nel senso della sostenibilità e dell'equità sociale - ha lasciato che il suo estro, con l'aiuto della tecnologia oggi a disposizione, trovasse risposta alle necessità di una cucina bella, accogliente e funzionale creando oggetti e complementi da tavola assolutamente innovativi. Obiettivo duplice: agevolare il lavoro di chi si muove fra sala e cucina e offrire ai clienti un tuffo dei cinque sensi nella bellezza e nel relax. Chef Oldani, com'è nata questa esperienza del design?

«Nel primo D'O notai subito che si faceva fatica a lavorare. E a me interessa molto che i ragazzi che sono con me stiano bene, che riescano a coniugare il lavoro con la vita fuori. Avevamo spazi ridottissimi e il problema di avere due o tre posate per cia-



Lo chef Davide Oldani, qui accanto in un momento dell'incontro di ieri a Lecce. Sopra, la sua forchetta-coltello-cucchiaio "Passepartout"

Siamo immersi nell'epoca della velocità, dei social, dello stress da lavoro per arrivare da qualche parte. Il cibo, abbinato al giusto concept anche del design, ci consente di dedicarci del tempo. Non importa che sia un panino o un pranzo: il tempo che ci si dedica deve essere un regalo». Qual è il futuro della cucina? «Il futuro è l'inclusività della «Cucina Pop», lanciata 20 anni fa e sempre più centrata sulla parte gustativa e sull'esperienza che riesce a proporre».

Lei è stato fra i primi sostenitori della candidatura all'Unesco della Cucina italiana. Cosa porterà un simile traguardo al nostro Paese?

«Tutta Italia trarrebbe beneficio da un simile traguardo. Abbiamo una cucina unica e siamo arrivati prima di tanti altri. Sarebbe una medaglia da aggiungere all'immagine di un Paese che è già conosciuto e apprezzato in tutto il mondo per la sua cucina».

La Puglia cerca la sua strada nel turismo e nel mondo della ristorazione, dove si distinguono diverse firme importanti. Che consigli darebbero loro per crescere ancora?

«Conosco e adoro la cucina pugliese, che ha allevato una nuova generazione di cuochi e innescato un enorme fermento. Per cui ritengo che il futuro prossimo sarà ancora più sfavillante per questa stupenda regione, che ha una cucina bella e buona e ha solo bisogno di tempo e di fiducia».

P.Anc.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

## «Il design? Dà gusto alla tavola»

scuna portata. Così è nata Passepartout, la prima posata che riunisce forchetta, coltello e cucchiaio. Abbiamo adeguato alcuni piatti a quella posata e reso il D'O più sostenibile, perché abbiamo cominciato a consumare meno acqua e meno detersivo, solo per fare un esempio». E nel 2021 il D'O ha ottenuto anche la stella verde Michelin per la sostenibilità. Come si

riesce a tenere insieme sostenibilità e haute cuisine?

«La sostenibilità, dal mio punto di vista, parte dalla scelta dei prodotti, che devono essere di stagione: danno la giusta durabilità e tutto il gusto che serve. Poi c'è una sostenibilità umana, ugualmente importante e che riguarda il rispetto verso le persone, tanto quelle che sono in cucina che quelle che lavorano e siedono in sala. Sono due principi che si tengono insieme».

Che lei ha detto che «ogni ingrediente, dal più umile al più ricercato, merita lo stesso rispetto». L'equità sociale comincia a tavola?

«Certo che sì. Virginia Woolf diceva che «non si può pensare bene, amare bene, dormire bene, se non si è mangiato bene». Dalla tavola, dal come ci nutriamo nasce tutto. Il mio amore per la cucina è nato da mia mamma,

che prestava attenzione a ciò che cucinava e a tenere in ordine i conti. Delle mie radici ho fatto tesoro, abbinandole agli insegnamenti e alle esperienze con Marchesi, Roux, Ducas. Bisogna coltivare l'amore per il territorio e avere fame di sviluppare le proprie idee».

E qui torniamo al design.

«Esatto. Non ho creato degli oggetti per diletto, ma perché mi mancava qualcosa nella predisposizione di quello che, secondo me, è un servizio completo. Da qui, per esempio, l'idea di fare tavoli più alti, fino a 80 centimetri, e le sedie da 50. Si sono rivelti più comodi, offrono una postura che facilita la digestione. E poi i bicchieri: abbiamo creato un calice che potesse accogliere bene il vino, ma non si spaccasse subito, dunque con uno stelo più basso, e che consentisse alle persone di guardar-

si in faccia mentre erano a tavola. Mi piace l'idea che chi viene a mangiare da noi trovi leggerezza ed eleganza, come fosse a casa».

Il prossimo progetto in uscita?

«Uscirà una nuova lampada con Artemide e fra una settimana presenteremo un nuovo progetto con Cassina. Chi entra al ristorante deve vivere un momento di serenità, una fuga dal caos.

“

Non ho creato oggetti per diletto, ma perché mi mancava qualcosa per predisporre un servizio completo

“

Conosco e adoro la cucina pugliese, è bella e buona e per affermarsi ha solo bisogno di tempo e fiducia

