



Ristorante Oldani, una cucina di design

21 Gennaio 2021

Il restyling ha coinvolto soprattutto la cucina, per garantire il distanziamento sociale anche nei luoghi di lavoro.

“Il design è il contenitore che valorizza il contenuto”. Parola di Davide Oldani, il maestro della cucina pop all’italiana, lo chef che ha fatto diventare il suo D’O una delle tappe imperdibili nel Grand Tour della ristorazione italiana di alto livello. Da quando, nel 2003, ha aperto il suo locale a San Pietro all’Olmo, una frazione di Cornaredo a pochi chilometri da Milano, Oldani ha inseguito un ideale di perfezione formale e sostanziale della sua cucina. Dall’ideazione all’impiattamento, dall’apparecchiatura alla scelta di tavoli e sedie, Oldani spesso è stato il primo ideatore degli oggetti che usa per il suo lavoro, dalla posata Passepartout alla mandolina per il tartufo XFETTA fino alla seduta Accomod’o, frutto di uno studio fatto in collaborazione con alcuni medici per favorire la digestione dei suoi commensali. Disegnare gli viene facile, anche se minimizza quando gli si chiede se si sente designer, oltre che chef: “Io disegno perché ho bisogno di una determinata cosa per svolgere in maniera precisa e completa il mio lavoro”, ha detto qualche tempo fa. Sicuramente però Oldani segue passo passo tutto quello che riguarda il suo ristorante, anche le più piccole fasi del progetto. Lo ha fatto anche quest’anno quando, in occasione dell’emergenza Covid, ha promosso una rivisitazione di alcune parti del locale, affidate ancora una volta alla creatività di Piero Lissoni.



“Io non so come si disegna un ristorante”, ha commentato l’architetto milanese. “Per ognuno dei miei progetti ho avuto un interlocutore, un cuoco che mi dice come lavorare attorno al suo mondo fatto di cibo, profumi, di atmosfera.” Per quanto riguarda il restyling del D’O, Lissoni ricorda come ha “semplicemente dato forma al colore. Io di tutto quello che è successo lì dentro non so nulla, perché il cuoco ha scelto la matrice di cosa sarebbe dovuto essere il ristorante; io ho cercato di seguire il suo modello di complessità e i suoi modelli mentali. Non sono intervenuto in nessun modo, ho semplicemente seguito questa specie di menù già disegnato”.



L'intervento del 2020, realizzato dall'azienda bresciana Resin con i materiali Kerakoll, ha riguardato soprattutto gli spazi della cucina. Qui Davide ha messo in opera un'idea che aveva da tempo e che è risultata essenziale vista l'emergenza Covid: inserire delle impronte sul pavimento della cucina per segnalare ai cuochi le postazioni da tenere. Ma nel complesso tutta la pavimentazione e il rivestimento delle pareti sono stati coinvolti nel restyling, per migliorare l'aspetto dell'igiene e della pulizia degli spazi. Per farlo sono stati utilizzati i prodotti della Warm Collection di Kerakoll. La resina utilizzata ha il vantaggio di essere facilmente igienizzabile e pulibile, grazie alla sua uniformità che la rende priva di fughe, veri e propri ricettacoli di sporcizia e batteri.



Estremamente impermeabile e inassorbente, è inoltre resistente all'usura e agli agenti chimici. Chiude il cerchio il fatto che dona un piacevole senso estetico finale, tanto da farla diventare un materiale essenziale e d'eccellenza nel campo del design attuale. In questo importante progetto Resin ha messo a disposizione la sua notevole expertise nella lavorazione e nella posatura delle resine sui pavimenti e le pareti. Il risultato è un locale dal forte sapore di design anni Settanta, che mantiene però le caratteristiche che Oldani ha sempre voluto e che lo fa chiamare "casa" i suoi spazi. Anche recentemente, in un'intervista a Il Sole 24 Ore, lo chef milanese ha ricordato l'importanza della casa, la necessità di recuperare dentro le nostre case la dimensione domestica, quel senso di unione che si sviluppa prima di tutto davanti alla tavola: "Le case finora sono state hotel per persone che fanno parte della stessa famiglia. Invece devono essere il luogo in cui la famiglia si struttura. È il calore delle nostre

case che ha permesso ai nostri genitori di trasmetterci un'educazione, dei valori. Posso ancora sentirlo mio padre che mi ripeteva: 'Davide mi raccomando la puntualità... Davide niente parolacce... Davide rispetto'. Questo bombardamento, che allora mi faceva sbuffare, mi ha fatto crescere". Non a caso i locali del suo ristorante si chiamano sala, tinello, veranda... In questi spazi Oldani regna con pacata tranquillità, consapevole di poter dare il meglio della sua inesausta creatività nei piatti che propone, a partire dalla storica Cipolla Caramellata, Grana Padano Riserva D'O caldo e freddo che è diventata il leitmotiv della sua proposta gastronomica. Una proposta che lo chef declina anche in forma di "decalogo" che si può consultare sul suo sito, che prevede fra le altre cose il rispetto per tutti i tipi di ingredienti, dal più umile al più costoso, la priorità per il benessere delle persone, la necessità di offrire prezzi "corretti". Una filosofia che Oldani riassume bene con queste parole: "La mia cucina pop è nata dal desiderio di amalgamare l'essenziale con il ben fatto, il buono con l'accessibile, l'innovazione con la tradizione. Sono convinto che la grande cucina italiana sia grande – oltre che per varietà e gusto – anche per la possibilità che offre di essere costantemente reinterpretata. Io l'ho fatto con semplicità, dando valore a tutti gli ingredienti e facendo della stagionalità e dell'alta qualità dei prodotti due punti fermi. A questi punti cardine ho aggiunto un principio che mi guida nella preparazione di ogni piatto: la ricerca di un'armonia nell'equilibrio dei contrasti, che per me significa non solo una promessa di dolce nel salato e una 'memoria' di salato nel dolce, ma la coesistenza armoniosa in ciascun piatto di tutto ciò che stimola il palato: morbido, croccante, caldo, freddo, dolce, amaro...". Con questa filosofia ogni piatto è un pezzo di viaggio, un'esperienza da cogliere con tutti e cinque i sensi, da metabolizzare piano piano e da portare con sé come un prezioso frammento di memoria.

Ph. © Neri Oddo

Ph. © Andrea Rinaldi

Ristorante D'O di Davide Oldani,  Milano (MI)

Studio di progettazione: Lissoni & Partners, Milano (MI) – arch. Stefano Castelli e arch. David Lopez. Superfici Warm Collection di Kerakoll: i pavimenti e le scale sono in Cementoresina; nella zona tavoli il pavimento è in Legno+Color Small proposto nella raffinata geometria di posa a spina italiana; le pareti dei bagni e della cucina sono rivestite con Wallcrete; i soffitti dei bagni e alcune pareti sono rivestite con Paint, tutto nella tonalità WR06.