



## ⊕ **Ristorante D'O di Davide Oldani** - San Pietro all'Olmo, Cornaredo (MI)

19 settembre 2020 | redazione designbest



**S**i scrive D'O, si legge "cucina pop", perché il ristorante **D'O di Davide Oldani** (Tre Forchette d'Oro) a Cornaredo, in provincia di Milano, porta avanti da sempre un'idea di cucina concreta e meno aleatoria: sempre alta cucina, ma senza prezzi stellari. Alla base ci sono semplicità e materie prime eccelse, dentro e intorno al piatto. A dimostrarlo è la nuova atmosfera, più sofisticata, ma rassicurante e familiare con cui lo chef stellato Davide Oldani ci accoglie dopo lo stop forzato per il lock down. Il suo ristorante, infatti, è ripartito in una veste tutta nuova. Il restyling, nato dalla collaborazione stretta tra lo chef e **l'architetto Piero Lissoni**, è stato dettato soprattutto da un'esigenza pratica, quella cioè di ripensare gli spazi in funzione dell'emergenza Covid-19.

"Il cuoco (Oldani) ha scelto la matrice di cosa sarebbe dovuto essere il ristorante" ha spiegato Piero Lissoni "io ho cercato di seguire i suoi modelli mentali e ho semplicemente dato forma al colore". Davide Oldani, si sa, è da sempre il promotore della creatività pensante in cucina: una sorta di chef-designer (anche se non ama essere definito così), che spesso si ritrova a disegnare perché "ho bisogno di quella determinata cosa per svolgere in maniera completa e precisa il mio lavoro" come ha spiegato lui stesso. E infatti anche se l'intervento di restyling ha riguardato solo alcune parti del locale, la sua impronta si trova ovunque. Soprattutto in cucina, dove lo chef ha espressamente voluto delle vere impronte sul pavimento, per segnare le postazioni dei cuochi.

Un'idea semplice, ma geniale, che ha saputo trasformare la questione della sicurezza e del distanziamento sociale in un punto di forza e di decoro. Per garantire la massima igiene, infatti, pareti e pavimenti hanno cambiato pelle e sono stati vestiti in resina da Resin, brand leader nel settore e partner dell'azienda Kerakoll, che già nel 2016 (anno della nascita del ristorante firmato sempre Lissoni), aveva fornito tutti i materiali edilizi.

Igienizzabile, impermeabile, uniforme e priva di fughe, la resina è il materiale perfetto perché è facilmente lavabile e ha una texture vellutata che crea subito un'atmosfera avvolgente e rilassante, dove stare comodamente seduti attorno al tavolo, o anche in piedi. Non a caso tra le altre proposte di Oldani spiccano le sedute Accomod'o di Riva1920. **"A tavola si sta seduti, ma mangiando in piedi avremmo molti meno problemi di digestione"** dice lo chef, che per dare forma alla sua idea ha collaborato non solo con Riva1920, ma anche con i medici.

L'atmosfera all'interno di D'O è chic e ricercata, ma anche essenziale e calda. A prevalere, oltre alla resina, è il legno delle sedie e dei tavoli lasciati volutamente "nudi" e ben distanziati, mentre la palette di grigi e toni neutri si mescola agli accenti di bianco in un connubio perfetto di accoglienza e convivialità.

L'atmosfera all'interno di D'O è chic e ricercata, ma anche essenziale e calda. A prevalere, oltre alla resina, è il legno delle sedie e dei tavoli lasciati volutamente "nudi" e ben distanziati, mentre la palette di grigi e toni neutri si mescola agli accenti di bianco in un connubio perfetto di accoglienza e convivialità.

La mission è chiara: servire un benessere a 360°. Se da un lato Oldani predilige un approccio etico nei confronti del cibo e delle persone, dall'altro ci tiene a offrire un servizio accessibile e fatto senza sprechi: perché anche un'ottima cena al ristorante può diventare l'occasione per insegnare la cultura del cibo e dell'alimentazione. Come ci racconta nel suo nuovo libro di ricette "Mangia come parli".

**Dove:** D'O, Piazza della Chiesa, 14, San Pietro all'Olmo, Cornaredo (MI)

### SFOGLIA LA GALLERY



CONDIVIDI SU:

