

Faccia a faccia con Davide Oldani

IMPEGNO E APPLICAZIONE L'IMMAGINE NON BASTA

Lo chef oggi è un personaggio mediatico ma le basi per cucinare bene sono sempre le stesse: lavoro, costanza, fantasia e un pizzico di cultura.

Pagine a cura di **Mauro Cereda**



Davide Oldani, chef stellato e proprietario del D'O di Cornaredo, nel milanese, è bravissimo tra i fornelli, ma ci sa fare anche come divulgatore: di buoni piatti e di un certo modo di interpretare la cucina (che è anche cultura).

"Pop Food - la cucina non regionale italiana", edito da Feltrinelli, è il suo ultimo libro.

Partiamo da qui. Di cosa si tratta?

È un volume che esprime bene il concetto della cucina "Pop", la mia cucina. Una cucina che parla moderno, fatta con prodotti sempre freschi, di altissima qualità. Del territorio e non solo. Nella preparazione di un piatto è fondamentale utilizzare ottime materie prime, che rispettano la stagionalità.

Ma poi ci vogliono la mano e l'estro delle chef.

Certo. Nei miei piatti il cliente trova la mia esperienza, la mia creatività, il lavoro dei ragazzi che mi affiancano. La cucina è fantasia, ricerca, ma anche sacrificio, volontà, costanza.

Un messaggio per i giovani, mi pare.

Un concetto che vale per tutti e certo anche per i giovani. L'impegno, l'applicazione, sono la base di tutto. Oggi lo chef è un personaggio molto mediatico, ma il lavoro è sempre lo stesso. Sempre complesso.

Come nasce una ricetta?

Il concetto cardine è la stagionalità. La ricetta nasce dal prodotto che hai in mano. L'importante è che sia buono e fresco, poi decidi

Consigli d'autore

DARIO CRAPANZANO (SCRITTORE)

Come romanzo, consigliereerei di leggere **Libertà** di Jonathan Franzen (Einaudi), un racconto "cattivo" e al contempo divertente, ambientato all'inizio degli anni 2000 negli Stati Uniti. Un affresco di storia contemporanea, dove la libertà, nelle sue svariate e a volte personali declinazioni è il tema centrale, espresso e inespresso, della narrazione. Un libro che fa riflettere, anche su se stessi e sul modo in cui viviamo la società. Tra i saggi, direi un libro inarrivabile, una guida cinica e sicura per raggiungere il potere e sconfiggere i nemici. Questo e altro è **Il Principe** di Niccolò Machiavelli, dove le riflessioni e le regole proposte sono senza tempo, valide centinaia di anni fa come oggi. Il perché sta nella profonda conoscenza, da parte dell'autore, della natura umana e delle sue debolezze.



MARCO MALVALDI (SCRITTORE)

Tra i romanzi mi sentirei di consigliare **La teologia del cinghiale** di Gesuino Nemus (Elliot).

In primo luogo perché è un esempio meraviglioso di come il giallo possa andare aldilà del genere e fare sia dell'ottimo umorismo sia della notevole critica sociale; in secondo luogo perché è stato curato da mia moglie (un po' di nepotismo non guasta mai...).

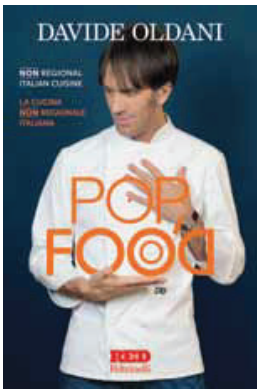
Come saggio, suggerisco **Aequa fresca** di Silvio Garattini (Sironi), perché in Italia ci sono tantissime persone che credono di fare una cosa furba curandosi con l'omeopatia, ed è necessario che qualcuno gli spieghi come stanno le cose...



LORENZO BECCATI (FONDATORE DI STRISCIA LA NOTIZIA E VOCE DEL GABIBBO)

Come romanzo punto su **Attesa sul mare** di Francesco Biamonti (Einaudi). E' un libro che considero un classico della letteratura. La forza di queste pagine profondamente liguri sta nella descrizione palpabile della luce, delle piante, delle onde e dei personaggi che quasi accidentalmente occupano una striscia di terra che anela al mare. Imperdibile. Poi direi **Campo dei fiori** di Massimo Bucciantini (Einaudi): lo consiglio perché l'argomento di questo saggio è assai curioso. Si tratta della biografia di una statua, quella di Giordano Bruno in Piazza Campo de' Fiori a Roma. Pagine mai banali tra misticismo e paure.





Cerco sempre di creare contrasti con i miei cibi: caldo-freddo, morbido-croccante, dolce-salato. Un buon piatto deve movimentare tutto il palato.

cosa farne, come trasformarlo. Io cerco sempre di creare un equilibrio tra i contrasti: caldo-freddo, morbido-croccante, dolce-salato. Un buon piatto deve movimentare tutto il palato.

Si è da poco chiusa Expo. Lei ha gestito un chiosco, proponendo dei risotti molto apprezzati dai visitatori. Com'è stata questa esperienza?

Molto bella, molto intensa. Foriera di tanti contatti. Milano ha dato una bella prova di se stessa. La mia attività ha funzionato benissimo. Abbiamo servito dei piatti preparati con tre prodotti tipici della tradizione milanese: panettone, zafferano e riso.

Milano le piace?

Certo, mi è sempre piaciuta, sono milanese, sono nato qui. L'adoro. Con il tempo è cambiata, in meglio. E' una città che si evolve continuamente, ma che tiene sempre un piede nella realtà, nella sua cultura del lavoro, del fare. Del mettersi sempre in gioco.

Cosa fa quando non è in cucina?

Ultimamente mi dedico a mia figlia, che ha 16 mesi ed è fantastica. Poi pratico un po' di sport. Ma la maggior parte del tempo è assorbita dal lavoro. Il mio mestiere e i ragazzi della mia brigata sono la mia vita.

Come sarà il Natale di Davide Oldani?

Sarà un Natale ricco di serenità e convivialità. Con cibi di stagione e in porzioni adeguate. Piatti di qualità, ma niente grandi mangiate. E una fetta di panettone per chiudere. ■

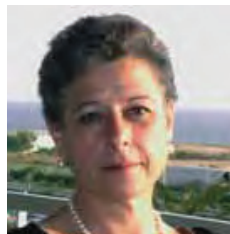


ALDO MARIA VALLI (GIORNALISTA, "VATICANISTA" ALLA RAI)

Per quanto riguarda la saggistica consiglio **Vite efferate di papi** di Dino Baldi, (Quodlibet Compagnia Extra), una carrellata sui pontificati, da Pietro a Pio IX (l'ultimo papa re) che dimostra come il capo della Chiesa cattolica è cambiato nel tempo mantenendo però una costante: la capacità di concentrare in se stesso il meglio e il peggio, il bene e il male, la santità e la malvagità, il coraggio e la codardia. E che sia proprio questo il motivo per cui il papato è sopravvissuto a tutti i cambiamenti e tutte le rivoluzioni? Invece per la narrativa consiglio **Mr Holmes. Il mistero del caso irrisolto di Mitch Cullin** (Neri Pozza): uno Sherlock Holmes inedito, alle prese con la vecchiaia e la fragilità, molto più umano di come l'abbiamo sempre immaginato. Ma un detective, anche a 93 anni, e anche se ormai il fido Watson non c'è più, è sempre un detective. Quindi...



SIMONETTA AGNELLO HORNBY (SCRITTRICE, IN TV CON "IO E GEORGE" SU RAI TRE)



Un titolo su tutti: **La vita non vissuta** di Nicola Gardini (Feltrinelli). È difficile appassionarsi a un libro dedicato ai malati, eppure mai dedica fu più adatta. Nicola Gardini racconta la storia di Valerio, un bisessuale sposato e padre, che si innamora di un giovane sieropositivo, che lo contagia. Valerio si assume le sue responsabilità, e continua un rapporto di rispetto, affetto e complicità con la moglie: la figlia non sa che il padre ama gli uomini. Storie di amore gay se ne sono scritte tante, questa però ha una sua dignità straordinaria perché ci porta all'interno degli ospedali, nelle cliniche, nelle sale d'aspetto. Gardini, scrittore da me amato per il coraggio della sua scrittura, ci regala un romanzo di speranza e dà al lettore delle emozioni straordinarie e profonde senza nessun senso di pietà, di ingiustizia, di commiserazione o di accusa. È un libro da leggere per capire come questo nostro mondo possa essere crudele nei riguardi dei malati e dei disabili.

Job consiglia



LA LOCANDA FANTASMA

Conte Ettore
Gazza di Mezzanotte

Grappolo di libri editore,
12 euro

Su una collina sorge una locanda abbandonata, un tempo appartenuta al Conte Mezzanotte. La leggenda dice che il Conte era un personaggio affascinante e che la sua locanda fosse il punto di partenza per un viaggio straordinario: il Grand Tour. Margherita, 12 anni, raccoglierà il coraggio e, assieme a due amici, Rama e Goffredo, cercherà di scoprire cosa si nasconde oltre l'antico cancello. Enigmi, trabocchetti e misteriose apparizioni saranno solo l'inizio di una fantastica avventura... L'autore del libro è uno pseudonimo dietro al quale si nascondono alcuni importanti scrittori e illustratori di letteratura per ragazzi.



CON LE MANI E CON I PIEDI

Gastel - Misiti

Mondadori Electa Editore,
22 euro

Dietro l'obiettivo c'è Giovanni Gastel, davanti una parata di celebrità da dream-team. Il tutto per il libro di foto e testi voluto da Gianluigi Cimmino, ceo di Carpisa, la nota azienda di valige, per un fine benefico. Il ricavato andrà infatti al servizio di riabilitazione infantile dell'I.R.C.C.S. Fondazione Santa Lucia di Roma, per creare un laboratorio per la riabilitazione cognitiva e sensoriale dei bambini. Il valore artistico del volume è alto. Oltre alle interviste ai protagonisti delle foto (curate da Marina Misiti) ci sono bellissimi ritratti di Billy Costacurta, Giorgio Forattini, Fabio Novembre, Massimiliano Rosolino. La scrittrice Valeria Parrella dice: "Quello che ci unisce è la convinzione che ognuno nel suo campo non avrebbe potuto fare altro nella vita". Per i bambini con difficoltà, a cui è riferito anche il titolo del progetto, un auspicio: poter mettere a frutto le loro ricchezze.