Tiratura: 319.812 Diffusione: 266.151

FAMIGLIA CRISTIANA

Settimanale

Città di Camogli

Data 09-09-2018
Pagina 70/72
Foglio 1 / 3

PERSONAGGI INTERVISTA A DAVIDE OLDANI, UNO DEI GRANDI MAESTRI DELLA

«MA IL RISO ALLA MILA

IL FAMOSO CHEF RACCONTA COME È NATA LA SUA PASSIONE PER I FORNELLI E DEDICA AI LETTORI DI *FAMIGLIA CRISTIANA* UN PIATTO PER LUI SPECIALE, CHE LO ACCOMPAGNA FIN DA BAMBINO. «UNA RICETTA SENZA SPRECHI E AVANZI», DICE, «CHE INCARNA L'ETICA DEL CIBO»

di **Giulia Cerqueti**

Se si dice cipolla caramellata non si può sbagliare. Il nome viene da sé: **Davide Oldani,** uno dei grandi chef della cucina italiana. Classe 1967, ideatore della cucina "pop", che unisce nelle sue proposte qualità e accessibilità, Oldani ha avuto tra i suoi primi maestri Gualtiero Marchesi (scomparso a dicembre del 2017). **Nel 2003 ha aperto il suo ristorante, il "D'O"** - pregiato della stella Michelin - a Cornaredo, il paese dove vive, a pochi chilometri da Milano. Nel 2016 lo ha rinnovato, cambiando sede e concezione, sempre a Cornaredo.

Nel 2015 Oldani è stato nominato Ambassador di Expo ed è stato poi chiamato come chef di Casa Italia alle Olimpiadi di Rio de Janeiro. Autore di numerosi libri, dal 2017 partecipa a un **programma radiofonico tra gastronomia e cultura su Radio24, Mangia come parli,** insieme all'amico Pierluigi Pardo, giornalista sportivo e conduttore Tv. E proprio insieme al collega di radio, Oldani sarà uno dei relatori del Festival della comunicazione di Camogli (dal 6 al 9 settembre,

Codice abbonamento: 124113

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

CUCINA ITALIANA E CONDUTTORE DI UN PROGRAMMA RADIOFONICO

NESE DI MIA MADRE...»

BENVENUTI AL "D'O"

Davide Oldani, 51 anni, nel suo ristorante, "D'O", rinnovato nel 2016, a Cornaredo (Milano), il paese dove lo chef vive con la moglie e la figlia di 4 anni.

vedi riquadro a pagina 70): il 6 Oldani e Pardo parleranno del loro programma, che prende spunto dalla gastronomia e dalle tradizioni culinarie per raccontare la vita, con leggerezza e ironia.

Oldani, come è nata l'idea del programma radiofonico?

«Da Radio24 che mi ha contattato come intenditore e praticante della buona cucina. Del resto, oggi sui social network il 70-80% dei post riguardano la cucina. Del cibo non si può fare a meno, è l'unico sostentamento per l'uomo. Così, è venuta fuori questa strana coppia radiofonica, me e Pierluigi Pardo, che mi sembra molto azzeccata. Il programma coniuga ironia e serietà. Con Pardo ci conoscevamo già da qualche anno, lui mi invitava nel suo programma calcistico in Tv».

Lei, tra l'altro, ha un passato giovanile di giocatore di calcio in C2.

«Sì, oggi non gioco più a pallone, ma continuo a essere uno sportivo per passione e un grande tifoso. Mi tengo in allenamento, gioco un po' a tennis e vado in bicicletta, quando posso».

Quando, nella sua vita, ha capito che la cucina sarebbe diventata la sua professione?

Codice abbonamento: 124113

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

«Da ragazzo frequentavo l'istituto alberghiero e giocavo a pallone. Quando ho avuto un incidente che ha bloccato la mia aspirazione calcistica mi sono rivolto alla mia seconda passione, la gastronomia. Mia madre non è cuoca ma da sempre ama molto cucinare. Voglio condividere con voi un ricordo: nella mia casa e nel negozio di tessuti che aveva mia madre, non sono mai mancate due riviste, *La cucina italiana* e *Famiglia Cristiana*. Mia mamma, credente e praticante, è sempre stata una lettrice del vostro settimanale e la compra ancora oggi. Io mi ricordo che andavo sempre a guardare la rubrica dei *Fatti del giorno*».

Vuole allora dedicare una ricetta ai lettori di *Famiglia Cristiana*?

«Prima di tutto, penso a una ricetta che incarni la sensibilità che aveva mia madre quando cucinava, ovvero l'etica nei confronti del cibo. Una ricetta che esprima il rispetto della stagionalità e, quindi, la scelta di ingredienti e materie prime che siano in sintonia con la stagione in corso, senza scarti e avanzi. Dedicherei ai lettori in particolare il risotto alla milanese che mia madre cucina ancora adesso. Lei lo prepara con un soffritto leggero, il brodo di carne fatto da lei e poi la crosta sulla base da grattare nella pentola di rame. Da quando sono bambino io lo mangio così e per me resta sempre buonissimo, perché ci ritrovo tutto l'amore con cui mia madre lo cucina. Ultimamente nel mio ristorante preparo una nuova versione del riso allo zafferano del "D'O", che è fatto con una crosta di riso che viene appoggiata alla fine. Sono andato a ripescare nella ricetta di mia mamma, Luigia, anche se io naturalmente lo cucino molto più leggero, senza soffritto e senza brodo di carne. L'ho dedicato a lei che ha 87 anni, vive a Cornaredo e aspetta sempre i figli per cucinare per loro».

IL RISOTTO DELLA MAMMA

Davide Oldani al lavoro. A lato, il riso allo zafferano del "D'O". Lo chef dedica ai lettori di *Famiglia Cristiana* la ricetta del risotto alla milanese che sua madre, Luigia, ha cucinato fin da quando era bambino, con soffritto leggero e brodo di carne, un po' diverso da come lo prepara lui oggi.

Oltre al risotto alla milanese, nella vita quotidiana cosa ama mangiare?

«Amo la cucina cinese, quella giapponese, anche la classica francese. Mi piace molto la cucina un po' più selvaggia sudamericana, con gusti forti. Sono molto aperto alle tradizioni gastronomiche differenti, tranne che all'idea di mangiare insetti».

Lei si occupa anche di design.

«Nel mio nuovo ristorante ho disegnato io piatti, posate, bicchieri, tavoli, sedie. Amo il mio mestiere e ho bisogno di oggetti che diano risalto alla mia cucina e rispondano al valore fondamentale dell'ospitalità».

6-9 SETTEMBRE • IL FESTIVAL DELLA COMUNICAZIONE

A CAMOGLI SGUARDI SUL FUTURO

Giunge alla sua quinta edizione il Festival della comunicazione di Camogli - quest'anno in programma dal 6 al 9 settembre -, uno degli appuntamenti più rilevanti in Italia dedicati a innovazione e futuro nel campo comunicativo, che offre letture inedite di alcuni temi di urgente attualità per il nostro Paese, dalle "fake news" alla mobilità del prossimo futuro. Forte della presenza di oltre cento ospiti - personalità del mondo dell'economia, della cultura, dell'innovazione, dello spettacolo, delle imprese e del giornalismo - questa edizione è ispirata al tema "Visioni". Il festival si aprirà con una "lectio magistralis" dell'architetto e senatore a vita **Renzo Piano, che parlerà della sua visione del nuovo ambiente urbano e del rapporto fra architettura e società**. Nella serata d'apertura, inoltre, l'evento "Musica e parole. Un ricordo di Umberto Eco" è dedicato allo scrittore, filosofo, semiologo, accademico scomparso nel 2016, padrino del Festival della comunicazione.

Codice abbonamento: 124113
Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
Festival della Comunicazione