

SOSTIENE OLDANI

HA FATTO DI TUTTO. DALLA TELEVISIONE AI LIBRI, DALLA PUBBLICITÀ AL DESIGN. SE PERÒ CERCATE DAVIDE, LO TROVATE NELLA CUCINA DEL SUO RISTORANTE NEI PRESSI DI MILANO. DOVE SEGUE UN DECALOGO SEMPLICE, MA CHE PRENDE AMBIENTE E SALUTE CON GRANDE SERIETÀ

di Luca Iaccarino Ricette di Davide Oldani Foto di Maurizio Camagna



«PERCHÉ I cuochi parlano tanto di sostenibilità?». La domanda è diretta, dunque adeguata al più diretto dei cuochi: Davide Oldani, 53 anni. Orgogliosamente milanese, fortissimamente lombardo (per etica del lavoro e “andare dritti al sodo”), sguardo severo, taglio di capelli così riconoscibile che sulla carta d’identità potrebbe far scrivere: “Segni particolari: frangia”, Oldani è uno di quegli chef cui la popolarità non ha dato alla testa. Nonostante un po’ di televisione, la celebre pubblicità con Roger Federer, la trasmissione su Radio 24 *Mangia come parli* (con Pierluigi Pardo) e la firma su libri e oggetti di design (l’ultima creazione: XFETTA, una mandolina voluta dalla Fiera del Tartufo Bianco di Alba e prodotta da Ambrogio Sanelli), se cercate Oldani con ogni probabilità lo troverete al D’O, il suo ristorante di Cornaredo, alle porte di Milano. È qui che esprime la sua cucina pop (come la pop art, come la pop music) basata su un decalogo che parla di equilibrio tra i contrasti, dell’importanza dell’ergonomia, del giusto profitto, della curiosità, degli errori e del benessere. E che da tempi non sospetti, prima che i cuochi di mezzo mondo si mettessero a organizzare manifestazioni sul global warming o dedicassero un piatto all’Amazzonia, recita, al punto 9: “La spesa va fatta sempre

Davide Oldani, 53 anni,
milanese. La sua
cucina pop si può
assaggiare al ristorante
D'O, a Cornaredo.



«UNA BUONA REGOLA: PENSARE (PRIMA DI COMPRARE) E PESARE (PRIMA DI METTERSI AI FORNELLI)»

a stomaco pieno, per evitare sprechi». «Perché i cuochi parlano tanto di sostenibilità?», chiediamo, dunque. «I calciatori o le rockstar (con qualche eccezione) dedicano assai meno attenzione al climate change». Risponde Oldani, la cui stella Michelin ha sempre illuminato una cucina essenziale, attenta a non sprecare prima che il termine *food waste* attraversasse la Manica: «Il fatto è che noi cuochi utilizziamo prodotti che crescono sulla terra per nutrire i clienti. Come potremmo non occuparci della salute del pianeta e delle persone?».

Quindi si sente in dovere di dare l'esempio?

«Sì, io credo nel predicare e razzolare bene. Da quando mi sono dato alla cucina pop, 16 anni fa, ho sempre pensato che rispettare territorio e stagione (non parlo esclusivamente dei vegetali, ma, per fare un esempio, anche del pesce) fosse ecologicamente più corretto. Più giusto dal punto di vista dell'ambiente, più efficiente da quello dei conti: questi prodotti sono migliori ed economici. Inoltre, ho sempre ritenuto indispensabile ridurre gli scarti».

Come si fa?

«Ho una formula semplice, che vale per i cuochi ma anche per chi cucina a casa: pensare e pesare, pensare prima di comprare, pesare prima di cucinare. Comperiamo troppo, buttiamo troppo, così alimentiamo la sovrapproduzione che a sua volta fa crescere gli scarti. Con la consapevolezza e le giuste dosi, il *food waste* diminuisce. E soprattutto si mangia fresco: è la freschezza che fa la buona alimentazione. Questo, e l'attività fisica, sono due ingredienti fondamentali per la salute».

Dovremmo abbandonare la carne?

«Non sono un medico, non voglio dire cose imprecise dal punto di vista nutrizionale. Ma penso che una buona e sana alimentazione sia fatta di armonia. "Ar-

monia": sente che bella parola? Personalmente non amo gli estremismi e non credo smetteremo di mangiare carne, ma sono contro gli allevamenti intensivi, a favore di chi tratta bene le bestie».

"Razzolare bene" cambia le cose?

«I singoli da soli non possono fare molto. Ma poi si produce un tam-tam che fa aumentare l'impatto. Anche le consulenze per le imprese aiutano: io collaboro su temi come il packaging o la tracciabilità con alcuni marchi italiani, da Barilla a Lavazza. Lo scambio di idee fa bene a tutti: le grandi aziende devono prendere spunto dai grandi artigiani, e tutti ci guadagnano».

Quando nel 2016 ha trasferito il ristorante nella nuova sede (sempre a Cornaredo, a pochi passi dalla vecchia) si è posto il problema della sostenibilità del locale, come oggi fanno molti?

«Certo. Ho tentato di renderlo più etico possibile: "il giusto, il gusto" è diventato il mio motto. Mi considero un piccolo artigiano che tenta di lavorare con giudizio. E provo a comunicarlo ai clienti: i nostri tavoli di olmo trasmettono proprio questo messaggio».

Qual è la sua opinione su Greta Thunberg?

«È un fenomeno di comunicazione in linea con i tempi, contemporaneo, dà voce a quello che tanti pensano ma non dicono. È molto coinvolgente: una ragazza normale, arrabbiata, la sentiamo vicina. Ma non possiamo essere tutti Greta: io mi accontento di fare la mia piccola parte».

Dice Riccardo Canella, il cuoco italiano da un lustro al Noma di Copenaghen: «Tanti cuochi parlano di rispettare l'ambiente ma poi nelle cucine bistrattano i dipendenti». Che senso ha la cura per la natura se non la si ha per gli esseri umani?

«I ragazzi che lavorano con me non sono miei dipendenti: sono io che dipendo da

loro. È fondamentale il clima, se non c'è onestà con colleghi e fornitori nulla può funzionare: troppo spesso si sacrificano i diritti di queste due categorie focalizzandosi solo sulla felicità dei clienti. Questo significa cose molto pratiche: pagare i fornitori con puntualità, stringere la mano ai collaboratori la mattina e la sera, essere esempi di correttezza».

Il suo ristorante è a Cornaredo, ma lei è nato a Milano e nel 2008 ha ricevuto dal Comune l'Ambrogino d'Oro. Crede che sui temi ambientali la città sia all'avanguardia?

«Milano negli ultimi dieci anni ha fatto una svolta radicale. Oggi è una grande, bella città fatta di grandi persone, e funge da traino per tutto il Paese in tanti campi: la sostenibilità, certo, ma anche la moda, la cucina, lo sport, l'amministrazione. Non voglio dire che sia migliore di altre, ma sono convinto che stia vivendo un momento di grande energia. E sa cosa? Non è che l'inizio: Milano si sta solo scaldando per la partita, il meglio deve ancora venire».

Un anno fa è uscito il suo libro *Le D'Onne lo sanno. La cucina, la famiglia, la vita*, in cui dialogava con nove celebri signore (da Federica Pellegrini a Malika Ayane, da Cristiana Capotondi a La Pina). C'è differenza di genere ai fornelli?

«Tra uomini e donne? Zero proprio. Meglio: siamo uguali e diversi allo stesso tempo. È per questo che è bello confrontarsi: io cerco sempre la diversità perché mi permette di imparare. Quel libro era un modo ironico, anche se non tutti l'hanno capito, per raccontare nove talenti ribaltando lo stereotipo della donna in cucina: ai fornelli c'ero io, loro mi hanno raccontato le loro imprese nello sport, nell'industria, nella cultura. Ha funzionato: queste mie amiche straordinarie si sono divertite e il libro sta avendo un buon successo».



Pane, pepe nero, marsala e riso.

«SE NON C'È
ONESTÀ CON
COLLEGHI E
FORNITORI,
NULLA PUÒ
FUNZIONARE»

PANE, PEPE NERO,
MARSALA E RISO

Ingredienti per 4 persone:

Per il riso: 320 g di Carnaroli stagionato, 160 g di burro dolce, 80 g di Grana Padano grattugiato, 10 ml di aceto di vino bianco, sale
Per il pane: 200 g di pan grattato, 5 g di burro dolce.

Per la salsa al Marsala: 100 g di Marsala ridotto, 20 g di burro dolce.

Per la finitura: 5 g di pepe nero mignonette.

Procedimento: **Per il riso:** in una casseruola farlo tostare, bagnare poco per volta con 1,5 l d'acqua calda salata e portare a cottura. Togliere dal fuoco e mantecare con il burro, il Grana, l'aceto, regolare di sale mantenendo il riso cremoso.
Per il pane: in una padella far sciogliere il burro, unire il pan grattato e tostare fino a ottenere un colore dorato. Togliere dal fuoco e lasciare raffreddare.

Per la salsa al Marsala: portare il Marsala ridotto a ebollizione, togliere dal fuoco e unire il burro tagliato a pezzi. Poi, con l'aiuto di una frusta, montare il composto. Tenerlo da parte al caldo.

Per la finitura: disporre il riso in una fondina, adagiare la salsa sui bordi, al centro il pane e il pepe nero mignonette.

CIPOLLA CARAMELLATA
CON SALSA AL GRANA PADANO
CALDA E FREDDA

Ingredienti per 4 persone:

2 cipolle sbucciate e tagliate a metà (diametro 10 cm circa dopo la sbucciatura).

Per la feuilletage minute, sfoglia minuto: 50 g di farina, 50 g di burro dolce, 2 g di sale fino, 10 g di acqua fredda.

Per lo zucchero cristallizzato: 85 g di burro dolce, 125 g di zucchero semolato.

Per la crema fredda: 50 g di panna liquida, 10 g di acqua, 30 g di zucchero semolato, 20 g di Grana Padano grattugiato, 8 g di sale fino.

Per la salsa al Grana Padano: 50 g di latte fresco, 20 g di Grana grattugiato, 8 g di sale fino.

Per la finitura: 4 g di sale Maldon
Procedimento: **Per le cipolle:** cuocerle a vapore per 20 minuti.

Per la feuilletage minute: impastare tutti gli ingredienti delicatamente,

e con l'aiuto di un matterello dare sei giri semplici con un intervallo di 30 minuti ogni due. Stendere la sfoglia allo spessore di 2 mm e tagliarla in cerchi di 4 cm di raggio.

Per lo zucchero cristallizzato: sciogliere il burro con lo zucchero, cuocere 5 minuti, togliere dal fuoco, fare riposare per 10 minuti, eliminare il siero del burro affiorato in superficie, lasciare raffreddare e utilizzare lo zucchero cristallizzato.

Per la crema fredda: Fare uno sciroppo con l'acqua e lo zucchero, aggiungere la panna, portare il composto a 55°C, unire il Grana Padano, salare e filtrare. Infine lasciare raffreddare e mantecare con la gelatiera.

Per la salsa al Grana Padano: far bollire il latte con il sale, levare dal fuoco, aggiungere lentamente il Grana, scioglierlo, filtrare la salsa e mantenerla al caldo.

Per la finitura: disporre 10 g di zucchero cristallizzato in ogni stampo, adagiarvi la cipolla e coprire con il cerchio di *feuilletage minute*. Cuocere in forno a 180°C per 25 minuti circa. Disporre la salsa nel piatto, adagiarvi la cipolla capovolta e terminare con il sale Maldon. ■