



### **DAVIDE OLDANI**

Davide Oldani, ideatore della cucina pop - alta qualità e accessibilità - ha aperto nel 2003 il suo ristorante, il **D'O**, a Cornaredo, in provincia di Milano, suo paese d'origine. Dopo un anno di attività, le più autorevoli guide gastronomiche lo annoverano fra i grandi chef della cucina italiana.

Le esperienze precedenti l'apertura del D'O, lo avevano visto a fianco di **Gualtiero Marchesi, Albert Roux, Alain Ducasse, Pierre Hermé**.

Nel dicembre 2008 ha ricevuto l'**Ambrogino d'oro dal Comune di Milano**.

Nel novembre 2013 è stato invitato ad **Harvard** per raccontare la sua esperienza imprenditoriale in seguito a una case history sul suo ristorante pubblicata sulla **Harvard Business School Review**: gli economisti dell'università hanno definito il suo approccio e la sua organizzazione al lavoro applicabile a diverse categorie e non solo alla ristorazione.

A Marzo 2015 ha tenuto una lezione anche all'**Università di Business parigina HEC**.

Nel maggio 2014 ha visto nascere il **Davide Oldani Cafè** - nella nuova Piazza del lusso in un'area dell'Aeroporto di Malpensa a Milano.

Dal settembre al novembre 2013 ha condotto su La5 la prima edizione del talent **The Chef**; dal settembre al novembre 2014 la seconda edizione - rinnovata - dello stesso talent, su La5 e Canale5.

È stato nominato **Ambassador EXPO 2015** e nello stesso anno ha preso parte come speaker al **World Business Forum di Milano**.

Ha pubblicato **Cuoco andata e ritorno (2008), La mia cucina pop, L'arte di caramellare i sogni (2009), Pop. La nuova grande cucina italiana (2010), Il giusto e il gusto (2012), Storie di sport e cucina (2013), Chefacile (2013), POP FOO'D - La cucina NON regionale italiana (2015)**.

Da 14 anni collabora con il mensile **La Cucina Italiana**. Redige settimanalmente, per **Sport Week**, una rubrica di cucina pop e sport.

La sua attività di designer, nata dall'osservazione quotidiana dell'ospite, rispecchia quella di cuoco: tavoli, sedie, piatti, posate e bicchieri sono ispirati al POP: semplici, funzionali, eleganti.

I marchi creati per il design sono: **"IDish" - "assiette D'O" - "H2D'O"**

I nuovi format con: **"FOO'D" - "Davide Oldani Cafè" - "CucinaPOP"**

### **LA CUCINA POP DI DAVIDE OLDANI**

*"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 reinterpretabile: 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..."*

Tutto questo, per Davide Oldani deve trovare una composizione in una cucina leggera ma gustosa, sana ma varia, semplice ma sorprendente.

A completare la sua idea di cucina pop: la passione e la ricerca continue, l'irrinunciabile lavoro di squadra e l'accoglienza dell'ospite. Sobria ma elegante, quest'ultima è basata sulla convinzione che il bello debba essere anche funzionale, come tutti gli oggetti che Oldani ha creato per i suoi ospiti.



DAVIDE OLDANI *cafe'*

