

# 7 consigli di Sara

## Cuoco andata e ritorno.

In questo secondo appuntamento voglio parlare di un libro: Cuoco andata e ritorno. Sottotitolo: Viaggi sogni ricette di un uomo che voleva cucinare.

L'autore è Davide Oldani, chef e patron del D'O, a Cornaredo (Milano), con la collaborazione della giornalista Lucia Morello.

Dopo essere stata nel suo ristorante ho avuto la curiosità di saperne di più e appena ho visto l'agile volumetto nella libreria di Eataly, a Torino, non me lo sono lasciato sfuggire. L'intenzione non è di recensire un locale, non voglio dire cosa o come ho mangiato, ma voglio porre l'accento sulla storia e filosofia di questo giovane cuoco-manager che si racconta con uno stile colloquiale e allo stesso tempo preciso e prammatico: un ragazzo che realizza il proprio sogno e lo fa in grande.



Oldani inizia da una dura gavetta, in Italia e all'estero, con i maggiori professionisti del settore (Gualtiero Marchesi, Alain Ducasse, Michel Roux jr) nei migliori e pluripremiati ristoranti, poi ritorna da dove è partito: San Pietro All'Olmo, Cornaredo, interland di Milano. Il D'O si affaccia sulla Via Novara, quasi una moderna Via Francigena, strada che porta ai "luoghi di culto" della ristorazione milanese di grido. Quello che una volta era un anonimo ristorante-pizzeria rinasce ristorante di stile e ricerca, moderno e funzionale nella concezione della cucina e degli arredi, tradizionale nella scelta delle materie prime e delle ricette, rigoroso nella programmazione e organizzazione delle risorse. Insomma un trionfo di stampa e pubblico, tanto che per la cena è necessario prenotare con anticipo di settimane!

Capitolo dopo capitolo si tracciano i pilastri alla base dell'impresa: la preparazione professionale del personale è il motivo dominante, dal primo contatto telefonico della prenotazione all'accoglienza all'ingresso. Grande importanza è data alla tempistica precisa e cadenzata del servizio. Non meno essenziale il buonsenso negli acquisti e negli approvvigionamenti, la scelta e la composizione della cantina e del menù, che non deve creare solo armonia di sapori, consistenze e cotture, ma anche di nutrienti per il corpo umano. Attenzione anche alla quantità: le porzioni sono calcolate per garantire una digestione serena.

Questo elenco può sembrare scontato, ma vuole rilevare che l'arte della ristorazione non è solo saper cucinare bene. Il successo di un locale presuppone studio ed esperienza, fatica e sacrifici. La capacità imprenditoriale è essenziale alla buona riuscita dell'impresa: razionalità e programmazione sono importanti quanto creatività e capacità manuale di chi sta in cucina.

Questa lettura mi ha portato a "guardare" i ristoranti che frequento con occhi diversi, sicuramente più esigenti.

Ora sono pronta a gustarmi con maggior consapevolezza la mia tanto ricercata esperienza gastronomica!

A presto...  
Sara

Il libro: Cuoco andata e ritorno Davide Oldani a conversazione con Lucia Morello  
Collana Reportage 2000, Touring Editore.

Il ristorante: D'O  
loc. San Pietro all'Olmo, Via Magenta 18, Cornaredo (MI)  
tel. 029362209 chiuso domenica sera e lunedì

