

DAVIDE MARIA OLDANI

Davide Maria 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 2004 la Guida Michelin gli conferisce la stella per l'anno 2005.

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 Café** - nella nuova Piazza del lusso in un'area dell'Aeroporto di Malpensa a Milano.

È stato nominato **Ambassador EXPO 2015** e nello stesso anno è stato chiamato a partecipare 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), Chef facile (2013), Pop Food (2015), D'O eat better (2016), Le D'Onne lo sanno (2018), Mangia come parli (Luglio 2020), Mangia come parli POP Rhapsody (Novembre 2020), POP Food (2021) edizione tascabili Feltrinelli, Visioni POP (2023) Gribaudo.**

Ha collaborato per 18 anni con il mensile **La Cucina Italiana**. Ha redatto per alcuni anni, settimanalmente, per **Sport Week**, una rubrica di cucina pop e sport, e ha scritto nel blog **Chiacchierando con gusto** di IoDonna - il femminile del Corriere della Sera.

Nel 2016 ha inaugurato il suo nuovo D'O, un'evoluzione del precedente, per poter realizzare una cucina più "grande", capace di confrontarsi con altre cucine nel nostro Paese e non solo. Nell'estate dello stesso anno è stato nominato dal **CONI Food & Sport Ambassador** e chiamato come chef a Casa Italia per le **Olimpiadi di Rio de Janeiro (2016)** e di **Parigi (2024).**

Nel 2017 inizia la sua avventura radiofonica in coppia con Pier Luigi Pardo sulle onde di Radio24 con il programma "Mangia Come Parli".

Nel novembre 2020 la Guida Michelin gli conferisce la seconda stella per l'anno 2021 e la stella Verde Michelin, simbolo della sostenibilità.

A Maggio 2021 la guida gastronomica de L'Espresso lo premia con cinque cappelli.

A Gennaio 2022 l'ammissione nella prestigiosa guida Les Grandes Tables du Mondes.

A Marzo 2023 viene nominato presidente onorario della guida Le Soste.

A Novembre 2023 inaugura il Ristorante OLMO, che si sviluppa sulla medesima piazza del D'O, e che prende il nome dall'albero longevo che ha radici robuste, ben piantate a terra e che si sviluppa verso l'alto. Tutto coincide con uno dei nostri pensieri più forti... Terra su cui mettere i piedi e non solo cielo dove mettere i sogni!

A Luglio 2024 Sport&Food Ambassador di Casa Italia alle Olimpiadi di Parigi 2024.

A Novembre 2024 la Guida Michelin conferisce la Stella Michelin 2025 al Ristorante OLMO, ad un anno dall'apertura.

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" - "XFETTA" - "AZIONI" - "WOO'D"**

I nuovi format con: **"FOO'D" - "Davide Oldani Café" - "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 reinterpretata: 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 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.

In riferimento all'incarico di "Consulente strategico ed organizzativo" per il Progetto Casa Italia Milano-Cortina 2026" ed in ottemperanza alla legge sul trattamento dei dati personali, Regolamento UE n. 679/2016, do il consenso all'utilizzo dei miei dati indicati.

Luogo e data: **CORNAREDO**
24/10/2025

In fede

