

Bologna capitale del cibo Oldani a tavola coi bambini

Due giorni con il meglio della cultura gastronomica internazionale
Al Festival C'è +Gusto questo pomeriggio è ospite lo chef milanese
“Fondamentale educare i giovani a una corretta alimentazione”

**“I menu per ragazzi
generalmente non li amo,
meglio puntare
su prodotti di stagione
e grande tecnica
nella lavorazione”**

di **SIMONE MONARI**

Per spiegare il cibo ai bambini può bastare un esempio. «Una sana e giusta alimentazione non è la pasta al pomodoro a dicembre». Oggi a Bologna si inaugura la quinta edizione del nostro Festival C'è +Gusto e Davide Oldani questo pomeriggio affronterà il tema del “Gusto che si impara da piccoli”. «Educare i giovani ad un'alimentazione corretta - spiega lo chef del ristorante D'O, a Cornaredo, nel milanese - significa impostare meglio il nostro futuro». Un concetto che gli preme sottolineare è quanto siano fondamentali i “prodotti di stagione”, perché l'obiettivo da perseguire, sono parole sue, è quello di fornire un menu armonico. «La ricerca di un'armonia nell'equilibrio dei contrasti è un principio al quale non rinuncio».

Discepolo di Gualtiero Marchesi e Alain Ducasse, è noto anche ai meno esperti per aver ideato la cucina Pop, quasi una filosofia comportamentale prima ancora che una summa di ricette, un modo per coniugare alta qualità e accessibilità. L'importante è non banalizzare, per-

ché semplice non significa semplicistico. Per questo a volte resta perplesso quando al ristorante, non da lui, vede qualche menu specificamente ideato per i bambini. «Non credo siano esperienze appaganti se alcuni requisiti, come spesso succede, non sono rispettati. Parlo della selezione dei prodotti che, ribadisco, devono rispettare la stagionalità, parlo della qualità tecnica nella lavorazione; per questo io preferisco realizzare menu per tutti, giovani e adulti, sapendo magari che i bambini non potranno mangiare tutto ma sarà importante che quelle due, tre o magari persino quattro porzioni che sceglieranno soddisfino il loro palato».

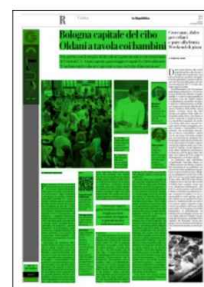
Si parla appunto di cucina di palato. «Con questa espressione intendo far coesistere in ciascun piatto tutto ciò che lo stimola: morbido, croccante, caldo, freddo, dolce, amaro.... La mia cucina Pop - ha raccontato più di una volta - è nata dal desiderio di amalgamare il buono con l'accessibile, l'innovazione con la tradizione, l'essenziale con la qualità». Non è probabilmente un caso, se è lecito divagare un attimo, che ami la letteratura di Italo Calvino. Ma torniamo in sala da pranzo: «Sono convinto che la grande cucina italiana sia tale, oltre che per varietà e gusto, per la possibilità che offre di essere costantemente reinterpretata. Io l'ho fatto con semplicità, dando valore a tutti gli in-

gredienti».

Dovesse dare un consiglio ai più giovani suggerirebbe ai ragazzi di fare sport, non necessariamente perché lui giocava a calcio ed era decisamente portato, ma perché conviene riempire i pomeriggi non solo di libri ma anche di attività fisica, anche perché certi vuoti possono risultare pericolosi. «Non voglio stilare un elenco di cose da evitare, di prodotti da scartare, e non è mia intenzione fare alcun tipo di polemica, ma so quanto sia importante educare i giovani ad un'alimentazione sana».

Un piatto per ogni stagione? Oldani non si tira indietro: «In autunno un buon risotto allo zafferano - per l'Expo 2015 a Milano ne realizzò più di 70 mila -, in inverno, considerato che saremo a Bologna per questa due giorni del Festival, punterei sui tortelloni burro e salvia. In primavera su qualche dolce delicato, una sfoglia di crema chantilly molto vanigliata con fragoline di bosco. E in estate andrei su un ricordo d'infanzia, una bella frittata alta, gonfia, quasi un soufflé al pomodoro che è proprio come la faceva la mia mamma». E il riferimento non è per nulla casuale, «perché le mamme - sempre Oldani, fra sentimento e nostalgia - cucinano col cuore quando lavorano per i loro figli, e la mia poi era anche molto brava».

Una frase, nel nostro Paese, che pur senza essere Oldani tanti potrebbero ripetere.



INFO



**Inquadrando
il QR Code**

si accede alla
piattaforma
di iscrizione
per il Festival
di Gusto

Il programma
per prenotarsi
e partecipare
agli incontri e
alle serate

Il Festival
Oggi e domani
a Palazzo Re
Enzo a
Bologna
ritorna il
Festival C'è
+Gusto, giunto
alla quinta
edizione.
Ospiti grandi
chef e il meglio
della cultura
enogastronom
ica non solo
italiana. Il tema
di quest'anno
è "Libertà e
responsabilità"



10-11
OTTOBRE

2026

BOLOGNA

PROTAGONISTI



**Massimo
Bottura**

"La tavola
comincia prima
del piatto", è
il tema che oggi
alle 11:10
affronterà lo
chef modenese



Albert Adrià

Lo chef
spagnolo
ha fatto
dell'invenzione
la sua cifra. Alle
13:15 discuterà
del tema
"La libertà di
cambiare tutto"



 **Davide
Oldani alle 17:15
terrà un talk che
si intitola "Il
gusto si impara
da piccoli"**



➤ Una foto dell'edizione dell'anno scorso, quella che inizia oggi sarà la quinta