

In cattedra al salone Estense il re della “Cucina Pop”

Pubblicato: Venerdì 11 Novembre 2016



Di cucina, ormai, parlano tutti. E sempre più ragazzi cominciano a sognare quello che prima era un mestiere duro e poco apprezzato: quello dello chef. Ma **come si insegna cucina in Italia?** Le scuole sono pronte a “dare le dritte giuste” a questo esercito di giovani dalle belle speranze?

Lo scopriremo il 18 novembre prossimo, nello splendido salone Estense: dalle 14 alle 15.30, nell’ambito di **Festival Glocal**, anzi nell’ambito della sezione **GlocalCibo**, questo sarà uno degli argomenti più approfonditi.

Anche grazie alla presenza di uno dei più noti chef italiani, oltre che teorizzatore del suo stile culinario, **Davide Oldani**. Oldani, inventore della “Cucina Pop” che unisce alta qualità e accessibilità, è anche un formatore sul campo di giovani studenti nel suo “D’O” il ristorante di San Pietro all’Olmo, Cornaredo, da cui è partita nel 2003 tutta la strabiliante carriera di imprenditore, nata però nelle cucine dei più grandi cuochi del mondo, da **Gualtiero Marchesi** ad Albert Roux, da **Alain Ducasse** a Pierre Hermé.

E’ stato chiamato a raccontare la sua storia in sedi prestigiose: nel novembre 2013 ad esempio 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**.

E la sua ormai ampia produzione letteraria non si limita ai manuali di ricette. In otto anni ha pubblicato 8 volumi: *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 Food* (2015), e il recentissimo **D’O eat better** (2016) che affronta il rapporto tra cibo e sport.

Ora, Oldani si confronta sul modello di studio nell’ambito di Glocalcibo, con altri professionisti della formazione, per capire come le scuole creino giovani cuochi: insieme a lui, nella tavola rotonda coordinata da **Anna Prandoni**, ci saranno **Enrico Dandolo**, CEO del Gruppo Gualtiero Marchesi; **Fabio Zago**, chef e autore di testi scolastici; **Paolo Zuffinetti**, di ENAIP; **Federico Lorefice**, Direttore del Congusto Gourmet institute; **Laura Taccone**, Istituto Falcone.

L’ingresso, come per tutti i panel di Glocal, è libero e gratuito: l’appuntamento è al salone Estense, via Sacco, venerdì 18 novembre dalle 14 alle 15.30. A margine del convegno sarà possibile anche acquistare (e farsi firmare....) il suo ultimo libro.

Stefania Radman

stefania.radman@varesenews.it

