

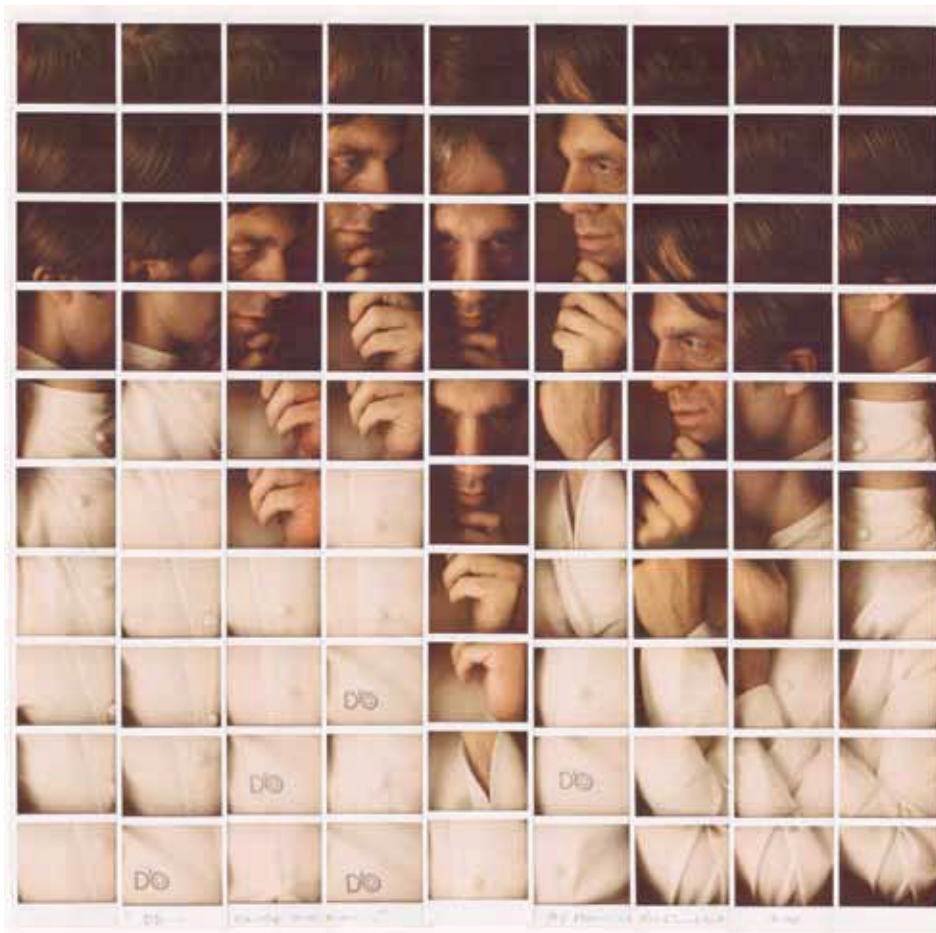


# DAVIDE OLDANI E LA COMUNICAZIONE CHE PARTE DALLA GENTE

ECCO CON NOI DAVIDE OLDANI, LO CHEF CHE HA INVENTATO LA CUCINA POP, LO CHEF CHE HA CREATO UN LOCALE IN PROVINCIA, AFFACCIATO SU UNA STRADA STATALE, IN CUI SI PUÒ PRENOTARE SOLO SE SI HA LA PAZIENZA DI ATTENDERE

ALMENO PER NOVE MESI IL PROPRIO TURNO. "QUEL" DAVIDE OLDANI OGGI HA LASCIATO LE SUE PADELLE PER CHIACCHIERARE CON ME DI COMUNICAZIONE.

di Emanuele Nenna



**D**avide, guardando da fuori sembrerebbe che nel tuo straordinario successo una parte possa averla anche la tua capacità di comunicare. Non ne conosco molti di locali con un "tutto esaurito" paragonabile al tuo: da cosa dipende?

**DAVIDE:** Per me la comunicazione è molto importante, ma la mia pubblicità è quella fatta one-to-one con i miei clienti. Se sei una grande azienda con grandi budget da investire, allora funziona la pubblicità come la intendi tu. Altrimenti bisogna puntare sul prodotto ed essere sempre sul pezzo.

**EMANUELE:** Capisco. Niente pubblicità "classica" per il D'O. Però concedimi che almeno una strategia di comunicazione l'hai impostata. Consapevolmente o meno...

**DAVIDE:** Beh, ho sempre fatto scelte molto precise. Quando ho aperto il D'O potevo decidere di puntare sul classico locale di alto profilo, utilizzando prodotti molto cari (parlo di astice, caviale, tartufo...). Oppure scegliere materie prime di stagione che consentono prezzi accessibili. E fare sì che la gente si avvicinasse al ristorante. E la gente è arrivata,



hanno provato, sono ritornati con gli amici, ed è iniziato subito il passaparola. Tra i tanti ospiti ogni tanto è capitato qualche “opinion leader” che ha fatto da acceleratore...

**EMANUELE:** Ascoltandoti parlare e visitando, rigorosamente ogni sei mesi, il tuo ristorante mi sembra di poter dire che Davide Oldani ha ridefinito l'alta cucina. Esagero?

**DAVIDE:** Io non parlo mai di alta cucina. Preferisco “buona cucina”. Ripeto: il segreto sono materie prime ottime ma non preziose. Nessun lusso inutile. Accoglienza e ascolto delle persone che vengono da me perché si fidano di me. E la soddisfazione più grande è quando i miei ospiti, prima di andarsene, prenotano un tavolo per la volta successiva.

**EMANUELE:** In effetti questo concetto non mi è estraneo per niente. Di fatto è quello che ho cercato di fare anche io quando ho fondato Now Available: materie prime eccellenti (che per me sono i talenti), individuando anche quelle un po' meno sotto i riflettori; nessun brand internazionale utile forse per un po' di prestigio e certamente per molti costi superflui; e soprattutto grande attenzione a ciò che realmente serve al cliente, senza approfittarne per vendergli quello che più conviene all'agenzia. Per me la chiave è poter mettere insieme tante teste diverse, dalle più visionarie alle più pragmatiche, ognuna con una forte specializzazione e al contempo la voglia di ascoltare l'altro e lavorare in team. È così che nella cucina di NA riusciamo a produrre alta qualità creativa mista a grande concretezza.

**DAVIDE:** Anche nel mio caso il team è l'arma vincente. Si parla di Davide Oldani, ma al D'O siamo una squadra. Da ragazzo ero un calciatore, una promessa. Facevo la punta. Segnavo parecchio, ma senza gli assist dei miei compagni cosa avrei potuto fare? Tutti gli elementi di una squadra sono fondamentali, in campo come in cucina, e ancor più nella gestione di un locale. La qualità del prodotto finale deriva esclusivamen-

te dalla qualità lavoro di ciascuno.

**EMANUELE:** Permettimi di cambiare tema: voglio passare dalla sostanza alla forma. E non in senso figurato, ma in senso letterale. So che oltre a essere un grandissimo chef, ti diletti con il design...

**DAVIDE:** Sì, ho fatto e faccio qualcosa. Ma anche in questo caso il mio punto di partenza sono le persone. Ho osservato la gente. Ho visto che mancavano delle cose e le ho create. Senza voler strafare, facendo ciò che sapevo sarebbe riuscito bene. Per non prendere in giro nessuno, perché - te l'ho già detto - la mia unica forma di pubblicità è quella di non tradire la gente. Poi certo, scrivere libri, firmare oggetti è un modo per fare girare il mio nome, e male non fa. Ma di una cosa mi sento molto fiero: di non aver mai venduto l'anima al diavolo. Non ho mai fatto nulla che fosse fatta solo per far parlare di me. Ho sempre fatto, e continuo a fare, cose che mi rappresentano, lavorando solo con chi in qualche modo si avvicina al mio modo di pensare e vedere il mondo. Se queste condizioni non ci sono, resto in cucina senza nessun problema.

**EMANUELE:** Eh, un altro grande artista (perché io ti considero tale) che mi lancia l'assist per la mia consueta invettiva contro gli improvvisati e i tuttologi. Chissà perché finisco sempre lì. Sarà perché la parte più importante (e insieme faticosa) del mio lavoro di tutti i giorni è quello di mantenere sempre alto il livello professionale dell'agenzia in tutte le discipline in cui ci cimentiamo. Ma questa volta resisto. De gustibus non est disputandum. Ognuno faccia come gli pare. Io - anzi, noi - in Now Available continueremo così, e continueremo a venire a cena da Davide Oldani. Sempre che si liberi un tavolo...

**DAVIDE:** Si libera di certo: visto che sei già un mio cliente vuol dire che la pazienza non ti manca. Ci vediamo da me tra qualche mese.

**EMANUELE:** Grazie Davide, per l'in-

teressante chiacchierata, che come sempre deve chiudersi (con dispiacere) perché finisce lo spazio stampabile... Verremo in forze a onorare la tua cucina POP a cavallo della nostra mucca volante. Comunque, magari a microfoni spenti mi spieghi se c'è un trucco per guadagnare qualche mese sulla lista d'attesa. Del resto, io conosco personalmente il capo.

#### NOTES

##### Davide Oldani



Davide Oldani è uno degli chef più quotati e interessanti a livello internazionale. Ha appreso l'arte del cucinare da alcuni dei più grandi cuochi al mondo come Gualtiero Marchesi, Albert Roux, Alain Ducasse e Pierre Hermé. Il suo estro creativo ha trovato espressione anche nel campo del design degli oggetti con numerose creazioni, come la posata passapartout di Schonhuber Franchi, che compaiono nella mise en place del D'O.

#### NOTES

##### Emanuele Nenna



Emanuele Nenna è uno dei soci fondatori e l'amministratore delegato di Now Available, l'agenzia neutrale della mucca volante. Se non avesse fatto il pubblicitario, avrebbe voluto fare il romanziere o il cuoco. O entrambi. Per ora fa il pubblicitario e le sue divagazioni gastronomiche si limitano alle poche cene che riesce a preparare per gli amici più clementi. E nel frattempo scrive di ricette e vini per il suo sito di e-commerce preferito: viniaino.it.