

Centoventi anni della Famiglia Nonino

CORRIERE DELLA SERA

Cucina



Il dito nel piatto

D'O: il menù che stupisce. Cocktail e grappe in abbinamento



26 APRILE 2018 | di Marisa Fumagalli

Bravura e creatività di Davide Oldani sono note. Chi ha seguito il suo percorso gastronomico (dalla mitica “cipolla caramellata” in avanti) ha visto l’evoluzione nel tempo e le performance dello chef. Ora c’è il nuovo D’O, nella stessa suggestiva piazza di San Pietro all’Olmo (frazione di Cornaredo/Milano), a pochi metri dal vecchio ristorante. In questo paese è nato Davide e qui rimane. (Ma altri progetti sono in cantiere). C’è continuità fra la linea culinaria e il design contemporaneo degli arredi (originali) nelle sale del D’O in versione rinnovata. Il tavolo dove abbiamo cenato si trova nel “tinello”, ovvero di fronte alla cucina a vista. È una serata speciale, in onore dei distillati **Nonino** (in pregevole mostra sul carrello), rappresentati da Antonella **Nonino**, l’ospite (foto). Subito il suo (competente) giudizio: “Oldani riesce a stupire non solo per il livello dei piatti, ma, a mio parere, è anche l’unico chef-barman al mondo. Lui ha creato il Cocktail di benvenuto all’Amaro **Nonino** Quintessentia®, e lui ha illustrato mirabilmente la composizione e l’effetto gustativo, alludendo alla schiuma che permette di fermare più a lungo sulla lingua, il sapore...”. Oltre il cocktail, il bello viene quando le meravigliose grappe si abbinano alle fantasiose pietanze, in equilibrio fra l’allusione ai sapori tradizionali e la realizzazione tutta contemporanea. Senza trascurare l’utilizzo dei prodotti locali (Si veda, ad esempio, gli asparagi di Mezzago, piccolo paese della Brianza).



La sequenza gastronomica: Riso venere soffiato, grissini di grano arso e burro mantecato al summaco; Pane al vapore e arrostito; Meringhe croccanti di viola con carota

Centoventi anni della Famiglia Nonino



candita; Scarpetta di lenticchie e pasta di salame piccante; Asparago di Mezzago, gelato alla rosa e “tuorlo” vegetale; “Sampietrini” di polpo, salicornia, rapanelli e amaranto; Zafferano, crosta e riso 2018; Galletto alla Kiev, limone e prezzemolo (foto in alto); Cipolla caramellata, Grana Padano Riserva Caldo e freddo; Dolce di fragole e profumo di lavanda; Sfera n° 8 con polvere di lampone; Cannoli siciliani, ricotta e kumquat; Dama di macaron, bianchi al cocco e maracuja, neri al cacao e liquirizia. La sequenza alcolica: Cocktail di Quintessentia di erbe con Vermouth e agrumi (foto); Grappa Cru Monovitigno Picolit; il Merlot di **Nonino** grappa Monovitigno; Il Pirus di **Nonino** Williams; Grappa **Nonino** Riserva 8 anni; **Nonino** Tonic con Quintessentia di erbe; Frut, acquavite di lamponi del Trentino.