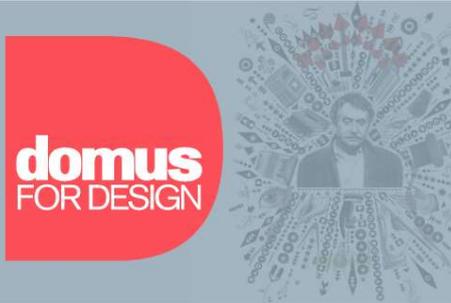


domus

News Architettura Interni Design Arte Pausa Caffè Archivio Prodotti Guest editor Domus for Design Ricerca



## Creatività, Persone e Cultura al fianco del Made in Italy

Un segnale di presenza e sostegno a tutte le attività che si riconoscono nel segno dell'eccellenza, del saper pensare e del saper fare.

Manifesto

domus

## Davide Oldani, sanificazione in cucina

In un periodo storico in cui le esigenze di sanificazione diventano impellenti, lo chef milanese sperimenta Healthy.Wood, una nuova vernice protettiva, prodotta dall'azienda di vernici per legno Milesi, che inibisce al 99,9% la proliferazione di batteri.



AUTHOR

**Giulia Zappa**

PUBLISHED

**24 luglio 2020**

SHARE



Volto noto ben oltre i confini della ristorazione gourmande, Davide Oldani è considerato l'inventore di una ristorazione al servizio dell'alta qualità, attenta all'equilibrio dei contrasti, ma capace di imporsi per sperimentazione e ricerca visiva. Alle prese con la riapertura del suo ristorante D'O a Cornaredo, lo chef milanese sperimenta una nuova soluzione per mettere d'accordo le accresciute esigenze di igiene con la volontà di ritrovare i suoi ospiti dopo i mesi di lockdown.



**Un tavolo del ristorante D'O di Davide Oldani sanificato con la vernice Healthy.Wood di Milesi. Photo Mauro Crespi.**

Complice di questo nuovo tentativo di mediazione è una componente tanto invisibile quanto efficace: una vernice, Healthy.Wood, lanciata dall'azienda italiana Milesi in una vasta gamma di finiture come alleato ulteriore alle esigenze di sanificazione di spazi pubblici e domestici. Cuore del salto innovativo del prodotto è un elemento chimico le cui proprietà antisettiche sono note fin dall'antichità: l'argento. Le sue particelle igienizzanti sono integrate direttamente nella formulazione delle vernici Healthy.Wood, garantendo una distribuzione omogenea su tutta la superficie, che risulta così perfettamente resistente ai batteri in ogni sua parte, rendendo superfluo l'utilizzo di disinfettanti. Non evaporando, l'azione igienizzante dura per sempre, anche su piani puliti di frequente con detersivi particolarmente aggressivi, e non altera le caratteristiche estetiche della finitura.

Milesi è attualmente impegnata nel progetto "Scuola Carugo", sostenendo la sanificazione e riqualificazione dell'omonimo complesso scolastico in provincia di Como. Qui, banchi, sedie, cattedre e tavoli mensa saranno verniciati con le finiture igienizzanti Healthy.Wood, così da garantire la riapertura del nuovo anno scolastico in totale sicurezza. A Davide Oldani, che ha interamente progettato i mobili del suo ristorante, abbiamo invece chiesto di raccontarci l'esperienza di un ristoratore alle prese con la riapertura post confinamento, tra nuove routine di sanificazione e prospettive per il futuro.



**Vassoio sanificato con la vernice Healthy.Wood. Photo Mauro Crespi**

**Com'è nata la sua collaborazione con Milesi?**

Io credo che la cosa migliore nella vita sia ascoltare i buoni consigli, ed ho dunque risposto con entusiasmo alla possibilità di una collaborazione. Già prima dello scoppio della pandemia, al D'O avevamo un iter di sanificazione e di pulizia molto accurato e ben definito. Pur senza stravolgere il vecchio, con Healthy.Wood abbiamo garantito con la verniciatura dei tavoli, delle sedie e delle water station quel tocco in più che la legge oggi richiede.

**Ha progettato lei stesso i tavoli e le sedie del suo ristorante D'O. Da dove nasce la sua passione per il design?**

Tutti gli arredi e i complementi di D'O, dai tavoli alle sedie, dai piatti ai bicchieri, sono pensati e disegnati da me: ero animato dalla necessità di rendere l'identità del mio ristorante unica e coerente, e sul mercato non trovavo il connubio tra i dettagli e la qualità che volevo.

### **E allora come li ha pensati?**

Per quanto riguarda il tavolo, sono partito dal presupposto che la statura media dell'uomo si è leggermente alzata, per cui un tavolo di 70, 72, 74 cm per me resta troppo basso. Inoltre, essere un po' più eretti a tavola permette di favorire una digestione più equilibrata: per questo come prima cosa l'abbiamo alzato di qualche centimetro. Quindi, le caratteristiche degli arredi sono permeate sulla ricerca della comodità. I tavoli sono ispirati ai banchi di scuola di una volta, con il loro piano di appoggio per i libri: per questo ho introdotto una ulteriore superficie di appoggio, dove mettiamo il tovagliolo. Sul lato destro della sedia, invece, c'è un altro piano che permette di appoggiare chiavi, occhiali, cellulare, mantenendo tutto a portata di mano. Ancora, il piano sotto la sedia è pensato per accogliere le borse, rendendo a livello generale il servizio più morbido.



**Il tavolo e le sedie progettate da Davide Oldani per il suo ristorante D'O. Photo Mauro Crespi.**

**Quale valore assume la scelta di servire i piatti direttamente sul piano del tavolo, senza apparecchiare con la tovaglia?**

Per me il tavolo è un pezzo d'arte: se dovessi usare una tovaglia ne coprirei prima di tutto la forma, e quindi comprometterei la praticità della sua configurazione. La sanificazione con la vernice di Milesi mi permette inoltre di assicurare i miei ospiti, spiegandogli perché non ci sia bisogno della tovaglia.

**Come pensa che potrebbe evolvere lo scenario dell'organizzazione di spazi e routine al ristorante in un'epoca post-Covid19?**

Una possibile evoluzione tecnologica potrebbe essere il QR code del menu, oppure l'offerta di un tablet per tavolo che gli ospiti possono consultare. A livello generale credo comunque che per alcune cose dovremo tornare alle nostre abitudini di prima, per altre approfittare di quello che è stato questo lockdown. Adesso ad esempio siamo passati esclusivamente alla formula del menu: l'intenzione è di averne tre a partire da settembre, prediligendo i piatti più significativi della nostra cucina, soprattutto stagionali. Perché se durante i mesi a casa abbiamo scoperto quanto è bello cucinare, adesso ora stiamo anche rivalutando quanto è bello andare al ristorante e farsi cucinare.