

Centocventi anni della Famiglia Nonino

CORRIERE DELLA SERA

Cucina



Il dito nel piatto

D'O: ein erstaunliches Menü. Mit Cocktails und Grappa als Begleitung.

26. APRIL 2018 | von Marisa Fumagalli

Davide Oldani Bravour und Kreativität sind bekannt. Diejenigen, die seinen kulinarischen Werdegang (ab der legendären "karamellisierten Zwiebel") mitverfolgt haben, können die inzwischen erfolgte Entwicklung und die Leistung des Küchenchefs nachvollziehen. Jetzt gibt es das neue D'O, am gleichen malerischen Platz in San Pietro all'Olmo (einem Ortsteil von Cornaredo bei Mailand), nur ein paar Meter entfernt vom alten Restaurant. In diesem Dorf wurde Davide geboren und hier bleibt er auch (doch weitere Projekte sind in Vorbereitung). Die neu gestalteten Räumlichkeiten des D'O weisen Kontinuität auf zwischen der kulinarischen Linie und dem zeitgenössischen Design der (originellen) Einrichtung. Der Tisch, wo wir zu Abend gegessen haben, befindet sich im "Esszimmer", also direkt gegenüber der offenen Küche. Es ist ein besonderer Abend, zu Ehren der **Nonino**-Destillate (in schöner Präsentation auf dem Wagen) und mit Antonella **Nonino** als Gast (Foto). Sofort bekundet sie ihr (kompetentes) Urteil: "Oldani versetzt uns nicht nur wegen der Qualität seiner Gerichte in Erstaunen, sondern er ist meiner Meinung nach auch der einzige auf der Welt, der zugleich Küchenchef und Barkeeper ist. Er hat den Begrüßungscocktail mit Amaro **Nonino** Quintessentia® kreiert und die Zusammensetzung sowie das Geschmackserlebnis eindrucksvoll beschrieben, mit Anspielung auf den Schaum, der den Geschmack länger auf der Zunge festhält ... ". Und abgesehen vom Cocktail, der schönste Teil des Abends kommt erst, wenn der wunderbare Grappa mit fantasievollen Gerichten gepaart wird, und zwar gut ausbalanciert zwischen einem Hauch von traditionellen Aromen und der absolut zeitgenössischen Umsetzung - und ohne dabei die Verwendung von lokalen Produkten zu vernachlässigen (z. B. den Spargel aus Mezzago, einer kleinen Stadt in der Brianza).

Die Speisenfolge sieht so aus: gepuffter Venus-Reis, Grissini aus Röstweizen und Sumach-Butter; gedämpftes und geröstetes Brot; knusprige Veilchen-Baisers mit kandierter Karotte; Scarpetta mit Linsen und pikanter Salamipaste;

Spargel aus Mezzago, Roseneis und vegetarischer "Dotter"; "Pflastersteine" vom Oktopus, Meeresspargel, Radieschen und Amaranth; Safran, Kruste und Reis 2018; Hähnchen à la Kiew, Zitrone und Petersilie (Foto oben); karamellierte Zwiebel, Grana Padano Riserva warm und kalt; Erdbeerdessert mit Lavendelduft; Kugel Nr. 8 mit Himbeerstaub; sizilianische Cannoli, Ricotta-Käse und Kumquat; Macaron-Gebäck: weiß – mit Kokos und Maracuja, schwarz – mit Kakao und Lakritze. Die alkoholische Genussfolge: Cocktail mit Kräuter-Quintessentia, Wermut und

Centoveventi anni della Famiglia Nonino

Zitrusfrüchten (Foto); Grappa Cru Monovitigno Picolit; il Merlot di **Nonino** Grappa Monovitigno; Il Pirus di **Nonino** Williams; Grappa **Nonino** Riserva 8 Jahre; **Nonino** Tonic mit Kräuter-Quintessenz; Frut, Obstbrand von Himbeeren aus dem Trentino.

<http://ilditonelpiatto.corriere.it/2018/04/26/do-il-menu-che-stupisce-cocktail-e-grappe-in-abbinamento/>