PANORAMA

Settimanale

Data 24-09-2014
Pagina 114
Foglio 1

LINK_SINERGIE

Non chiamatelo *grembiule*

Dall'eleganza di uno chef, Davide Oldani, e dalla competenza di due maestri del tessuto nasce la prima camicia su misura per cuochi. Disponibile per gli stellati, ma anche per gli apprendisti.

di Annalisa Testa

«Io sa come capisco se un ragazzo ha le doti per diventare un bravo chef? Guardo le macchie sulla sua camicia mentre lavora. Perché secondo me ai fornelli esiste anche un modo elegante per sporcarsi e dipende dalla cura e il rispetto con cui si lavora il cibo». Per Davide Oldani, patron del ristorante *D'O* a Cornaredo, la camicia, o meglio la giacca da cuoco, non è solo una divisa, ma il biglietto da visita di chi la indossa. Che sia uno chef stellato o un amatore. Come la si porta, come ci si prende cura di lei e in che modo la si sporca dicono molto del cuoco che si ha di fronte. «Sempre più frequentemente lo chef deve uscire in sala e quello che indossa non sfugge all'occhio del cliente» racconta lo chef milanese noto per la sua precisione maniacale. E quando un giorno ha incontrato Fabio Albini, direttore creativo di Albini Group, leader nei tessuti, e Paolo Maffeis, titolare della Camiceria Maffeis, non ha resistito a lanciare un'idea, per lui e per tutti gli amanti della cucina. «Vorrei una camicia su misura per lavorare. Un capo che riesca ad assecondare i miei movimenti tra padelle e fornelli, ma che sia elegante».

È così che quando tre talenti si mettono insieme il prodotto che nasce dal loro incontro non può che essere un capo esclusivo. «È la prima volta che realizziamo una camicia da chef: le cuciture hanno ribattitura doppia, le asole sono fatte a mano, così come il ricamo del logo del ristorante, i 12 bottoni sono ricoperti artigianalmente con lo stesso tessuto e l'attaccatura della manica, detta a busto chiuso, è applicata alla spalla per agevolare i movimenti del braccio» spiega Maffeis che, su richiesta dello chef, gli ha accorciato la lunghezza di qualche centimetro. I prezzi, per un capo effettivamente sartoriale nella camiceria Emanuele Maffeis di Bergamo, ruotano intorno ai 500 euro. Questo anche grazie alla migliore materia prima utilizzata, il cotone di Thomas Mason. «Si chiama Giza 87 ed è coltivato in particolari condizioni climatiche nei nostri campi di cotone lungo il Nilo. Tra le particolarità, quella forse più utile a uno chef, è che si può lavare infinite volte senza rischiare di danneggiarlo o di perderne la setosità» conclude Albini. Di certo c'è che indossando un capo come questo la bella figura (in cucina) è assicurata, anche se non si è un mago ai fornelli. ■

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Massimo Sestini (2)

SOFISTICATO Da sinistra: Fabio Albini, Paolo Maffeis e Davide Oldani. Sopra, un particolare della camicia con ricamato il nome del ristorante *D'O*.

Codice abbonamento: 091382

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

ALBINI