

Lezione di innovazione con lo chef Davide Oldani

Pubblicato: Giovedì 18 Gennaio 2018



Lo chef stellato Davide Oldani parteciperà come testimonial di eccezione all'interno dei Master in Risorse Umane e Marketing Management ISTUD – la più antica Business School italiana – presso la sede di Baveno – Lago Maggiore, **venerdì 19 gennaio dalle ore 16.30**, con un 'inspirational speech' incentrato sulla sua attività imprenditoriale, il suo approccio, la sua organizzazione al lavoro e modello di business, che rappresenterà una ideale fonte di ispirazione per tutti i giovani studenti coinvolti, applicabile anche a categorie e settori diversi rispetto al mondo food e della ristorazione.

Davide Oldani, ideatore della cucina pop – alta qualità e accessibilità – ha aperto nel 2003 il suo ristorante, il D'O, a Cornaredo, in provincia di Milano, suo paese d'origine. Dopo un anno di attività, le più autorevoli guide gastronomiche lo annoverano fra i grandi chef della cucina italiana.

Le esperienze precedenti l'apertura del D'O, lo avevano visto a fianco di Gualtiero Marchesi, Albert Roux, Alain Ducasse, Pierre Hermé. Nel dicembre 2008 ha ricevuto l'Ambrogino d'oro dal Comune di Milano e nel novembre 2013 è stato invitato ad Harvard per raccontare la sua esperienza di chef e imprenditore. Nel 2015 è stato nominato Ambassador EXPO 2015. **Ha pubblicato numerosi libri e articoli sulla cucina e sulla sua esperienza professionale** e ampliato il suo ambito d'attività anche al design. Nel 2016 ha inaugurato un ristorante a Manila, uno a Singapore, e ha aperto il suo nuovo D'O, un'evoluzione del precedente, per poter realizzare una cucina più "grande", capace di confrontarsi con altre cucine nel nostro Paese e non solo. Nell'estate dello stesso anno è stato nominato dal CONI Food & Sport Ambassador e chiamato come chef a Casa Italia per le Olimpiadi di Rio de Janeiro.

L'incontro oltre che coinvolgere i giovani talenti dei Master ISTUD sarà aperto anche a manager, imprenditori, professional interessati, fino ad esaurimento dei posti disponibili in sala.

Redazione VareseNews

redazione@varesenews.it