



*Striscia la Notizia: nella rubrica "Copolavori Italiani in Cucina", la "cipolla caramellata" dello chef Davide Oldani*

Milano - 16 feb 2021 (Prima Pagina News) **Appuntamento domani alle 20:35.**

Domani sera a Striscia la notizia (Canale 5, ore 20.35) torna l'appuntamento settimanale con la rubrica enogastronomica "Copolavori italiani in cucina". Paolo Marchi, fondatore nel 2005 insieme a Claudio Ceroni di Identità Golose, incontra lo chef Davide Oldani, che ai telespettatori di Striscia presenta la ricetta della sua "Cipolla caramellata". Davide Oldani ha studiato e collaborato con i più noti chef europei come Gualtiero Marchesi, Albert Roux, Alain Ducasse e Pierre Hermé. Forte di questa formazione, comincia a sviluppare il suo personale concetto di "Cucina Pop", che coniuga alta qualità e materie prime "umili". Una filosofia culinaria protagonista al D'o, il ristorante aperto da Oldani a Cornaredo nel 2003, premiato nel 2020 con la seconda stella Michelin e quest'anno anche con la nuova stella verde, riconoscimento per i ristoratori attivi sul fronte della sostenibilità. La ricetta completa della "Cipolla caramellata" di Davide Oldani, così come tutte le altre della rubrica di Paolo Marchi, sarà consultabile da domani sul sito di Striscia la notizia.

(Prima Pagina News) Martedì 16 Febbraio 2021