# Al Daniel l’aperitivo milanese diventa esperienza con Mattia Pastori

daniel-canzian-mattia-pastori-1a5f6e29

Lo chef **Daniel Canzian**, insieme al mixologist **Mattia Pastori** e **Drinkable berebeneovunque**, società specializzata in bar catering e consulenza, offre ai suoi clienti una nuova esperienza, una **drink list omaggio a Milano** pensata per offrire un’emozione saldamente legata alla tradizione dell’appuntamento meneghino per eccellenza: l’aperitivo. L’idea è quella di celebrare il rituale tipico milanese, portando a tavola le icone del bere miscelato realizzate con mano contemporanea dal genio creativo di Mattia Pastori, completate e valorizzate attraverso l’abbinamento con gli stuzzichini di Daniel Canzian, creati per esaltare al meglio le note organolettiche della ricetta liquida. Un’altra grande novità riguarda il servizio: il drink sarà infatti preparato o finito direttamente al tavolo offrendo la possibilità agli ospiti di osservare la gestualità scenografica del mixologist e vivere in maniera coinvolgente il momento della creazione del proprio cocktail.

**UNA COLLABORAZIONE A DOPPIO SENSO** - Il desiderio di Daniel di rendere il proprio ristorante un luogo in cui gli ospiti possano vivere un’esperienza di gusto legata alle tradizioni, ai sapori, alle ricette del nostro territorio restaurate per trovare un’espressione contemporanea, passa attraverso diverse scelte, tra queste la voglia di aggiungere alla sua proposta un momento che ha costruito proprio a Milano la propria fama e la propria storia, l’aperitivo milanese. L’incontro con Mattia Pastori e Drinkable berebeneovunque è per Daniel un’occasione per racchiudere in questo progetto l’eccellenza e creare una drink list adatta ad aprire una cena al ristorante o solo come aperitivo.

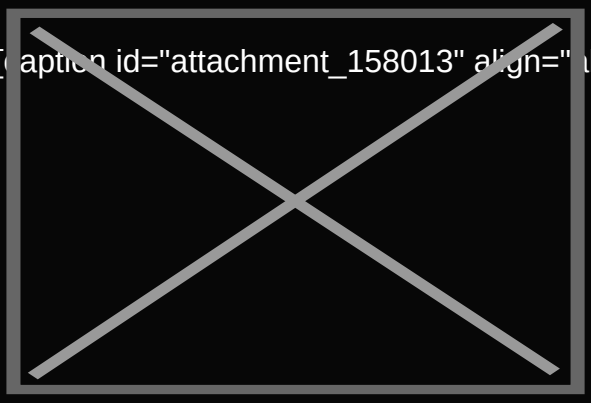
Mattia Pastori, pluripremiato per la sua abilità tecnica, l’estro creativo e lo stile raffinato di miscelazione, ha saputo magistralmente interpretare le esigenze di Daniel grazie alle sue numerose esperienze internazionali. Una capacità che per il ristorante si è tradotta nella creazione di una lista cocktail cucita su misura, con diversi **drink realizzati o finiti al tavolo**, così come Daniel ha abituato i suoi clienti per quanto riguarda diversi dei suoi piatti.

“La drink list milanese che ho creato per l’aperitivo al Daniel - racconta Mattia Pastori - si ispira e vuole rispecchiare lo **stile italiano del bar**: è questo il concetto da cui sono partito per dare vita ai 7 cocktail che compongono la proposta pre-dinner del ristorante. In carta sono presenti le icone del buon bere che a partire dalle origini della miscelazione italiana ad oggi, hanno fatto la storia dell’aperitivo made in Italy come **l’Americano, lo Spritz e il Negroni**, proposti attraverso la mia personale chiave di lettura fatta di essenzialità e tecnica. Il legame con la città di Milano, capitale dell’aperitivo, è il fil rouge che collega le diverse preparazioni e che si manifesta fin dalla lettura della carta, dove ogni cocktail ha un nome dialettale”.

**I NUOVI COCKTAIL** - Tra i nuovi cocktail c’è il **Tel Chi**, un twist sullo spritz, variato nell’aggiunta di due ingredienti dalle note forti e decise come rafano e wasabi e accompagnato da un crostino con prosciutto cotto e rafano, oppure il **Ganassa**, un cocktail ispirato agli anni ‘80 dove grande protagonista è la grappa, che dona un corpo molto strutturato, per un risultato elegante dal tocco audace, che trova in una tartelletta alla maionese di prezzemolo e cavolo cappuccio la sua compagna ideale.

**El sciur** invece è il drink creato da Mattia in omaggio a Daniel Canzian, ispirandosi all’aperitivo stile anni ‘60 quando la vodka iniziava ad imporsi nel mondo della miscelazione: un cocktail di carattere servito in una coppa elegante, per un risultato raffinato e dalla personalità grintosa, abbinato a mousse di cavolfiori e olio al curry.

[caption id="attachment_158013" align="alignright" width="300"]



Negroni del Professore[/caption]

In carta non poteva mancare un signature di Mattia, “**Il Negroni del Professore**” che qui prende il nome di **El Professur** e che gioca con la tecnica dell’affumicatura per regalare un’intensità e un’aromaticità immediatamente riconoscibili al palato, che rappresentano la sua firma in questa personale ode a un classico della miscelazione italiana accompagnata da una ricetta nata nel 2016 che ha saputo conquistare i clienti di Daniel, La terrina di finto fagiano del duca di Salaparuta.

Tra i protagonisti di questa esperienza emerge anche Drinkable berebeneovunque, società specializzata nella consulenza e realizzazione di servizi inerenti al mondo del bere miscelato, che con la sua competenza organizzativa ha contribuito a strutturare un **angolo bar funzionale alle esigenze del ristorante** e che sarà protagonista di tutti gli aspetti organizzativi in occasione di grandi eventi, dentro e soprattutto fuori dal ristorante, grazie alla sua capacità di gestire eventi dai grandi numeri.

“Offrire ai miei clienti un’**esperienza ricca di sensazioni gustative** è il mio obiettivo, legare l’esperienza al nostro territorio e alle sue tradizioni è la strada che mi appartiene e che sto percorrendo con grande passione e studio. L’incontro con Mattia Pastori e Drinkable berebeneovunque mi ha permesso di raggiungere il massimo nella realizzazione di una drink list milanese che mi rispecchia pienamente e che ha saputo portare ad un livello più alto un processo già iniziato da diversi anni, con i miei primi cocktail integrati allo stuzzichino. Restaurare la tradizione è il mio obiettivo, che partendo dalla cucina interessa tutti gli aspetti del gusto”, sono le parole di Daniel Canzian.