Estate: il nuovo menu di Daniel Canzian guarda a tutela del patrimonio regionale e under 40

20240621113209danielcanzian-3161ed81

Tutela del **patrimonio regionale**, della **semplicità** e **attenzione alla stagionalità** degli ingredienti: sono tutti qui gli **elementi chiave del nuovo menu estivo** di **Daniel Canzian**, chef-imprenditore mosso dal desiderio di sensibilizzare giovani palati under 40 e avvicinare il grande pubblico all'alta cucina.

Nel menu del suo ristorante milanese nel quartiere Brera (Via Castelfidardo angolo San Marco) figurano **proposte alla carta** e **due percorsi degustazione**: l'Iconico - ovvero la raccolta dei piatti più apprezzati - e Alta Cucina Veneta. A quest'ultimo lo chef dedica un posto d'onore, portando avanti il **progetto di regionalizzazione della cucina italiana** partito nel 2021 e valorizzando il patrimonio gastronomico della sua terra che, come lui stesso racconta, *«ha la laguna, la montagna, i laghi, le colline e la pianura, tanti diversi microclimi che permettono di ottenere una varietà di prodotti estremamente ampia».*

ALTA CUCINA VENETA

Per lo chef, a impreziosire la cucina veneta sono anche le **influenze culturali** che l'hanno plasmata: *«essendo stata una zona storicamente legata all'oriente, questo ancora si avverte con le tipiche note dolci dei suoi piatti, ma nel contempo è anche influenzata dalle tradizioni gastronomiche del Mediterraneo, da qui il mio interesse a* ***puntare sulla contaminazione*** *degli ingredienti tipici con spezie e materie prime provenienti da altre cucine, anche internazionali»* spiega a tal proposito Canzian.

Sono sette dunque le portate che variano mensilmente seguendo le regole della natura - poiché la stagionalità e alla base della sostenibilità - **tra piatti signature** – la proposta si apre con i **grissini pastello al mantecato veneziano** e le **cappesante e pesche alla serenissima** – e novità, come la **guancetta di branzino alla brace, insalata capricciosa** e **"Rondò veneziano" di tonno rosso**

mediterraneo. Gli **gnocchi dorati ripieni di baccalà** serviti in “sughet” sono invece il primo piatto protagonista del percorso. Chiude il menu la **zuppetta estiva di albicocche e petali di rosa**, dessert rappresentativo della stagione in corso.

ICONICO

È il menu che racconta le **tappe più significative del decennio** dello chef, una **raccolta di otto portate** che si apre con i classici della tradizione veneziana per poi proseguire con due tra i suoi primi piatti più apprezzati, le **mezzelune ampezzane di barbabietola, caviale e salsa al Franciacorta** (2022) e il **risotto al limone sugo d’arrosto e liquirizia** (2013).
Il **branzino alla Marengo**, trama insolita di zucchine è invece una proposta più recente, nata nella primavera di quest’anno: un filetto di pesce servito con un ragù di fave alla base e delle code di gambero, completato da una doppia salsa a base di crostacei e **Sugo d’arrosto**, “vestito” infine con una trama di ortaggi. Il menu Iconico prosegue con il **maialino da latte croccante**, “meraviglie di Venezia” (2018) – le meraviglie di Venezia sono fagiolini tardivi di colore giallo dorato - per concludersi con due note dolci: **profiteroles “miele e fieno”** (2023) e la **sfera di cioccolato** omaggio ad Arnaldo Pomodoro (2015).

ALLA CARTA

Terra e mare, Vanto italiano, Dalla stufa, A Milan e Dolci note sono le sezioni del nuovo menu alla carta del ristorante. Tra gli antipasti - Terra e mare - spicca **Armocromia al caviale**, intreccio di seppie, zucchine e asparagi, una rosa caratterizzata dalle note preziose del caviale.
Tra i “vanti italiani” (la sezione dei primi) si fa apprezzare il **Risotto ai frutti di mare “Joan Miró”**, colorato dal gusto armonioso e delicato. Una menzione tra i secondi piatti - Dalla stufa - va al nuovo Petto d’anatra ai frutti rossi e pepe verde. Si conferma, inossidabile fin dal 2013, lo spazio in menu dedicato alle prelibatezze milanesi con **L’Ossobuco di vitello in gremolata** servito con risotto alla milanese e **La Costoletta di vitello alla milanese**, sfumature di ortaggi della stagione.
Tra le “Dolci note” la **Tegola di tiramisù e salsa mou.**

LE FORMULE SPECIALI

Al menu rinnovato si affiancano **proposte speciali come Giovani Forchette**, **dedicata agli under 40** con un menu degustazione di cinque portate a 50 € e formule per il pranzo; dalle ore 12:00 da martedì a venerdì è disponibile una proposta **Business lunch** che varia settimanalmente mentre tutti i sabati è

possibile scegliere il menu **Sabato del villaggio**, una degustazione sempre diversa e a prezzo fisso - 50 € -, caratterizzata da un ingrediente protagonista presente in tutte le portate, un modo per rendere divertente il momento del pranzo ma anche per invitare i clienti a scoprire prodotti e gusti nuovi.

«Il mio obiettivo è raccontare ciò che mi è stato insegnato ***a un pubblico ancora più ampio*** - spiega ancora **Daniel Canzian** -. *Ci accingiamo a celebrare gli undici anni di attività e il desiderio di offrire l'eccellenza è rimasto intatto, presente come il primo giorno. Il nostro "ordinario" è lo "straordinario" dei nostri clienti, ci scelgono per celebrare i loro momenti speciali e noi* ***abbiamo la responsabilità di non deluderne le aspettative****. È una relazione che richiede grande cura da parte di tutto lo staff, i complimenti che riceviamo per l'accoglienza e l'armonia in sala mi rendono orgoglioso tanto quanto gli apprezzamenti per un piatto»,* conclude lo chef, candidato alla presidenza europea di JRE – Jeunes Restaurateurs d'Europe.