sale&pepe

SALEPEPE.IT
DICEMBRE 2018 - € 4,00

Il nostro **NATALE** ama gli **ANTIPASTI** mignon e i **RAVIOLI** raffinati, esalta l'eleganza del **SALMONE** e la ricchezza delle **TACCHINELLE** ripiene e propone nuove **INSALATE** di rinforzo e **PANI** speciali. Deliziosi **BISCOTTI** e **CROSTATE** scenografiche raccontano la magia delle **FESTE**

9 770394 758009 81812 >

IN EDICOLA IL 27 NOVEMBRE 2018

Poste italiane spa - Sped. in A.P. - D.L. 353/03 art.1, comma 1, DCB Verona - Anno 31 - Mensile - Belgio, Lux € 8,00 - Côte d'Azur, Corsica € 8,00 - Germania € 9,50 - PT (Cont) € 7,50 - Svizzera CHF 9,00 - Svizzera C.T. CHF 8,50 - USA $ 15,00

GRUPPO MONDADORI

Daniel Canzian

Ristorante Daniel

PURO MADE IN ITALY
È campione di "leggerezza" con le sue ricette essenziali e la simpatica verve. Il suo obiettivo è la nutrizione, non solo il gusto e la spettacolarità del piatto. Canzian (38 anni) propone ingredienti stagionali e famigliari, buoni e facili da trovare. Vini inclusi, che ben conosce (è nato a Conegliano) e ama. È membro JRE Italia da un solo anno, eppure è gia stato scelto anche per il comitato europeo dell'associazione dal 2019. Una buona occasione per promuovere oltreconfine la scena enogastronomica italiana.

APERTO NEL 2013 a Milano, il ristorante Daniel Canzian è una piccola oasi di silenzio nella effervescente zona Brera, con cucina a vista e una luminosa sala da 50 coperti, confortevole e "naturale". Tra le chicche il Diritto di Tappo: portate una bottiglia di vino speciale, troppo importante per abbinarlo ai piatti di casa, e lo chef realizzerà un menu ad hoc per l'etichetta.

SIMPATICO E INFATICABILE FIGLIO D'ARTE, È UNO CHEF RAFFINATO E UNO SQUISITO COMUNICATORE

di Silvia Bombelli, foto di Michele Tabozzi

È raro incontrare qualcuno che ha sempre saputo cosa voleva fare da grande. Se poi c'è riuscito, e con ottimi risultati, è proprio una gioia. La proviamo incontrando Daniel Canzian, chef creativo ed estroverso, che ha individuato la sua vocazione da giovanissimo, nel ristorante dei genitori: in cucina era felice e non si è mai chiesto che altro lavoro fare. Una grande fortuna per i clienti del suo ristorante a Milano, ora, e, prima, per quelli del Gruppo Marchesi (Marchesino incluso), dove ha lavorato come executive chef tra il 2008 e il 2013. Ricordando il maestro Gualtiero, Canzian ha detto: "tra gli chef ci sono tanti numeri uno, ma lui era un numero primo". Già questa semplice frase dà la misura della grazia di Daniel. Semplice ed equilibrato, sincero e gentile come i suoi piatti, usa il mestolo a mo' di pennello per realizzare delicati affreschi impiattati. Il tutto con la carica e la simpatia del veneto verace, quello che dopo 12 ore di lavoro ha ancora voglia di fare due chiacchiere in sala e di rispondere, a chi gli domanda come sceglie i vini per la sua carta: "la mia cucina tendenzialmente fresca e acidula si abbina meglio a vini minerali, piuttosto che molto strutturati. Le grandi etichette e gli ingredienti ricchi mi interessano poco. Vado verso la purezza". Preferisce le farine di piccoli mulini e in generale prodotti di alto valore etico-palatale: genuini e vicini. Il km 0 è troppo limitante, però comprare per forza il wasabi quando abbiamo un buon rafano made in Italy non ha senso. Per la nostra ricetta ha previsto l'uso del foie gras, perché il periodo natalizio richiede un tocco speciale, ma Canzian è capace di incantare anche con "semplici" risotti al limone, cannoli di polenta ripieni di baccalà mantecato, maialini da latte laccati, minestroni croccanti e delicati sgombri in crosta.

"Insalata di cappone e foie gras con prezzemolo e melagrana"

pag. 80

TROVATE L'INTERVISTA E IL VIDEO DI QUESTA RICETTA ON LINE SU SALEPEPE.IT