

Home > Food > I tre assi di Daniel Canzian: equilibrio, fantasia e felicità

Condividi 3

Tweet

Condividi

G+ Condividi 0

Lunedì, 6 giugno 2016 - 15:04:00

I tre assi di Daniel Canzian: equilibrio, fantasia e felicità

Questi sono tre elementi che trovate nella cucina di Daniel Canzian

Di [@Andrea_Radic](#)



Domini .COM in Promozione

Registra su Aruba un .COM a € 0,99! Il Dominio che ha Fatto la Storia Vai a hosting.aruba.it



Equilibrio, fantasia, felicità. Questi sono tre elementi che trovate nella cucina di Daniel Canzian. Sommati al bilanciamento dei sapori che è capace di esaltarli, alla tecnica e all'esperienza che rendono la tavola

un percorso di sensazioni e alla forza di una brigata giovane, compatta ed entusiasta che è capace di fare il resto.

Forse potrebbe essere tutto qui in queste tre righe, perchè la cucina e la mano di Canzian vanno sperimentate più che raccontate.

In ogni caso ve la racconto.

Trovate il Daniel Ristornate "Cucina italiana contemporanea" in un **incantevole angolo di Milano**, a Brera. Esattamente all'angolo, quello tra Via San Marco e via Castelfidardo, zona suggestiva, da raggiungere passeggiando da via Solferino o dalla stessa via San Marco.



Sala accogliente, suddivisa in due spazi da librerie a vista attraverso le quali lo sguardo può spaziare e soffermarsi.

Tavoli ben apparecchiati, servizio professionale e curato e un cestino del pane di alto livello e molto goloso, grissini inclusi.

La sala è affidata a Massimo e Simone, entrambi sommelier e attenti professionisti. Capaci di consigliare dalla originale carta e suggerire abbinamenti al calice, perfetti per esaltare nel migliore dei modi una cucina che davvero merita di essere coccolata.

Tra i tavoli anche **Giusy**, che aggiunge un tocco di grazia femminile ad altrettanta capacità.

Veniamo alla sinfonia di sapori con la quale Daniel Canzian, devo dirlo, ci ha poco a poco affascinato. Lui è originario di Conegliano Veneto e ha compiuto trent'anni e dimostra tutta la passione di un cuoco felice.

Già l'amousse bouche con tre piccole creazioni, denota la tecnica e la fantasia, in particolare il morbido grissino ripieno di crema di piselli.



[Guarda la gallery](#)

Non perdetevi di deliziarvi con il preantipasto: una semplice, ma sublime rivisitazione dell' "Uovo alla pavese" dove il tuorlo viene rispostato nel guscio dopo avervi versato un brodo di pomodoro.

Come entrée lo chef mi ha suggerito un "Carpaccio di scampi alla pizzaiola" con pomodoro, capperi, maggiorana, mozzarella e basilico. Ecco in questo piatto sta tutta la capacit  di Canzian di esprimere una filosofia gastronomica che potremmo riassumere nel concetto **"togliere per aggiungere" ovvero accostamenti a volte essenziali, ma capaci di racchiudere e riconsegnare spaori e profumi completi.**

Questo stile, viene sublimato con l'arrivo del risotto. Cotto alla parmigiana con brodo di pollo, viene successivamente arricchito da tre spezie: Paprika affumicata, Curry e The nero a rappresentare sul cereale pi  consumato al mondo le diverse culture del pianeta.



Il risotto "Esponenziale" forse ha un nome troppo "Expo Oriented", un filo datato, ma vi garantisco che lascia il segno quanto la Tour Eiffel per l'Expo di Parigi.

I profumi che si levano dal risotto sono davvero avvolgenti, equilibrati e affascinanti. Tanto che a mio

parere il piatto dovrebbe andare in tavola coperto da una cloche e svelato, nella sua forza olfattiva, davanti al commensale.

GUARDA IL VIDEO ED ENTRA NELLA CUCINA DI DANIEL CANZIAN PER CONOSCERE LUI E LA BRIGATA



Ottima qualità della materia prima che si nota nel minestrone, dove la verdura tagliata a pezzetti non troppo piccoli, conserva quella croccantezza saporita che deve avere. Bene aggiungere il brodo direttamente nel piatto.

Tra i secondi piatti scegliete come vi ispira il momento, io ho gustato lo "Sgombro in crosta di Quinoa soffiata, barba del frate, ortiche in tempura e salsa agrodolce" e ne sono ancora felice. Ma se amate il vitello qui sarete altrettanto soddisfatti (lo dico perchè ho mangiato anche quello...)



[Guarda la foto gallery dei patti di chef Canzian](#)

Il capitolo dolci è da leggere con calma, perchè lo chef Canzian ha davvero trovato quella rara formula per proporre dessert che nascono grazie a un'idea e crescono grazie alla completa rotondità dei sapori, mai troppo

dolci, ma stimolanti. Come la "Panna cotta con albicocca e amaretti" o, soprattutto il "Cremoso di ricotta e mandorle con granita al Campari" che da solo vale il viaggio.

Un complimento lo faccio ad Edoardo che nella brigata si occupa appunto dei dessert, a soli vent'anni già lavora così, pur ammettendo di aver imparato dallo chef Daniel Canzian che a sua volta ha colto spunti da grandi maestri con i quali ha lavorato. Uno è stato Gualtiero Marchesi che gli affidò il Marchesino, fino a quando Canzian ha deciso di aprire il suo Daniel, e ha fatto bene.

Il tasto dolente di questo racconto ? Già scritto: difendere i profumi di quel risotto dal nome scontato ma dal sapore eccellente.

Chiudo con una chicca, il caffè, se gradite, lo preparano e lo servono dalla "Cuccuma" napoletana, davvero **un tocco di classe. idea di Massimo, diciamolo...**

Non solo chef, macellai e fruttivendoli crescono con Oldani

Sfogliate Lab: da Napoli a Milano per "Convivio"

ALTRE NOTIZIE



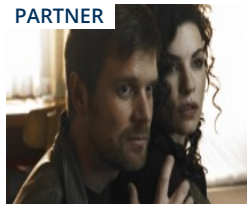
Daniel Canzian interpreta i "Percorsi d'Italia" ->



Gualtiero Marchesi: cucina, chef, materie prime, all'Italia serve... -->



I tre assi di Daniel Canzian: equilibrio, fantasia e felicità- Foto -



PARTNER
SERIE TV GRATIS - "The Lost Room"

MI PIACE
0%

MI PIACE TANTO!
0%