

Italia a Tavola

Seleziona lingua

Powered by [Google](#) Traduttore

Quotidiano di enogastronomia, turismo, ristorazione e ospitalità
Lunedì 11 Marzo 2019 | aggiornato alle 12:22 | 57935 articoli in archivio

[HOME](#) [LOCALI](#) [RISTORANTI e PIZZERIE](#)

L'aperitivo milanese da Canzian I drink studiati da Mattia Pastori

Pubblicato il 01 Marzo 2019 | 11:37

Daniel Canzian ha scelto il mixologist Mattia Pastori e "Drinkable berebeneovunque" (società specializzata in bar catering e consulenza) per portare il tipico aperitivo milanese nel suo ristorante. L'idea è quella di celebrare uno dei più tipici e amati rituali milanesi, portando a tavola le icone del bere miscelato realizzate con mano contemporanea da **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.



Mattia Pastori e Daniel Canzian

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 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».



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.



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 - ha detto Daniel Canzian - 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».

Per informazioni: **www.danielcanzian.com**

Edizioni Contatto Srl - via Piatti 51, 24030 Mozzo (Bg) - P.IVA 02990040160 - Mail & Credits - Sitemap - Policy - © © - Registrazione Tribunale di Bergamo n. 8 del 25/02/2009 - Roc n. 10548