

- [Homepage](#)
- [Blog](#)
- LA CUCINA DI DANIEL CANZIAN ESPRESSA TRA SINTESI E SEMPLICITÀ, DOVE ARTE E STAGIONALITÀ SI COMBINANO CON ELEGANZA.

LA CUCINA DI DANIEL CANZIAN ESPRESSA TRA SINTESI E SEMPLICITÀ, DOVE ARTE E STAGIONALITÀ SI COMBINANO CON ELEGANZA.

30 settembre 2019

Le parole risuonano ancora nella mia testa con perfetta linearità: sono pulite, chiare e concise. L'intervista a Daniel Canzian è stata un riecheggiare di arte e cultura, un'elevazione culturale della cucina, seppur nella sua sintesi e semplicità. Classe 1980, ha una formazione classica da ristorazione- così la definisce lui. L'omonimo ristorante prende vita nell'Ottobre del 2013 a Milano e vanta uno staff composto da 11 persone. Facciamo un passo indietro, però. Daniel frequenta un istituto alberghiero, ma prima di tutto viene da una famiglia di osti e questo è l'aspetto che, a detta sua, fa la differenza. Da sempre ha vissuto il ristorante in tutti i suoi aspetti. Sprone più importante della sua carriera, dice, è stato quello di: "Aver lavorato con una delle persone che più hanno rappresentato la cucina italiana vera, fatta di gesti, d'arte, di cultura: si chiamava Gualtiero Marchesi". Dai supposti 6 mesi di stage, ha lavorato con Marchesi per 9 anni: qualcosa avrà fatto per farlo innamorare così tanto.

Quando e dove nasce il suo amore per la cucina: c'è stato un incontro, illuminazione o un momento della sua infanzia in cui ha capito che voleva diventare un cuoco?

Ti dirò la verità: No. È stato tutto automatico e scontato. Ho sempre pensato e voluto fare il cuoco. Non ho mai ragionato neanche solo per un solo istante di fare qualcos'altro, è stato automatico. Da piccolo amavo stare dietro al banco e lavare i bicchieri: mio papà mi obbligava ad andare in sala e parlare con la gente, io ero timido e questa cosa non l'accettavo.

Daniel Canzian, allievo del grande Gualtiero Marchesi: ci può raccontare il suo prima e dopo Marchesi?

È una domanda che fino ad ora non mi ha chiesto nessuno e alla quale non ho mai minimamente pensato- dice ridendo. Il prima è "il Lume", come illuminazione e il dopo è "la Ragione" nei termini in cui è la ragione ad avere il sopravvento su tutto. Mi spiego meglio: prima ero illuminato dalla sua cucina, dal suo modo di essere, di fare e di interpretare le varie cose e quindi assorbivo. Adesso agisco in maniera più ragionata, c'è maggiore intelligenza dietro a ciò che faccio: uso la mente in maniera più aperta.

Quali sono stati gli strumenti fondamentali che Gualtiero Marchesi le ha lasciato?

Sono strumenti di lettura, di codificazione e interpretazione corretta rispetto a quella che può essere una nuova versione di cucina.

L'esperienza che può considerare più importante per la sua carriera?

È stata sicuramente l'esperienza francese, alla Maison Troigros, dallo chef Michel Troigros con il figlio Cesar. Questo avvenne grazie a Marchesi: fu lui a portarmi là personalmente in macchina. Insomma, il sogno di un bambino: Marchesi che mi viene a prendere e mi accompagna dove lui ha imparato. Penso non ci sia bisogno di aggiungere altro.





Com'è arrivato ad aprire il suo ristorante e perché?

Perché avevo bisogno di uno stimolo e di una crescita nuovi e credo sia un percorso di vita automatico. Non dovevo farlo perché me l'aveva prescritto il dottore- dice ridendo- non mi immaginavo fosse così difficile, ma è un battesimo del cuoco sicuramente molto importante, che ha senso ci sia e serve a darti una comprensione generale di quella che è la gestione di una struttura.

Come definirebbe il suo stile? Cosa caratterizza la sua cucina?

La definirei calda, pensata e con cura.

Si può dire quindi che sia uno stile elegante?

Con un po' di modestia è come la considero

Direbbe che le sue origini Venete abbiano influenzato la sua cucina?

Forse più adesso rispetto a prima. Più passa il tempo più comincio ad avere maggiore comprensione di quanto sia effettivamente importante la storia, il percorso che una persona fa e le origini che una persona si porta dietro in un momento storico come questo, dove siamo paradossalmente aperti a qualsiasi cultura, a tal punto da non riconoscere più la propria. Oggi a Milano si può comodamente vivere l'esperienza in un ristorante Thailandese, Coreano, Vietnamita, Fusion, Giapponese, Cinese, Nordico e via discorrendo, ma se io le dico "andiamo a mangiare Lombardo, Toscano o Abruzzese, Veneto, questa sera... lei non saprebbe dove andare". Io credo che la nuova frontiera sia la regionalizzazione della cucina italiana.

Il riconoscimento più importante?

Aver cucinato per la prima della Scala

Il menù che ha portato?

Un menù tipicamente italiano. È stato il motivo per cui hanno scelto noi. L'Opera era l'Attila di Giuseppe Verdi e noi, come negli atti, abbiamo riproposto una distinzione speculare nel menù: per l'aperitivo, nella prima parte di Aquileia, proponendo una cucina tipicamente Friulana, agrodolce, perché legata alla cucina Ottomana; per poi eseguire una parte legata alle origini di Giuseppe Verdi e al suo amore per Milano, attraverso una cucina più dolce, con il risotto alla milanese e gli agnolini in brodo. Per poi concludere il tutto a Roma, nella parte finale dell'Attila, dove abbiamo cercato di enfatizzare una cucina romana con una cucina più maschia, sapida, aperta e grezza per certi versi.

Cosa significa per lei essere cuoco oggi? Qual è il ruolo che svolgono gli chef e quale dovrebbe essere nella sua idea?

Il cuoco oggi ha un ruolo importantissimo da svolgere, che però non è legato tanto all'effetto "Wow" che ci deve essere ogni volta che voi vi sedete a tavola. Le risponderei con una frase bellissima che dice: "la verità della forma è l'unica strada per sconfiggere l'inganno dell'apparenza". Penso che oggi ci sia bisogno di meno apparenza e di più forma. Probabilmente il cuoco in questo può essere utile.

Cosa significa aprire un ristorante in una città come Milano, piena di alternative, di concorrenza e quale può essere una formula per mantenerlo?

È indubbiamente stimolante. Fondamentale per poterlo mantenere è non arrendersi mai ed essere molto ricettivi. Infine, la positività non può mai mancare: è difficile ma sicuramente vitale secondo il mio punto di vista.





Come sceglie i prodotti e i produttori con cui lavorare? Come si pone nei confronti dei prodotti che oggi sottolineano l'attenzione sulla sostenibilità ambientale e come la cucina può aiutare quest'ultima?

Ho iniziato con 3-4 fornitori: oggi ne abbiamo quasi una quarantina. Lavoriamo molto con i ragazzi di Micibo, che è una struttura costola di Terra Madre e Slow Food, la quale ci mette in condizione di abbracciare moltissimi produttori provenienti da tutte le parti d'Italia anche se, la nota su cui mi voglio soffermare, è legata alla territorialità. Noi cerchiamo di lavorare molto sul territorio per evitare gli eccessivi trasporti. Il credo fondante della mia cucina è che la stagionalità sia alla base della sostenibilità. Sono consapevole che oggi sia scontato, perché la parola sostenibilità è oramai sulla bocca di tutti, ma il nostro ristorante porta questi valori dal giorno in cui l'abbiamo aperto. Oggi collaboriamo molto con i piccoli

produttori, nella scelta delle materie prime: porto con me i miei ragazzi a vivere la città e il mercato, con orgoglio e piacere, perché devono vivere le stagioni e i prodotti direttamente, dato che la digitalizzazione ci ha fatto perdere il contatto con la materia prima. Lavorare con i piccoli produttori significa anche adeguarsi ai ritmi di madre natura, perché posso anche preventivare gli ordini, anche se poi bisogna adeguarsi a quello che i produttori riescono a farti pevenire. Questo è stato determinante per me, perché ha cambiato il concetto di menù: se prima era minuziosamente spiegato, oggi si è spogliato di qualsiasi descrizione perché dipenderà da che prodotto è riuscito ad arrivarci in giornata. È quindi il menù a diventare in funzione del produttore, non il contrario.

Qual è il vostro rapporto in cucina con gli scarti?

È un rapporto molto attento perché lo scarto è più che una grandissima risorsa. Vorrei però spostare il focus un momento: il grande problema di oggi è legato ai prodotti che necessitano di ore di viaggio perché provengono da diverse parti del mondo. Mi fa sorridere quando vedo uno chef che è attento allo scarto, ma che fa arrivare i suoi prodotti da parti diverse del mondo: ad esempio vedere dei frutti di bosco provenienti dal Messico sulle tavole dei ristoranti e sentirmi dire che è un prodotto fresco.

È quindi inutile che facciamo attenzione allo scarto se poi dall'altra parte creo costi e danni ambientali.

Qual è la sua visione del mondo della ristorazione e della gastronomia oggi? in quale direzione pensa stia andando?

Andrà in una direzione di demarcazione sempre più forte, perché viviamo una vita troppo complessa, per cui più riusciamo a semplificare, meglio è. Questo avverrà anche nella cucina: perché non dimentichiamoci che è nutrizione.

Si riferisce al fatto che oggi la cucina vada quindi semplificata?

È palese che oggi un cliente non vada al ristorante perché ha fame o al bar perché ha sete, ma vada perché vuole vivere un'esperienza o passare un momento di relax. Lo stesso è però inserito all'interno di un circuito in cui prima di sedersi deve necessariamente fotografare, obbligatoriamente postare e tassativamente criticare, indipendentemente dalle competenze o meno che uno ha.

Consigli per chi vuole intraprendere un suo percorso e aprire un locale?

Formazione, formazione, formazione. Poi arrivano i contatti e il numero di follower, altrimenti prima o poi, se uno non ha basi solide, corre il rischio che crolli tutto.