

## La ristorazione al tempo del virus: 4 storie di chi ha attivato il delivery

I Cerea a Brusaporto, Canzian e Priyan a Milano, Irina nel Bolognese: reagiamo alla crisi con senso di responsabilità

10-03-2020



La ristorazione - anche quella d'altissima qualità - ai tempi del Coronavirus sperimenta l'idea di cambiar foggia, con forme nuove di proposta per fronteggiare la crisi senza azzerrare tutto, se non il rischio per la salute dei propri clienti. L'imperativo è: «Rimanete a casa». L'unica soluzione possibile: il pranzo o la cena ve la portiamo direttamente noi, considerando il fatto che il delivery è permesso anche dopo le 18, ora in cui tutti i locali devono ormai chiudere per decreto. Non è la stessa cosa, certo; ma questi non sono i tempi della normalità.



**Daniel Canzian** consegna a domicilio i suoi piatti con le istruzioni per rigenerarli

Altra fascia di ristorazione - grande cucina "borghese" italiana - e scelte simili. A Milano il ristorante Daniel (<https://www.identitagolose.it/sito/it/62/11654/ristoranti/daniel.html?p=0&q=Daniel%20Canzian&hash-city=cs-city-milano&>) lancia un nuovo servizio a domicilio con l'iniziativa "*DanielCanzian a casa tua*". I piatti della *Cucina Italiana Contemporanea* dello chef Daniel Canzian (<https://www.identitagolose.it/sito/it/6/1337/chef-e-protagonisti/daniel.html>) sono portati a domicilio, pronti per essere preparati e serviti con i consigli dello stesso chef. Sono quattro diversi menu e una proposta di finger food da abbinare al momento dell'aperitivo. Ad esempio, si possono avere *Carciofi alla romana, spinaci e mentuccia, Tortelli ripieni di faraona, salsa al marsala nocciole e pompelmo rosa, Goulash di polpo alla paprika peruviana affumicata e La Millefoglie caramellata alle tre vaniglie agrumi sciroppati e rosmarino*, più grissini, pane integrale al lievito madre, focaccia e pane sfogliato al mais, a 50 euro; con 20 euro in più invece il percorso più iconico, con *Brodetto vivace ai frutti di mare dell'alto Adriatico, Divisionismo in cucina... un risotto Expo-nenziale, Il rustin negà a modo mio... nell'interpretazione di Marzo 2020 e Meringhette cremoso-croccanti alla nocciola, cacao e cocco*. Per chi preferisse invece un aperitivo con finger food, ecco la proposta di *Uovo all'uovo, pesto mediterraneo, Cannoli di polenta, baccalà mantecato e spezie mediterranee, Pizza soffiata e Biscotti al parmigiano, mostarda mantovana e rape bianche* a 10 euro. Il servizio è su prenotazione, si consiglia di telefonare al + 39 02 63793837 o scrivere a [info@danielcanzian.com](mailto:info@danielcanzian.com) con buon anticipo rispetto all'orario di consegna (il servizio viene attivato per un minimo di 2 persone. Il costo della consegna è di € 10,00, mentre per gli ordini da 4 persone in su la consegna è gratuita). Spiega **Canzian**: «Abbiamo voluto aggiungere questo piccolo servizio alla città, per poter vivere un po' meglio la crisi. Siamo d'accordissimo con le restrizioni, d'altra parte Milano non si può spegnere del tutto. Recapitiamo così a casa i piatti, con tutte le istruzioni per poterli rigenerare al meglio nel forno».



*a cura di*

## **Carlo Passera**

classe 1974, milanese orgoglioso di esserlo, giornalista professionista dal 1999, ossia un millennio fa, si è a lungo occupato di politica e nel tempo libero di cibo. Ora fa l'opposto ed è assai contento così. Appena può, si butta su viaggi e buona tavola.

Coordinatore della redazione di [identitagolose.it](http://identitagolose.it) (<http://identitagolose.it>)

Instagram: [carlopassera](https://www.instagram.com/carlopassera/) (<https://www.instagram.com/carlopassera/>)

CONSULTA TUTTI GLI ARTICOLI DELL'AUTORE ([HTTPS://WWW.IDENTITAGOLOSE.IT/SITO/IT/412/99/AUTORI/CARLO-PASSERA.HTML](https://www.identitagolose.it/sito/it/412/99/autori/carlo-passera.html))

---

RUBRICHE

## **Dall'Italia**

Recensioni, segnalazioni e tendenze dal Buonpaese, firmate da tutti gli autori legati a *Identità Golose*

---

*Ultimi articoli pubblicati*

---