

# #ragionevolezzacontroilvirus l'intervista a Daniel Canzian

REDAZIONE 03/04/2020

064



#ragionevolezzacontroilvirus

Daniel Canzian

**“Ripartiremo, con il prodotto italiano”**

*Intervista a cura di Camilla Rocca*

Fra appelli alla calma e inviti a starsene chiusi in casa, fra economia al collasso e diffusione progressiva del virus, BARTù ritiene corretto dare la voce ai propri lettori, nel nome della ragionevolezza: professionisti che si sono ritrovati all'improvviso nella condizione di dover cessare temporaneamente la propria attività, anche in virtù dei decreti governativi che puntano a ridurre i contagi nell'arco delle prossime settimane. La nostra speranza è che questo obiettivo possa essere raggiunto in un tempo ragionevole e breve, che consenta la riapertura delle attività e la ripresa dell'economia

Giorno dopo giorno intervistiamo i grandi operatori della ristorazione italiana, tra chef, sommelier, bartender, operatori dell'hotellerie, per intervistarli su cosa pensano del decreto che ha chiuso i loro ristoranti per il contenimento del Coronavirus e quale possa essere il futuro della ristorazione italiana: la parola a **Daniel Canzian del ristorante Daniel di Milano.**

**Pensi che lo Stato ti aiuterà alla fine di questo periodo di chiusura? In che modo?**

Non ne ho idea, mi auguro di sì, non voglio dilungarmi sulle osservazioni che già sono pervenute attraverso le associazioni. Ci sarà bisogno di avere un annullamento di tutti quelli che sono i tributi per il mese di marzo, ma non solo per i ristoratori, per tutti. La situazione è veramente difficile.

## **Hai pensato a fare qualche attività di formazione in questo periodo con i tuoi dipendenti? Hai dovuto prendere delle misure in tal senso?**

Mentre sto potenziando il servizio di consegna a domicilio "DanielCanzian a casa tua", ci stiamo dedicando tutti allo studio e a farci trovare pronti con nuovi menu e nuove idee una volta che sarà possibile riaprire.

## **Hai pensato di istituire un servizio di delivery?**

Sì, con "DanielCanzian a casa tua" con cui i miei piatti della Cucina Italiana Contemporanea arrivano direttamente a casa, pronti per essere serviti seguendo i miei consigli. Nei menù ho scelto i piatti più idonei per essere rigenerati parzialmente o totalmente a casa, senza intaccarne la qualità. Tutto viene consegnato all'interno di contenitori ermetici in alluminio e in buste sottovuoto. Ogni elemento deve essere ripreso in forno, in acqua o microonde. La consegna avviene in taxi, evitando il contatto diretto con il cliente e le istruzioni per completare i piatti sono inviate via audio su whatsapp direttamente da chi fa la consegna. C'è anche una proposta di finger food da abbinare al momento dell'aperitivo. Il servizio è su prenotazione dal lunedì al sabato per minimo due persone e per gli ordini da 4 persone in su la consegna è gratuita.

## **Cosa farai a casa ora che hai più tempo?**

Starò con la mia fidanzata e curerò di più il mio gatto. Ne approfitterò per leggere e darmi da fare nelle cose che più mi appassionano e a cui solitamente non posso dedicarmi.

## **Cosa vorresti dire all'estero sulla cucina italiana?**

Per puro e sano spirito patriottico vorrei ricordare al mondo di guardare il video di Oscar Farinetti che spiega in maniera esatta e precisa quella che è l'importanza della biodiversità italiana. Più che mandare un messaggio all'estero sulla cucina italiana, mi sento di dover mandare un messaggio agli italiani sulla cucina italiana: sarà necessario un po' più di amor proprio. Invece che andare alla ricerca dell'ingrediente proveniente da chissà dove, con l'intento esclusivo di stupire il commensale con un nome strano, forse è giunto il momento di pensare al prodotto italiano, essere più orgogliosi della nostra materia prima e avere meno inibizioni a servire un semplice spaghetti alla carbonara fatto con tecnica, metodo e rigore, con quel briciolo di storia e passione che nelle ricette non guasta mai.

## **Che messaggio vuoi inviare al mondo, considerata anche l'importanza che la clientela internazionale ha sempre avuto per il vostro business?**

Purtroppo ci troviamo di fronte a una pandemia mondiale che non ha colpito solo l'Italia e in questo senso porterà un ridimensionamento e un'attenzione in più a quello che fa parte del proprio background nazionale e culturale. Per quanto mi riguarda punterò ancora di più sugli animali da

cortile e sulle ricette della mia tradizione regionale – quelle che hanno segnato la mia storia. Sarà un modo per raccontarmi ancora meglio attraverso i miei piatti, una cosa che ogni cuoco dovrebbe fare, sia con i clienti stranieri che, una volta passato tutto, torneranno a trovarci, ma soprattutto con quelli italiani. In termini di estetica e di “contenitori” la cucina si è molto omologata a livello globale. Oggi più che mai serve personalità nei piatti.