

SI CENA A CASA MA CUCINA CANZIAN

di francesca corradi

In questi giorni in cui hanno abbassato la serranda tutti i locali, dal ristorante sotto casa a quello delle grandi occasioni, la ristorazione ha cercato di reinventarsi nell'unico modo possibile, il delivery. E siccome è inutile consigliare dei posti in cui, almeno per il momento, non si può andare, MAG proverà a dare qualche consiglio su cosa farsi recapitare per fare una buona cena "come al ristorante".

Perché tolto il problema del dove festeggiare il compleanno o l'anniversario – a casa – si può scegliere, ancora, il come.

Tra i primi chef a offrire la consegna a domicilio, almeno per un certo tipo di cucina, c'è **Daniel Canzian**. Il professionista veneto, da oltre un mese, ha lanciato l'iniziativa "DanielCanzian a casa tua". L'obiettivo è recapitare a casa dei milanesi i piatti della cucina italiana contemporanea dell'insegna di via San Marco.

Per il nuovo servizio, ogni settimana vengono ideati tre menù completi e una proposta di finger food, da abbinare al momento dell'aperitivo. Si tratta di un'esperienza di gusto olfattiva e visiva che cerca di far rivivere la stessa atmosfera del ristorante nell'intimità delle quattro mura.

Le pietanze vengono recapitate con cura, direttamente dal personale del ristorante, e vanno solo rigenerate – in padella o in forno – sotto la guida dello chef attraverso audio via whatsapp.

Cosa scegliere? I piatti sono tutti interessanti e bilanciati. Dai risotti, uno dei cavalli di battaglia di Canzian, al meneghino rustin negà a modo mio, nella sua nuova versione. Non mancano i classici veneti dove domina il baccalà in tutte le maniere. Il tutto viene accompagnato da pane con lievito madre e focaccia appena sfornati, antipasto e dolce.

Con la speranza che Canzian riapra presto le porte del suo regno gastronomico non escluderei che questo servizio possa diventare, in futuro, un nuovo business.

Prezzi: servizio su prenotazione con menù a partire da 50 euro a persona (esclusa consegna di 10 euro). 📞



CONTATTI. Telefonare allo **02 63793837** - Scrivere a info@danielcanzian.com

