

[Attualità](#) [Ricette](#) [Oleifici](#)  
[Cantine](#) [Ristoranti](#)  
[Negozi](#) [Produttori](#)

[Ristoranti](#)



## Da Daniel, prove di cambiamento

di Paolo Massobrio e Marco Gatti

• 08.06.2020

•  
•  
•  
•

### **In una Milano che muove i primi passi verso il ritorno alla normalità, una sosta che scalda il cuore con “un’esperienza di gusto” che si fa ricordare**

È stata un’emozione. E non solo perché era la nostra prima uscita a Milano, dopo il lockdown. Se mai ci fosse voluta una sosta che andasse dritta al cuore per farci ricordare che cosa vuol dire vivere “un’esperienza di gusto”, andando ben aldilà del semplice “sfamarsi”, be', in luogo migliore non potevamo imbatterci.

Siamo stati al **DanielCanzian ristorante (via San Marco angolo Castelfidardo – tel. 0263793837)**. In queste settimane, Daniel lo chef patron, ha cercato di trasformare la criticità di questo momento in opportunità. Sul fronte del rapporto con i clienti, ha avviato un servizio di delivery e di asporto di altissimo profilo che ha avuto un discreto successo, in virtù della qualità delle proposte che ha studiato (due specialità per tutte, il branzino al sale e la faraona in tecia, entrambi scenografici e di bontà unica!).



Per la ripartenza ha poi ristrutturato il suo **locale** nel cuore di **Brera**, facendone un luogo che vuole valorizzare l’Alta Artigianalità Italiana introducendo nuovi arredi realizzati su misura per trasmettere la sua filosofia anche

attraverso lo spazio, creando così una cornice perfetta in virtù della raffinatezza dei colori pastello e alla valorizzazione della “terra” attraverso dei terrari ricchi di piante, con un esito che fa sì che la sala risulti essenziale, ma allo stesso tempo molto accogliente, con tocchi di verde e luci calde.



All'esterno, ha attrezzato un **dehors-gioiello**, visto che dai tavoli si ammirano, a sinistra e a destra, i grattacieli di Milano Porta Nuova, con il contrasto delle case d'epoca e delle bellezze storiche del quartiere che godono della recente rimessa a nuovo.



Il menu, alla carta, è celebrazione emozionante della stagionalità, delle grandi materie prime del nostro Paese, della storia della cucina italiana e lombarda. Per questo, alla voce “Dal Mediterraneo”, potete trovare la **caprese di nasello mediterraneo** “O Sole Mio” profumi della costiera, o il **goulash di polpo**. “Dal Campo”, invece, la **crudaiola di spaghetti, zucchine e mentuccia** o quel **minestrone** (che nessuno fa più!), ora “estivo”, di verdure, in versione contemporanea. Tra i piatti de “Il grande vanto italiano” **gnocchi dorati e ripieni di baccalà mantecato, salsa siracusana e primizie di stagione** o il formidabile **risotto al limone, sugo d’arrosto e liquirizia** (da leccarsi i baffi, ma anche gli altri risotti, vi diranno che tra Canzian e il riso c’è feeling particolare).



E ancora, “Dal cortile” il piccione alla “Vecchia Milano”. O “Dalla cucina milanese”, i classici, che la sua mano trasforma in prelibatezze, provare per credere l’**ossobuco di vitello in gremolata** servito con risotto alla milanese o quella **costoletta di vitello alla milanese** che è il suo “pezzo forte” e che vale il viaggio. Pesca alla vaniglia, olio extravergine di oliva e lamponi o **sfera di cioccolato omaggio a “Arnaldo Pomodoro”**, salsa ai frutti esotici il dolce finale.

In sala, attenzioni e coccole a non finire, sotto la regia dell’ottima **Giusy Chebeir**, che dirige con bravura e professionalità lo staff, a cui potrete affidarvi anche per gli abbinamenti con i vini dell’ottima cantina.

A **pranzo**, a prezzi più che ragionevoli, e senza dover guardar l’orologio, anche per chi avesse poco tempo, assicura, rigenerando senza appesantire, piena soddisfazione.

Nel suo “**Manifesto della Cucina Italiana Contemporanea**” Daniel Canzian apre dicendo che “*La cucina è arte ed esprime la sua massima raffinatezza attraverso la sintesi e la semplicità*”. Beh, se volete riscoprire la bellezza di una cucina d’autore, questo indirizzo fa per voi!

P.s. A pranzo, in un venerdì della prima settimana dopo la riapertura dei confini fra regioni, abbiamo optato per un **menu degustazione di lavoro**, che ha mostrato, emozionandoci, una doppia capacità di lettura di realtà e bisogni: prezzi davvero contenuti e una proposta adatta a chi devo lavorare (per noi, in sequenza **tartare di manzo alla piemontese accompagnata da erbe spontanee**, risotto al limone, sugo d’arrosto e liquirizia, **scaloppa di salmone alle ortiche**, **crostatina di mais alle erbe di campo** e “**insalata milanese**” con **battuto di pomodori, piselli e basilico in crema di ricotta**).



Tuttavia la realtà del capoluogo lombardo è ancora in stato di shock, perché il lavoro si fa in *smartworking* e di gente in giro ce n'è ancora poca, e perlopiù guardinga ad entrare in un locale, sebbene un ristorante come questo di Canzian sia perfetto sotto tutti i punti di vista. Vedremo come si consoliderà la proposta, che è il nostro punto di osservazione per la redazione della prossima guida ai ristoranti. Certo che in queste prime settimane di giugno si sono letteralmente invertiti i ruoli: serate da 30 coperti nei locali “coronati” delle Laghe, per fare un esempio, e situazione “desertica” a Milano, mentre fino a ieri era il contrario e in provincia si lavorava solo nei fine settimana. Ci vorrà ancora un po' di tempo per il ritorno alla normalità, ma nel frattempo questi geni della cucina come Daniel Canzian hanno bisogno di resistere, di tornare a vedere ai loro tavoli o di sentire vicini i clienti, fosse anche solo con una chiamata, per un delivery o un asporto, per condividere un piatto a casa propria.

## Tags

- [il giornale del gusto](#)
- [cucina milanese](#)