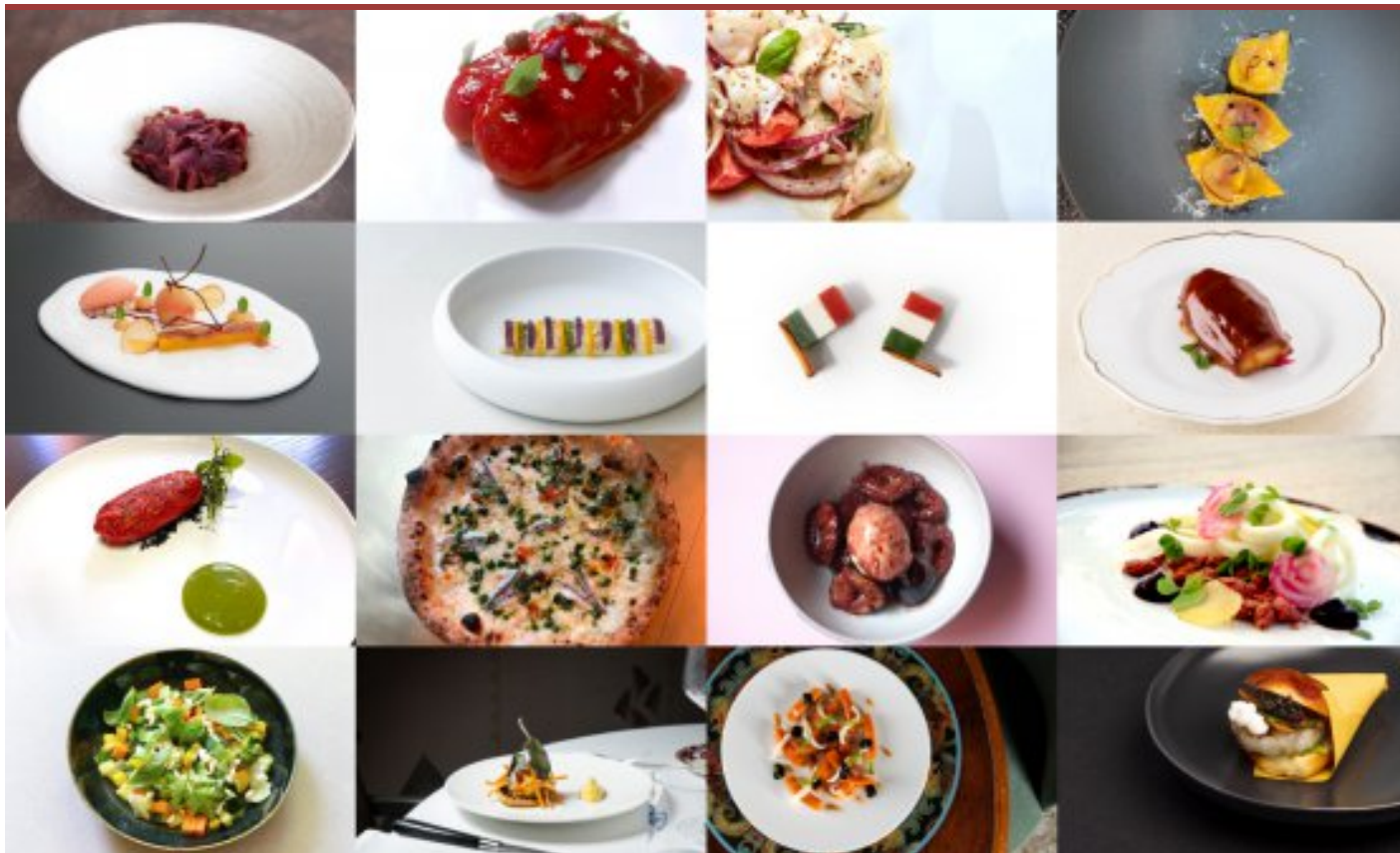


## 25 ristoranti lombardi ci raccontano il loro "piatto della rinascita"

Abbiamo chiesto agli chef italiani quale sia la loro proposta-simbolo in questa fase di ripartenza. Ecco le prime risposte

22-07-2020



Alcuni dei "piatti della ripartenza" lombardi

Abbiamo chiesto a tanti chef italiani tra quelli i cui ristoranti sono inseriti nella [Guida Identità Golose 2020](#) di raccontarci il loro "piatto della ripartenza", insomma la preparazione - vecchia e nuova che sia - che ritengono essere il simbolo migliore di questa fase certo difficile, ma anche di rinascita. In tantissimi ci hanno risposto narrandoci le loro idee; le passeremo in rassegna per aree geografiche, iniziando oggi dai ristoranti lombardi. (Carlo Passera)



[Daniel Canzian](#) – Milano

*Minestrone di verdure contemporaneo (2013) - Versione estiva*

Il *Minestrone di verdure contemporaneo* è tra i piatti che meglio rappresenta la ricerca culinaria di [Daniel Canzian](#). Per lui è come un'opera d'arte poiché unisce tutte le regioni italiane, da Nord a Sud, si adatta alle stagioni seguendo le disponibilità del mercato ed è contemporaneo nella misura in cui rispetta la cottura di ogni singolo ingrediente, mantenendone le consistenze al palato. Un brodo di pomodoro lo completa e gli dona una nota estremamente gustosa. In carta dal 2013, quest'anno si presenta nella sua nuova veste estiva, servito freddo come la stagione prevede. Nella cultura milanese, infatti, era usuale consumarlo il giorno seguente servendolo a temperatura ambiente. Le verdure di stagione vengono accompagnate da una gelatina di brodo di pomodoro, come se fosse un velo, profumate poi con basilico, foglie di sedano e prezzemolo. Infine, al posto del classico parmigiano, viene spolverato con del riso soffiato tostato.