

Il "tocco" di Daniel Canzian al campus Sda Bocconi

17 SET 2020

 ANDREA GUOLO

Lo chef Daniel Canzian

La cucina di **Daniel Canzian** arriva al centro di alta formazione e specializzazione dell'Università Bocconi. Lo chef del ristorante di via Castelfidardo a Milano è stato scelto da **Compass Group Italia**, presente all'interno della struttura con il brand **Ad Arte Food**, come consulente per la proposta gastronomica presso il nuovo Campus di **Sda Bocconi School of Management**, che sarà declinata in tre differenti progetti: La Centrale, Caffè Letterario e Materia.

Il primo progetto, **La Centrale**, è dedicato a un'istituzione dei milanesi, la Centrale del latte, con un servizio di caffetteria full day al quale si aggiunge la possibilità di consumare un pranzo veloce al tavolo. **Caffè Letterario** è invece un locale food&drink interno al campus dove il cibo si integra in un'esperienza di convivialità e di condivisione. Infine, **Materia** è il ristorante dedicato all'utenza di Bocconi e di Sda School of Management, dove la cucina si basa sulle ricette della tradizione italiana, con menu appositamente studiati per i servizi di catering.

“Sarà un percorso stimolante quello di esaltare il made in Italy in chiave contemporanea, per alimentare i leader del futuro”, dichiara Canzian in una nota. La collaborazione ha preso il via questo mese, nel complesso architettonico progettato dallo studio giapponese **Sanaa**, mettendo in discussione lo status quo per favorire stili di vita e comunità più sostenibili. “La biodiversità e la filiera del cibo sono la prima ricchezza del nostro Paese e spero di poter trasferire la loro importanza attraverso i miei piatti, realizzati insieme ai

partner che da anni credono nella mia filosofia di cucina. Questo è il mix perfetto che, in sinergia con Ad Arte, permetterà di portare qualità e innovazione a tavola, in uno dei più importanti atenei italiani e internazionali", ha aggiunto lo chef.