



0 Comments

settembre 16, 2020

Canzian entra in Bocconi, a lui la ristorazione del Campus SDA

Nuovo business per Daniel Canzian. Allo chef veneto è stata affidata la direzione gastronomica del nuovo campus di via Castelbarco-via Sarfatti. Tre locali e tre diverse offerte “per formare e nutrire le menti e il corpo”: La Centrale, Caffè Letterario e Materia.

Compass Group Italia, che in Italia collabora con l'Università Bocconi da 25 anni, ha scelto lo chef **Daniel Canzian** (nella foto) per curare la proposta gastronomica del nuovo Campus SDA.

Si tratta di un cambio generazionale e di passo per la ristorazione della school of management milanese. Nel complesso architettonico, progettato dallo studio giapponese **Sanaa** e inaugurato il 25 novembre dal presidente della Repubblica **Sergio Mattarella**, si è deciso di offrire a studenti, docenti, dirigenti e visitatori un nuovo servizio.

AD Arte Food, brand di Compass, opera, così, in tre diversi locali del nuovo building in tandem con lo chef veneto, sul progetto da quasi tre anni.

La Centrale, Caffè Letterario e Materia: un'unica cucina ma tre concetti accompagnano i locali del campus ognuno con un target diverso.

L'obiettivo è creare esperienze gastronomiche personalizzate e formative. “Il cibo diventa un medium per promuovere relazioni di qualità e la materia prima è al primo posto”, afferma Canzian.

Aperto al pubblico, il locale La Centrale deve il suo nome alla Centrale del latte di Milano, ospitata in via Castelbarco fino al 2006. Qui è possibile usufruire di un servizio di caffetteria full day e consumare un pranzo veloce, ma sostanzioso, al tavolo.



Foto di Lorenzo Rui

Caffè Letterario, spazio food&drink interno al campus, è invece dedicato esclusivamente agli studenti. Al motto di “con una mano leggo, con l'altra mangio” è un salotto contemporaneo.

Da ultimo c'è Materia, il ristorante dedicato all'utenza dell'Università Bocconi e di SDA School of Management. Il luogo ideale dove trovare le più semplici ricette della tradizione italiana: pochi ingredienti purché d'eccellenza, cucinati dallo staff dello chef veneto. La proposta gastronomica è à la carte per il ristorante e dispone di menù appositamente studiati insieme per i servizi di catering.

Il professionista potrebbe, di fatto, aver lanciato una tendenza. Che Canzian non sia apripista di una nuova forma di business con i cuochi che diventano consulenti di ospedali e istituti scolastici?