

Chef Daniel Canzian è il direttore gastronomico del nuovo campus Bocconi

Lo Chef Daniel Canzian è stato scelto come direttore gastronomico per curare la ristorazione presso il nuovo Campus di SDA Bocconi School of Management.

[Home](#) > [Notizie](#) > Chef Daniel Canzian è il direttore gastronomico del nuovo ...

di [ELISA ERRIU](#) 20 Settembre 2020

Mens sana in corpore sano, cita il famoso proverbio. Ed è proprio seguendo questo principio che lo **Chef Daniel Canzian** vorrà curare la ristorazione del nuovo **Campus Bocconi**, ora che è stato scelto come **direttore gastronomico** di uno tra i Centri di Alta Formazione e Specializzazione Universitaria più importanti d'Europa.

La collaborazione dello Chef Canzian con **Compass Group Italia**, la società italiana che offre servizi di ristorazione da oltre mezzo secolo, ha messo in discussione lo status quo per favorire stili di vita e comunità più sostenibili. Per farlo, la società ha collaborato con **AD Arte Food**, presente in tre diversi locali all'interno del nuovo building, e si è proposta per curare la proposta gastronomica del nuovo Campus SDA Bocconi.

Così la competenza di AD Arte Food e l'estro creativo di Canzian si sono uniti per creare esperienze gastronomiche personalizzate, all'interno di spazi pensati per esaltare il nuovo complesso architettonico progettato dallo studio giapponese Sanaa, con atmosfere accoglienti e funzionali alla socialità, dove il cibo diventa un medium per promuovere relazioni di qualità.

Nella fase di ideazione, seguita da Compass Group Italia e dalla consulenza dello Chef Canzian, è stato dato gran risalto alla funzionalità operativa, nel pieno rispetto delle esigenze di tutti gli attori che daranno vita allo spazio, dal consumatore agli operatori. Sono nati così tre concetti completamente diversi che accompagnano gli altrettanti locali del campus gestiti da AD Arte Food, ognuno legato a un target di consumatori differente: dagli **studenti** dei programmi Master, ai **docenti e dirigenti** di Bocconi, fino ai **clienti esterni** che potranno godere di una caffetteria con accesso diretto su strada.



Il locale aperto al pubblico sarà **La Centrale**, che deve il suo nome a quella che per i milanesi è sempre stata un'istituzione: la **Centrale del latte di Milano**, che fino al 2006 era meta di gite scolastiche e un luogo amato e di grande pregio per la capitale meneghina. Qui sarà possibile usufruire di un servizio di caffetteria full day con la possibilità di consumare un pranzo veloce, ma sostanzioso, al tavolo.

Il Caffé Letterario invece è pensato per gli studenti SDA Bocconi e sarà un ambiente dove il cibo si integrerà in un'esperienza di convivialità e di condivisione. Il locale si propone come un luogo accogliente, un salotto contemporaneo reso vivace dagli accenti di colore delle sedute.

Infine **Materia** sarà il ristorante dedicato all'utenza dell'Università Bocconi e di SDA School of Management. Il luogo ideale dove trovare alcune delle semplici e migliori ricette della tradizione italiana: pochi ingredienti, purché d'eccellenza. Materie prime stagionali ed equilibrate nel piatto in modo da essere subito comprensibili al palato, in grado di richiamare i sapori della memoria fin dal primo assaggio. La proposta gastronomica di Materia si articola a la carte per il ristorante e dispone di menu appositamente studiati per i servizi di catering.