

# Daniel Canzian al Campus Bocconi. Lo chef al servizio della ristorazione per l'università milanese

22 Set. 2020, 10:28 | a cura di Livia Montagnoli



DA DUE ANNI DANIEL CANZIAN È AL LAVORO PER PROGETTARE L'OFFERTA GASTRONOMICA DEL NUOVO CAMPUS BOCCONI DI MILANO. UN IMPEGNO AMBIZIOSO, CHE ADESSO PRENDE FORMA, AL SERVIZIO DI STUDENTI, DOCENTI E CITTÀ. CI SPIEGA PERCHÉ HA ACCETTATO.

[LEGGI TUTTI GLI ARTICOLI THE BEST IN LOMBARDY](#)

## Il Campus Bocconi a Milano

Uno chef di fama per progettare il servizio di ristorazione di un'università? Non è (più) fantascienza a Milano, dove il mese di settembre segna l'avvio della collaborazione tra **Daniel Canzian** – patron del ristorante omonimo, a Brera – e **Compass Group Italia**, che ha scelto il cuoco meneghino per curare la proposta gastronomica della ristorazione del nuovo **Campus di SDA Bocconi**. In questa storia, Compass Group Italia gioca il ruolo del veterano: la società opera da oltre cinquant'anni nel mondo dei servizi di ristorazione e per il campus della Bocconi – con il brand **AD Arte Food** – ha messo a punto un sistema articolato in tre diversi locali che serviranno utenze diverse, negli spazi comuni dell'edificio, che è stato progettato dallo studio giapponese **Sanaa** dove un tempo c'era la Centrale del Latte di Milano.



Il Campus, inaugurato alla fine del 2019, si estende su 90mila metri quadri di terreno, ed è stato realizzato con l'idea di aprirsi alla città, diventando elemento integrante del tessuto urbano da un punto di vista architettonico (il progetto, peraltro attentissimo all'impatto ambientale e prodigo di soluzioni sostenibili, è tutto fondato sulla smaterializzazione delle forme, delle pareti...), ma anche offrendo tangibili spazi di scambio e confronto tra la comunità universitaria e chi vive il quartiere.



## I servizi di ristorazione del Campus Bocconi

A questa esigenza rispondono il grande parco aperto al pubblico e il centro sportivo polifunzionale, ma anche la nuova caffetteria **La Centrale**, parte integrante del progetto AD Arte Food. Sarà questo il punto di incontro con l'esterno, disegnato a ricordare le forme di una confezione di latte, evocando il passato della Centrale che è citata dall'insegna. Il bar, aperto al pubblico, funzionerà come caffetteria all day long, servizio del pranzo – agile, ma curato – compreso. In uno spazio tutto vetrato, dominato dal banco centrale in alluminio e scaldato da sedie di design. Funzionalità del servizio e qualità dell'offerta, del resto, sono state le linee guida del progetto, affini all'attenzione che la Bocconi ha sempre rivolto alle dinamiche del comparto agroalimentare.



Sulla base di questi criteri, il sistema di ristorazione del campus prevede altri due spazi: un **Caffè Letterario** destinato agli studenti e un ristorante – **Materia** – rivolto invece all'utenza allargata della Bocconi. Il lavoro di pianificazione è iniziato due anni fa, all'epoca del primo contatto tra Compass e Canzian: così sono nate insieme alla struttura le cucine progettate in collaborazione con lo chef – una cucina centrale, due cucine satellite che funzionano da office per i bar, e una cucina satellite per il ristorante: un sistema imponente – mentre secondo le richieste della Bocconi si iniziava a lavorare sul programma nutrizionale che avrebbe orientato l'offerta.



Foto di Lorenzo Rui

## La gastronomia al Campus Bocconi

Canzian ha sposato con grande impegno la causa: *“Mi chiedo da tempo perché oggi cuochi di spicco che raggiungono ottimi risultati nelle loro attività non scelgano di mettersi a disposizione non solo per le consulenze classiche, ma anche per quelle istituzionali. Penso a università, scuole, grandi centri che possono orientare le scelte nutrizionali di un’utenza allargata. Dove sta scritto che debbo mangiare benissimo al ristorante e solo mediamente bene in un centro di ristorazione collettiva? Penso sì a questa la nostra sfida per il futuro: i cuochi devono mettere a disposizione le loro competenze a favore delle grandi realtà”*. Nessuna mania di protagonismo, però. Anzi l’auspicio che il cuoco possa tornare a rivestire il ruolo che più gli compete: *“Fuor di polemica, mi piacerebbe invitare a una sorta di riposizionamento della figura del cuoco, meno show man, più figura istituzionale. Il Covid ha reso tutto più lampante: non sono i cuochi a salvare le vite umane, eppure eravamo arrivati a sentirci degli intoccabili, inarrivabili. Mi piacerebbe che questo momento diventasse uno spartiacque significativo; certo, dobbiamo mettere da parte il nostro ego”*. Il progetto in Bocconi, dicevamo, è ambizioso: *“Richiede tempo e fiducia, ma se tra dieci anni ci sarà un livello di consapevolezza della materia prima altissimo, sarà una grande soddisfazione per noi; anche perché diventa una formazione automatica che diamo alla generazione futura. Contribuiamo a far crescere il benessere fisico e mentale. In questo senso la progettazione a lungo termine è stata essenziale”*. Il servizio sarebbe dovuto partire a febbraio scorso, la pandemia ha rallentato i tempi. Ma dall’inizio di settembre i bar hanno preso servizio, e tra qualche giorno aprirà anche il ristorante.

## Mangiare al Campus Bocconi. Materia prima e italianità

Al centro di tutto c’è la qualità del prodotto, oltre che la valorizzazione dell’italianità a tavola: *“Perché sono stato scelto? La mia filosofia di cucina è legata a un restauro della cucina tradizionale italiana, che attualizzi ricette cadute in disuso, lasciando sempre un ruolo centrale alla materia prima e alla sua stagionalità. A questo si unisce lo studio dell’apporto nutrizionale, fondamentale in un luogo di studio e lavoro: per un business lunch non posso impostare un pasto ricco di grassi e carboidrati, lavorerò invece su fibre, proteine e vegetali. E al ristorante materia proporremo i classici della storia gastronomica italiana: il risotto alla milanese ci sarà tassativamente, ma penso anche ai saltimbocca, al filetto di orata in guazzetto mediterraneo...”*. Materia funzionerà solo a pranzo, per docenti e utenza del campus: *“Si lavora in una cucina a vista, mentre agli ospiti sono riservate isole che garantiscono la privacy”*.



In cucina c’è l’executive chef **Mauro Mazzola**, ma il team di lavoro è numeroso, e lavora insieme da mesi per ottimizzare la gestione dei diversi servizi. Nei due bar, invece, si proporrà un servizio di ristorazione giornaliera, *“dalla prima colazione agli snack, alle insalate bilanciate sotto il profilo nutrizionale”*. Inoltre è a disposizione di chi fruisce dei corsi un servizio ai piani, con formula del piatto unico. *“Come tutte le start up avremo bisogno di 60-90 giorni prima di arrivare a regime. Conterà chiaramente anche la gestione economica, l’ottimizzazione dei costi. Ma l’utilizzo di materie prime stagionali è già di per sé il modo migliore per contenere il food cost in modo intelligente. Siamo al cospetto di una grande università, dobbiamo assicurare qualità del servizio, ma anche gestione oculata delle risorse. Ci sono energia e competenze giuste per fare bene”*.

a cura di **Livia Montagnoli**