

FOOD NEWS

# La cucina d'autore va all'università: i nuovi ristoranti firmati Daniel Canzian alla Bocconi



DI MARIAROSARIA BRUNO, AUTORE

21 Settembre, 2020



Foto courtesy of Daniel Canzian

La cucina d'autore, per la prima volta, entra in un campus universitario italiano. Protagonista dell'ambizioso progetto è **Daniel Canzian**, chef patron del ristorante *Daniel* di Milano, che da pochi giorni riveste il ruolo di executive chef del **Campus SDA Bocconi**, uno dei più importanti Centri di Alta Formazione e Specializzazione Universitaria presenti in Europa.

Se all'estero è già accaduto che un noto cuoco portasse la propria firma in un ristorante universitario (nel 2013, per esempio, in Francia fece notizia l'approdo di Stéphane Raimbault de *L'Oasis* di La Napoule, all'epoca bistellato, negli atenei di Nizza e Tolone), in Italia è la prima volta che assistiamo a un'operazione di questo tipo.

Un'operazione che porta la firma della società *Compass Group Italia*, che con il brand *AD Arte Food*, da settembre 2020, è presente in tre diversi locali all'interno del nuovo Campus. “Si tratta di un progetto che ha preso forma ora, ma che in realtà portiamo avanti da qualche anno”, spiega Canzian, che ha da poco avviato anche un'altra novità, l'emporio online.



“Da tempo ormai collaboro in maniera stabile con *Ad Arte Food* per tutto ciò che è catering, c'è una collaborazione reciproca. Se da un lato, infatti, io cercavo una realtà che potesse darci supporto nel riuscire a standardizzare gli eventi, che già facevamo, su numeri più consistenti, dall'altro lato, *Ad Arte Food* cercava uno chef che potesse dare una linea al catering: ho creato tre menu che portano la mia firma, coniugando servizio, estetica e gusto nel piatto”, continua.

Un sodalizio che ora prosegue con questa nuova operazione che coinvolge il **Campus SDA Bocconi**. E che tutti possono testare con il proprio palato, in una location del tutto inedita per la città meneghina e non solo. Canzian, infatti, all'interno del polo universitario milanese firma

non solo la ristorazione destinata agli interni, personale universitario e studenti, ma anche un locale aperto agli ospiti esterni, che possono godere di una caffetteria con accesso diretto su strada.

## **Campus SDA Bocconi: la ristorazione firmata Daniel Canzian e la progettazione degli spazi**

Progettato dallo studio giapponese *Sanaa*, nel nuovo campus la *Compass Group Italia* ha deciso di puntare sulla sostenibilità e su valori quali qualità, genuinità e sincerità. La stessa filosofia condivisa dallo chef Canzian, capace di regalare una grande pulizia di gusto e di forme con le sue creazioni.

L'obiettivo, naturalmente, è quello di offrire a studenti, professori e visitatori esterni **un servizio curato, con esperienze gastronomiche personalizzate**, all'interno di spazi pensati per esaltare il singolo individuo, con atmosfere accoglienti e funzionali alla socialità.

Il cibo, qui, viene ad assumere un ruolo non solo funzionale, dal momento che viene concepito come strumento per promuovere le relazioni di qualità.

## **I tre locali all'interno del Campus SDA Bocconi: *La Centrale, Caffè Letterario e Materia***



**Tre format diversi**, con altrettante proposte gastronomiche, concept, funzioni e target differenti. Tutti accomunati da un unico filo conduttore: la **valorizzazione del made in Italy in chiave contemporanea**, della biodiversità e della filiera del cibo.

Si chiama ***La Centrale*** la caffetteria aperta anche al pubblico esterno. Prende il nome dalla mitica ***Centrale del latte di Milano***, ospitata in via Castelbarco fino al 2006 e meta di gite scolastiche: lo spazio è il ricordo di una confezione di latte e dei colori delle pettorine della *Stramilano*.

Ecco allora un grande banco centrale in alluminio, che riprende i materiali usati per il rivestimento del complesso di *Sanaa*, che riflette il concetto di apertura totale. Qui è possibile usufruire di un servizio di caffetteria full day, con la possibilità di consumare un pranzo veloce, e allo stesso tempo sostanzioso, al tavolo.



Il *Caffè Letterario* invece è il locale food&drink interno al campus, pensato per gli studenti SDA Bocconi. Un ambiente dove il cibo si integra in un'esperienza di convivialità e di condivisione e il tratto distintivo è legato alla vivibilità e la versatilità degli spazi, dal ruolo sociale oltre che di ristoro: un salotto contemporaneo reso vivace dagli accenti di colore delle sedute.



Infine ***Materia***, il ristorante dedicato agli studenti dell'Università Bocconi e di SDA School of Management. Uno spazio dedicato alle ricette semplici della tradizione italiana: pochi ingredienti, semplici e genuini. Ecco allora materie prime stagionali, piatti equilibrati e facilmente comprensibili al palato, che si rifanno ai sapori della memoria. Offre menu à la carte, ma anche menu appositamente studiati per i servizi di catering.