



Daniel Canzian e il suo “racconto gastronomico” del “Baccalà”

Nel suo ristorante a Milano, l'unico riconosciuto dalla “Dogale confraternita del baccalà mantecato” al di fuori dai confini del Veneto e della Slovenia, lo chef di Conegliano propone un raffinato percorso degustazione dedicato al merluzzo e alla sua storia

“Venerdì di magro” o “venerdì di pesce” è un detto che i più ossequiosi ai dettami culinari concretizzano con passione. Spesso, però, trovare ristoranti che propongano ricette semplici a base di pesce, ma preparate in maniera diversa e originale, non è facile. Ci ha pensato il ristorante milanese “**Daniel Canzian**”, dell'omonimo chef di origini trevigiane, insediato nel ben frequentato quartiere di Brera.



L'ingresso del ristorante Daniel Canzian nel quartiere Brera (Foto © Chiara Vannini).

Il menu “Baccalà” di Daniel Canzian

Da oltre dieci anni lo chef è interprete di una cucina brillante, moderna e incentrata sulla valorizzazione dell'ingrediente (stagionale) in tutte le sue sfumature. Un'iniziativa lanciata lo scorso 27 settembre è quella del menù degustazione “**Baccalà – Ricette che girano intorno al merluzzo e alla sua storia**“, proposto ogni venerdì sera a cena. Il percorso, sempre diverso, è composto da 5 portate e un benvenuto a base di cicchetti veneti.

Quella di Canzian vuole essere quasi la proposta di un'allegria “cucina didattica” (osservare ai fornelli lo chef e la brigata, direttamente e comodamente seduti allo chef table, è una vera “experience”), perché mangiare è sì condivisione ma è anche consapevolezza e conoscenza.

«Ho voluto coinvolgere maggiormente la clientela con il racconto gastronomico di questo straordinario pesce, denso di storia e particolarità, a seconda delle zone d'Italia o d'Europa in cui viene considerato.

I più, inoltre, non conoscono la [differenza fra baccalà e stoccafisso](#): un'unica specie, il merluzzo, ma conservato in diversi modi, com'è noto. Che sia sotto sale o essiccato all'aria, tantissimi sono i modi di prepararlo, ma molti si aspettano il trancetto di merluzzo (o baccalà) al vapore e basta».

Lo chef spiega anche come uno dei percorsi degustazione, ad esempio, preveda un **carpaccio di merluzzo fresco**, quasi mai proposto in questo modo, oppure gli **gnocchi di patate dorate**, ripieni di baccalà mantecato e serviti in “*sughet*”.



Carpaccio di merluzzo fresco e polenta Biancoperla (Foto © Chiara Vannini).

«Un classico secondo piatto come il “**Merluzzo al forno**”, l’ho pensato accompagnato da una particolare polenta bianca, qualità “Biancoperla”: la stessa, è alla base per condire lo “**Stoccafisso alla trevigiana**”, tipica ricetta veneta secondo cui lo stoccafisso deve rimanere in ammollo per 48 ore in acqua fredda e latte, aggiunto un filo d’olio e poi montato con le fruste elettriche. Una volta ridotto in pezzettini, il composto risulta essere una nuvola spumosa di grande effetto, quasi come fosse un ‘dolce salato’ al cucchiaino».



A destra, gnocchi di patate dorate, ripieni di baccalà mantecato e serviti in “sughe”
(Foto © Chiara Vannini).

Come Presidente di [JRE Italia](#), l'associazione di stampo gastronomico e ristorativo che conta più di 400 associati di tutta Europa, Canzian sente forte la responsabilità di promuovere a livello europeo la creatività culinaria di tutti gli chef e i ristoranti aderenti, incentrata sulla passione genuina per la materia prima e sul reale apprezzamento del ricco panorama delle ricette regionali di ogni paese (l'Italia è in prima linea, con le sue oltre 2000 ricette identitarie).

«La valorizzazione delle peculiarità gastronomiche non possono essere sicuramente né cancellate né dimenticate, nemmeno nella loro ricomposizione creativa in cucina. Tantomeno i produttori e le piccole aziende, vero motore della filiera culinaria: per questo, tutti insieme, ci poniamo come custodi e garanti delle preziosità che utilizziamo nelle preparazioni.», conclude lo chef.

Daniel Canzian Ristorante

Via Castelfidardo, angolo San Marco – Milano
Chiuso domenica e lunedì – Tel. 02 63793837
danielcanzian.com

Data di creazione

06/11/2024

Autore

chiara-vannini