



Norwegian Seafood Council, Canzian nominato Ambasciatore dello Stoccafisso di Norvegia in Italia 2025

Descrizione

(Adnkronos) – Lo chef Daniel Canzian è stato nominato Ambasciatore dello Stoccafisso di Norvegia 2025 dal Norwegian Seafood Council (Nsc), raccogliendo il testimone da numerosi illustri predecessori e assumendo il ruolo di portavoce di una tradizione che lega la Norvegia e l'Italia da secoli. Dal 2008 il Norwegian Seafood Council, l'ente norvegese che promuove il mercato e la cultura del pesce norvegese nel mondo, conferisce il titolo di Ambasciatore dello Stoccafisso di Norvegia a coloro che, attraverso la propria cucina, sono in grado di interpretare al meglio l'essenza di questo ingrediente unico. Dopo Marianna Vitale, Ambasciatrice nominata nel 2023, il titolo passa quindi a Daniel Canzian, che entra così a far parte della rete di chef che hanno saputo reinterpretare la tradizione con uno sguardo innovativo.

Originario di Conegliano, dopo esperienze in Italia e Francia, il percorso di Daniel Canzian si è intrecciato con quello del Maestro Gualtiero Marchesi, di cui è stato discepolo e che lo ha posto alla guida dei ristoranti del suo gruppo nel ruolo di executive chef. Nel 2013 ha aperto il Ristorante DanielCanzian nel cuore di Brera a Milano, dove porta avanti una filosofia gastronomica fondata sulla valorizzazione della tradizione regionale italiana, sulla stagionalità e su uno stile essenziale e personale.

Attualmente è presidente europeo dell'associazione Jre-Jeunes Restaurateurs, che riunisce chef e ristoratori indipendenti accomunati dalla volontà di promuovere una cucina libera da omologazioni e fedele all'identità di ciascun territorio. È proprio da questa attenzione per l'origine, l'autenticità e la materia prima, che caratterizza sia il suo lavoro in cucina sia il suo impegno associativo, che nasce l'incontro con lo stoccafisso di Norvegia. Un ingrediente legato alla sua terra d'origine e alla memoria gastronomica italiana, che oggi interpreta come Ambasciatore, rendendolo protagonista di una cucina contemporanea, essenziale e profondamente identitaria.

Ricevere questo riconoscimento è per me motivo di grande orgoglio. Lo stoccafisso è un ingrediente che sento vicino: è parte della cultura gastronomica della mia terra e del mio percorso personale in cucina. Ha attraversato i secoli, i confini, le tavole di famiglia, e oggi può ancora raccontare qualcosa di nuovo. Ringrazio il Norwegian Seafood Council per questa opportunità:

promuovere lo stoccafisso significa per me portare avanti una tradizione con uno sguardo contemporaneo, fatto di rispetto, semplicità e identità», ha dichiarato chef Canzian.

«Siamo molto orgogliosi» ha affermato Tom-Jørgen Gangsås, Direttore Italia di Nsc di nominare Daniel Canzian come Ambasciatore dello Stoccafisso di Norvegia 2025. La sua dedizione alla tradizione regionale, la cura nella selezione delle materie prime e la capacità di coniugare creatività e autenticità lo rendono l'interprete ideale per promuovere in Italia uno dei prodotti ittici norvegesi più pregiati. Le sue origini venete lo collegano in modo naturale alla storia dello stoccafisso e al viaggio di Pietro Querini, che secoli fa proprio dalla Norvegia portò in Veneto il racconto di questo ingrediente unico. Così come Querini fu in passato una sorta di primo Ambasciatore dello Stoccafisso, oggi Daniel Canzian ne raccoglie l'eredità, raccontandolo attraverso la sua cucina essenziale e contemporanea e rendendolo parte di un dialogo vivo tra culture e territori».

Nel corso dell'evento di nomina, Daniel Canzian ha presentato un piatto pensato appositamente per l'occasione: «Stoccafisso in umido di Carote e Zenzero». Una ricetta essenziale, costruita per esaltare la materia prima in tutta la sua autenticità, protagonista di un racconto che unisce secoli di storia e tradizione. Ad oggi, gli Ambasciatori dello Stoccafisso di Norvegia eletti dal Norwegian Seafood Council sono: Marianna Vitale - Sud Ristorante, Quarto (NA) 2023; Ivano Ricchebono - The Cook, Genova (GE) 2020; Enrico e Roberto Cerea - Da Vittorio, Brusaporto (BG) 2019; Moreno Cedroni - La Madonnina del Pescatore, Marzocca (AN) 2018; Anthony Genovese - Ristorante Il Pagliaccio, Roma (RM) 2016; Felice Lo Basso - Felix Lo Basso, Milano (MI) 2015; Paolo Barrale - Ristorante Marennà, Sorbo Serpico (AV) 2014; Antonino Rossi - Qafiz, Santa Cristina d'Aspromonte (RC) 2013; Franco Favaretto - Ristorante Baccalà Divino, Mestre (VE) 2012; Giovanni Pozzan - Antica Trattoria Due Spade, Sandrigo (VI) 2009; Antonio Chemello - Trattoria da Palmerino, Sandrigo (VI) 2009; Gian Paolo Belloni - Ristorante Zeffirino, Genova (GE) 2008.

»

economia

webinfo@adnkronos.com (Web Info)

Categoria

1. Comunicati

Tag

1. Ultimora

Data di creazione

Ottobre 9, 2025

Autore

redazione