

L'INTERVISTA Davide Caranchini si è diplomato al Casnati, ha 22 anni e ha già lavorato con la star e altri famosi cuochi

Chef comasco alla corte di Gordon Ramsey

Sogna di aprire un locale a Como e nel frattempo andrà a «fare pratica» nel miglior ristorante del mondo

MONTANO LUCINO (bla) Da **Gordon Ramsay** a Londra a Le Gavroche dello chef **Michel Roux Jr.** **Davide Caranchini**, chef ventiduenne cresciuto a Montano Lucino, ha un curriculum da far venire i brividi, un'umiltà rara da trovare in un ragazzo così giovane e una passione per la cucina nata guardando la mamma e le nonne ai fornelli.

Si è diplomato al Casnati di Como 4 anni fa e attualmente lavora al Galvin at Windows, ristorante con 1 Stella Michelin a Londra, ma ad aprile andrà al Noma di Copenaghen, eletto, per il quarto anno consecutivo, il miglior ristorante al mondo.

Come sei riuscito ad avere questa opportunità? «Ho spedito semplicemente il mio curriculum!» risponde. A soli 22 anni effettivamente il suo curriculum è impressionante. «Subito dopo il diploma di maturità, nel 2009, ho passato una stagione all'Hotel Excelsior Palace a Rapallo, per poi andare a Londra, in un ristorante italiano prima e al The Berkeley Hotel poi». Tornato in Italia ha lavorato al ristorante I tigri a lago fino a

Davide Caranchini promettente chef comasco che in aprile andrà a lavorare al Noma di Copenaghen, eletto, per il quarto anno consecutivo, il miglior ristorante al mondo

ottobre 2011, quando ha avuto l'occasione di poter lavorare al Maze di Gordon Ramsay a Londra. «Dopo sono approdato a Le Gavroche, un ristorante francese con 2 Stelle Michelin, icona della ristorazione londinese, per poi passare un breve periodo all'Apsleys, dello chef **Heinz Beck**».



Ha lavorato con alcuni degli chef più famosi del mondo: «Ho avuto la fortuna di poter lavorare con Michel Roux Jr una vera e propria celebrity qui nel Regno Unito, ha partecipato come giudice a Master Chef Uk. Gordon Ramsay ho avuto il piacere di incontrarlo una sola volta, ma gli head chef dei suoi

ristoranti sono tutti creati da lui a "sua immagine e somiglianza". Identica situazione con Heinz Beck, incontrato un paio di volte durante le sue visite a Londra».

Chi manca alla lista degli chef con cui vorresti lavorare? «Vorrei avere l'opportunità di poter lavorare con i fratelli Roca a El Celler de Can Roca, in Spagna; con **Massimo Bottura** alla Francesca di Modena e con **Grant Achatz** di Alinea, Chicago. Ovviamente la lista andrebbe avanti all'infinito ma diciamo che loro sono i top three».

Dal Casnati alle cucine più famose del mondo: «La scuola mi ha regalato parecchie soddisfazioni, una su tutte la partecipazione alle Olimpiadi culinarie a Erfurt in Germania, insieme a **Marco La Porta**, **Stefano Coden** e **Giovanni Arcidiaco**, tutti miei compagni di classe, ottenendo un buon risultato. E poi la scuola dava l'opportunità di poter gestire il ristorante interno, regolarmente aperto al pubblico nei weekend, nel quale noi alunni dovevamo prenderci cura di ogni aspetto, dalla creazione del menu fino al servizio».

C'è qualcosa che ti piace preparare in modo particolare? «Amo cucinare a 360°, ma se dovessi scegliere direi il riso, perchè è un ingrediente che lascia grandissimo spazio alla creatività. Ora come ora preferisco lavorare duro concentrandomi sull'apprendimento di più tecniche possibili, il tempo per creare arriverà».

Hai sempre sognato di fare lo chef? «Ho da sempre la passione per la cucina, stavo sempre a guardare la mamma e le nonne che preparavano pranzi e cene, ma non ho mai pensato alla cucina come a un lavoro, lo pensavo più un hobby. Per me cucinare è divertimento e passione, ed è senza dubbio un modo per esprimere la propria creatività e le proprie emozioni».

Progetti per il futuro? «Continuare a lavorare a testa bassa, cercando di apprendere il più possibile, magari da uno o più degli chef sopracitati. Poi ovviamente il sogno sarebbe quello di poter aprire un ristorante a Como, con stella Michelin annes-
sa!».