

Giovani chef crescono Davide primo degli emergenti

Cernobbio. Studente del Casnati ha aperto un ristorante in città
E ha conquistato il guru Cremona

CERNOBBIO

SERGIO BACCILIERI

Una nuova stella nascente nella cucina lariana. Si chiama **Davide Caranchini**, ha 26 anni, è uno dei giovani chef più bravi di tutto il nord Italia. Lo sostiene un critico famoso come Luigi Cremona, che ha incoronato il cuoco cresciuto all'istituto alberghiero Casnati nel suo concorso che mira ogni anno a selezionare il miglior cuoco emergente.

Statisticamente uno chef su due tra quelli indicati da Cremona in breve tempo conquista l'ambita stella Michelin.

Il concorso

«Infatti sono talmente contento che ancora fatico a crederci – così dice Caranchini all'indomani del premio – ma non mi faccio troppe illusioni, a me interessa soltanto lavorare bene e far contenti i clienti del mio ristorante, se poi in futuro arriveranno altri riconoscimenti

non potrò che essere ancora più felici. Non devo fare altro che impegnarmi al massimo».

Il concorso di Cremona individua per ogni regione italiana cinque cuochi molto promettenti e rigorosamente under 30, poi partono le giornate di selezione per scremare i migliori che hanno poi accesso alla sfida per le diverse macro aree nazionali.

«Bisognava preparare una pasta un, due tre e un piatto a scelta – spiega Caranchini – ovvero un primo usando al massimo tre ingredienti, io ho preparato delle pennette al parmigiano, mirtili e dragoncello messicano, è una pianta speciale alla quale sono affezionato. Poi una tartar di salmerino condita con foglie di tagete, il garofano s'intende, uova di lavarello e succo di erba limoncina».

Si è capito dagli ingredienti che Caranchini è un amante e uno studioso delle essenze, per



Davide Caranchini al lavoro (da Facebook)

il suo ristorante coltiva in una serra di cinquanta metri quadri un centinaio di erbe diverse e molto ricercate. Per la cronaca nella finale del concorso per gli chef emergenti Caranchini ha vinto per il territorio del nord Italia insieme a Michele Lazzarini e Stefano Bacchelli.

Avventura

L'avventura di Caranchini al momento però si chiama Materia.

«E' il nostro ristorante, a Cernobbio, in via V giornate, abbiamo aperto da poco, a fine

settembre – spiega il promettente chef – io sono lo chef e lavoro con la mia compagna Ambra, suo fratello Marco e il cugino, Luca. Siamo tutti molto appassionati, abbiamo cercato di costruire un ristorante gourmet, piccolo, ci sono massimo trenta posti, dove si possa non soltanto mangiare bene, ma anche scoprire dei gusti sconosciuti, soprattutto quei prodotti lariani eccellenti che non si possano trovare certo al supermercato o in enoteca. Questo in un ambiente elegante e moderno, ma non troppo formale».