

# La Michelin premia "Materia"

## Arriva la settima stella comasca

**La guida.** Riconoscimento al ristorante del giovane chef Davide Caranchini «Grande emozione, è un nuovo punto di partenza. Lo dedico a mio papà»

### RAFFAELE FOGLIA

Secondo la Guida Michelin, punto di riferimento dei gourmet di tutto il mondo, la ristorazione comasca non è mai stata così bene.

La conferma è arrivata ieri, durante la presentazione dell'edizione 2019 della "Rossa", avvenuta a Parma. Perché sul palco dell'Auditorium Paganini è salito anche lui, Davide Caranchini, 28 anni, chef e guida del ristorante Materia di Cernobbio, aperto solo due anni fa. E sulla giacca da cuoco aveva ricamata la prestigiosa stella, il premio più ambito dai ristoratori di tutto il mondo, il simbolo della cucina di alto livello.

### Como nell'élite del gusto

Caranchini si aggiunge alle sei stelle che già brillavano nel firmamento della ristorazione comasca: I Tigli in Theoria a Como (chef **Franco Caffara**), Il Cantuccio ad Albavilla (**Mauro Elli**), Il Mistral dell'Hotel Villa Serbelloni a Bellagio (**Ettore Bocchia**), Da Candida a Campione d'Italia (**Bernard Fournier**), La Locanda del Notaio a Pellio Intelvi (**Edoardo Fumagalli**), Berton al Lago a Torno (**Andrea Berton** e **Raffaele Lenzi**). E per Como, che fino a pochi anni fa veniva considerata



Gwendal Poullennec della Michelin premia Davide Caranchini

una provincia con pochissimi ristoranti di livello, è un successo quasi inaspettato. Caranchini è sicuramente l'esempio che ci sono tanti giovani che stanno emergendo e che stanno avendo riconoscimenti importanti. Ma quella di ieri è stata la sua giornata: «Che dire, l'emozione è stata forte - spiega il giovane chef - Ci hanno avvisato domenica, senza dirci che avremmo preso la stella, ma

invitandoci alla presentazione. Certo, quando ti arrivano certe comunicazioni, immagini che sia per quello... Ma finché non lo vedi, non ci credi».

E il viaggio a Parma di ieri è stato anche impegnativo: «Siamo partiti alle 4, volevano che arrivassimo presto. Poi mi hanno dato la giacca con la stella e solo in quel momento ho realizzato quello che stava realmente accadendo». Un

sogno che si avverava: «Mi sono passati davanti gli ultimi 15 anni della mia vita, con i tanti sacrifici che abbiamo dovuto fare... Ma credo che la stella sia un nuovo punto di partenza».

### Uno staff molto unito

Con una dedica particolare. «A mio papà Domenico, che purtroppo non è riuscito a vedere questo momento, perché è mancato un anno fa».

Caranchini comunque sa che i meriti sono da condividere con gli altri membri dello staff di Materia, a partire dalla compagna **Ambra Sberna**. E con lei anche **Luca** e **Marco Sberna**, **Guglielmo Curcio**, da tempo braccio destro di Caranchini in cucina, e **Simone Tanzi**, che a sua volta è in finale al Trofeo Birra Moretti che premia i migliori cuochi che utilizzano la birra nei loro piatti.

«La strada è quella giusta - conclude Davide Caranchini, giustamente orgoglioso del premio ricevuto dalle mani di **Gwendal Poullennec**, direttore internazionale delle Guide Michelin - e credo che sia il primo gradino. Ora dobbiamo salirne altri, vogliamo andare avanti e migliorarci. Ora abbiamo anche maggiori responsabilità».