

«Non c'è buona economia senza buoni imprenditori» PAPA FRANCESCO

## GIOVANE, CHEF, IMPRENDITORE «CAMBIO LA CUCINA LARIANA»

Davide Caranchini, stella Michelin, secondo Forbes tra i cento talenti Under 30 destinati a cambiare il mondo  
 «Dal "Noma" alle erbe della nonna. Il mio credo è "andare lontano per valorizzare ciò che ci è vicino"»

ENRICO MARLETTA

In un Paese per vecchi qual è il nostro abbiamo in casa una storia che alimenta la speranza di cambiamento. Davide Caranchini ha iniziato a lavorare a 14 anni, ha girato il mondo alla corte dei grandi chef e tre anni fa, anziché "vendere" anima e talento a qualche resort di lusso, ha aperto un suo locale a Cernobbio (il "Materia"). Coraggio ripagato: prima Forbes lo ha inserito nei cento talenti Under 30 destinati a cambiare il mondo, poi la Stella Michelin in un panorama locale tristanzuolo in materia di alta gastronomia.

**Caranchini, cominciamo dagli studi...**  
Cinque anni di scuola alberghiera al Casnati di Como.

**Cuochi in famiglia?**  
No assolutamente, nessun cuoco in famiglia e nessuno, nonne a parte, con particolare passione in cucina.

**E allora come ha iniziato?**  
Mangiare mi è sempre piaciuto e poi, anche per necessità, ho iniziato a preparare le prime cose da me.

**Quando ha capito che la cucina sarebbe stata la strada giusta?**  
La svolta è arrivata in terza media, ero diviso tra l'alberghiero e il linguistico. Feci un mini-stage di una giornata con lo chef Angelo Novati e lì scattò la scintilla.

**E poi come ha fatto a diventare così bravo?**  
Studio e, da subito, lavoro. Sono una persona determinata e avevo l'ansia di crescere, imparare rapidamente.

**Dove le prime esperienze?**  
Al Sant'Anna, andavo il weekend e nei mesi estivi. Poi, nell'arco di cinque anni, ho fatto esperienza in molti altri locali della zona. In quel periodo era tale la passione che spendevo tutto quello che guadagnavo in queste piccole esperienze di lavoro, in libri di cucina e coltelli. La lettura ha allargato il mio orizzonte, mi ha aperto lo sguardo su altri generi di cucina nel mondo e mi ha aiutato a capire quale fosse il seguito migliore del mio percorso.

**Dopo il diploma ha fatto le valigie...**  
L'esperienza all'estero è stata fondamentale. Due mesi dopo il diploma ero a Londra, il massimo in termini di multiculturalismo gastronomico e di dinamismo imprenditoriale nella risto-

razione. Il primo approdo è stato il "Semplice", un ristorante italiano stellato; poi il "Maze" di Gordon Rumsey, una "fabbrica" per il volume di coperti e poi "Le Gavroche", esperienza dura ma preziosa, il primo ristorante inglese a prendere tre stelle, una palestra da cui sono passati tutti i maestri della cucina internazionale. Quindi, dopo un'esperienza nella pasticceria con Heinz Beck, l'altro passaggio chiave, a Copenhagen, al "Noma", migliore ristorante al mondo per quattro anni, l'esperienza che mi ha aperto un mondo nuovo sul mondo della cucina, sino ad allora avevo un'impostazione classica, lì ho acquisito una prospettiva più di avanguardia.

**È la stessa filosofia della cucina che propone oggi?**

Sì, le tecniche sono quelle, decisive però due aspetti: primo, la necessità di contestualizzare ciò che apprendi nel territorio in cui vivi; secondo, l'importanza di filtrare tutto attraverso la tua testa, mai replicare le proposte di altri, possono essere un esempio e in qualche caso un aiuto ma l'idea di copiare è sbagliata.

**Come è arrivato alle materie prime del territorio?**

La filosofia del "Noma", dove tutta la cucina si basa sull'utilizzo di prodotti scandinavi, mi ha stimolato a riflettere sulle mie radici, gli insegnamenti di mia nonna quando, bambino, mi portava in Vald'Intelvi a raccogliere le bacche e le erbe oppure mi educava al rispetto della stagionalità. Un patrimonio che l'esperienza al "Noma" mi ha aiutato a riprendere in considerazione, il mio obiettivo è diventato quello di far dialogare con il mondo le tradizioni comasche. In fondo è il concept del mio stesso ristorante che ha l'ambizione di proporre una cucina del territorio contemporanea se non avanguardista.

**È vero che coltiva personalmente le erbe della sua cucina?**

La serra è a Valmorea, coltiviamo alcune erbe rare, molte tipiche della nostra zona, altre arrivate un po' da tutto il mondo. In tutto circa 150 specie durante l'intero arco dell'anno. Uso molto quelle amare, le arthemisie, la ruta, ad esempio.

**Perché anziché la carriera in discesa in un grande albergo ha voluto aprire un suo locale?**

Con un proprio ristorante si gode di una libertà impensabile in ogni altra situazione. Trovare un investitore che puntasse su una

proposta come questa, del resto, non sarebbe stato semplice in una realtà qual è Como, così dopo averci pensato bene tre anni fa ho avviato l'attività con la mia compagna, suo fratello e suo cugino. Tutto da soli, tra mille paure, ma devo dire che quel po' di incoscienza giovanile è stata ripagata. Passando di qua, quando erano in corso i lavori del ristorante, molti pensavano che fossimo l'ennesimo caso di figli capricciosi di genitori benestanti, altri ci davano due mesi di vita. Per fortuna le cose sono andate diversamente.

**Dal lei non si mangerà mai polenta e missoltino...**

Non nel senso tradizionale. Più che il missoltino trattiamo l'agone (lo acquistiamo in grande quantità da un pescatore del lago) che conserviamo in vari modi, abbiamo fatto anche un garum, una salsa di pesce fermentato che ha origine antica, una salsa straordinaria che ti consente di avere il missoltino tutto l'anno in forma più versatile.

**Qual è il suo piatto bandiera?**

Ce n'è uno che abbiamo in carta dal primo giorno: "insalata di cavolo rosso marinata sotto aceto, condita con midollo affumicato, mandorle amare e caviale". Di primo acchito può sembrare una proposta che non ha nulla a che fare con il territorio, eppure non è così ed è coerente con la nostra filosofia che è "andare lontano per comprendere ciò che è vicino". Andare lontano anche con il pensiero per valorizzare ciò che c'è nelle nostre radici ed è lì che ritroviamo il midollo, il cavolo, l'aceto che è elemento chiave ad esempio del carpione.

**Non è una cucina semplice...**

La nostra cucina non piace a tutti, è poco ruffiana però credo sia una cucina capace di suscitare emozioni. Tante volte vai al ristorante, esci soddisfatto, ma nel giro di un'ora hai già dimenticato cosa hai mangiato. Ecco la nostra scelta è diversa, noi vogliamo lasciare il segno, anche a costo di scontentare qualcuno. Questo significa avere un'identità.

**Non aveva paura che una piazza come Como non fosse pronta?**

All'inizio c'era timore, la realtà si è dimostrata più favorevole. Certo, il pubblico va accompagnato verso un percorso, occorre fornirgli gli strumenti per comprendere ciò che fai. Non ho la presunzione di sostenere che nel Comasco siamo i più bravi,



Lo chef Davide Caranchini ha lavorato molti anni all'estero prima di aprire il suo ristorante a Cernobbio



Molti giovani chef in stage da tutto il mondo



Il concept è una cucina del territorio d'avanguardia

ma credo che con il lavoro di questi tre anni siamo riusciti ad aprire una strada nuova con l'obiettivo di fondo di creare un sistema e far sì che Como smetta di vivere, a livello gastronomico, all'ombra di Milano.

**Nel suo ristorante non si capita per caso...**

All'inizio sì, ora non più. Lo zoccolo duro sono sempre stati i clienti ticinesi, poi siamo riusciti a far breccia nei comaschi, quindi, anche in virtù della stella Michelin, i turisti stranieri.

**Cosa ha pensato della scelta di Forbes?**

Quando ho visto l'e-mail di Forbes non credevo ai miei occhi. Poi ho capito che il riconosci-

mento era associato a un articolo del New York Times in cui l'autore aveva sottolineato il carattere rivoluzionario della nostra cucina.

**Ospita spesso giovani cuochi in formazione?**

Ho richieste di stage da giovani da tutto il mondo ed è bello accoglierli qui, si tratta di uno scambio culturale prezioso, da loro imparo in continuazione.

**Ai giovani cosa consiglia?**

Primo, divertirsi. È un lavoro di grande sacrificio e serve passione che va alimentata attraverso la curiosità, il desiderio continuo di conoscere. La cucina è figlia di viaggi, di scoperta, di contaminazione.

**Il livello della ristorazione lariana?**  
Migliorata nettamente rispetto a qualche anno fa

**Cosa non vorrebbe più trovare nei ristoranti del territorio?**

Non vorrei più vedere l'omologazione. Mi piacerebbe andare in dieci ristoranti con dieci proposte diverse. E poi una cosa che non ho mai sopportato è il classico ristorante turistico, quello in cui si capita una volta e mai più; sul lago ce ne sono diversi, magari in luoghi da favola, ti godi il panorama ma quando mangi sfuma subito il sogno, anziché puntare su materia prima di qualità e del territorio preparata con cura, capita che nel piatto trovi il persico comprato nei paesi baltici. E ho detto tutto.