

Giovani chef crescono I comaschi premiati dal Gambero Rosso



Andrea De Carli e Marco Cozza, chef comaschi

Il riconoscimento

Ben tre lariani inseriti nella lista degli under 30 in grado di ridisegnare il futuro della ristorazione

Non è da tutti essere inseriti nella lista dei trenta cuochi italiani under trenta «in grado di ridisegnare il futuro della ristorazione gastronomica». Ancora maggiore la soddisfazione se a stilare l'elenco è il "Gambero Rosso", nel giorno della presentazione della guida "Ristorante d'Italia 2020".

La bella soddisfazione è toccata ai lariani **Marco Cozza**, **Andrea De Carli** e **Davide Caranchini**: i primi due, classe 1991, sono chef al "Rose Salò", il terzo, anno di nascita 1990, è il pluripremiato fondatore del "Materia" di Cernobbio. Oltre alla provincia di origine, sono uniti dall'aver frequentato la stessa scuola, l'istituto alberghiero Casnati. «Sono stati brillanti studenti - spiega la coordinatrice **Elisabetta Frigerio** - hanno in comune l'umiltà verso la loro figura professionale e la grande dedizione a lavoro. Hanno speso intere giornate per ideare nuove tecniche e nuovi piatti in grado di rap-

presentare al meglio la loro personalità». Nel loro percorso di crescita, differente per ognuno, si annovera la guida del grande gastronomo Angelo Novati, capace d'insegnare con tanta passione le tecniche di base della grande cucina internazionale. Poi, c'è la scuola del maestro **Gualtiero Marchesi** e i "pellegrinaggi" all'estero.

Il nuovo lavoro editoriale del Gambero Rosso è partito da una sorta di anno zero della ristorazione nostrana per coglierne e valorizzarne i cambiamenti, anche attraverso la nuova vetrina riservata ai migliori trenta under trenta, vale a dire i giovani (fra sala e cucina) che per filosofia e formazione sono in grande sintonia con i tempi e lasciano ben sperare per un futuro della cucina e della sala. Inoltre, in un mondo della ristorazione in piena evoluzione, sempre il Gambero Rosso ha comunicato una piccola rivoluzione circa la valutazione dei locali: cinquanta punti per la cucina (fino lo scorso anno sessanta), trenta per la sala (prima venti), venti per la cantina (invariato), a testimonianza del peso specifico della sala, in continuo aumento. **A. Qua.**