

Piante, bacche, erbe aromatiche, radici e licheni: sono loro gli attori di una cucina ambiziosa, che ha voglia di farsi notare. «Poco importa se non piace, preferisco che generi emozioni»



1

2

di Chiara Amati

foto di Lido Vannucchi, producer Martina Barbero

«N

on cerco il comfort food che mette d'accordo tutti. Per me il buono non è per forza di cose un gusto morbido e rotondo». Ha il piglio fiero di chi sa cosa vuole Davide Caranchini, classe 1990, comasco di quella valle d'Intelvi che affaccia sulle sponde del Lario. Con un ristorante a Cernobbio — il «Materia» — che, nel novembre 2018, a due anni dall'apertura, ha ricevuto la prima stella Michelin. Arrivata «che neppure ci pensavo — aggiunge —. La mia è una cucina sperimentale: può piacere oppure no. Quel che conta è che crei sorpresa e generi emozione. Sento di avere realizzato un piatto riuscito quando il mio ospite torna con il ricordo nitido di quello che aveva mangiato. E chiede di provare altro, certo di ricevere suggestioni differenti». Un menu naturalista fatto sì di pesce lacustre e selvaggina, ma in cui bacche ed erbe spontanee dei monti

lariani hanno un ruolo da protagonisti. Così come quelle idiosincrasie gustative, tra l'acido, il grasso e l'amaro, oltre la soglia della provocazione. A dimostrazione di una maturità gastronomica che solo chi ha fatto gavetta in alcuni tra i ristoranti più rivoluzionari al mondo raggiunge tanto in fretta. Chef Caranchini, nel suo palmarès, vanta esperienze al «Maze» di Gordon Ramsay, cucina inglese, di base francese, con forti contaminazioni giapponesi e thai, «le mie preferite». Da «Le Gavroche» di Michel Roux Jr, a Saint-Jean-de-Maurienne in Francia, e all'«Apsleys» di Heinz Beck, a Londra, assorbe le migliori tecniche classiche in fatto di fondi e cotture. Tuttavia è al «Noma» di Copenaghen che scopre la sua vera identità. «Cinque mesi incredibili — racconta con lo sguardo basso di chi, quasi, non si sente ancora all'altezza —, in cui ho appreso che, in fondo, la ricerca

La passione per le botaniche? La devo a mia nonna, Redzepi l'ha (solo) riaccesa

CHI È

Classe 1990, dopo il diploma, parte per le cucine più innovative d'Europa, ma è uno stage al «Noma» di Copenaghen che gli cambia la vita. Nel 2016 apre il «Materia» con Ambra Sberna, la sua compagna, e due soci, i cugini Marco e Luca Sberna. Nel 2018 conquista una stella Michelin



3

MIDOLLO E ZAFFERANO OMAGGIO A MILANO

INGREDIENTI

500 ml di latte, 30 g di latte in polvere, 100 g panna, 20 g di glucosio, 150 g di zucchero, 80 g di midollo chiarificato. Per la spuma: 320 g di panna, 180 g di latte, 50 g di zucchero, 3 g di zafferano in pistilli, q.b. sale. Per la cialda: 1 foglio di pasta brick, q.b. zucchero a velo, q.b. midollo chiarificato, 1 limone

PREPARAZIONE

Per il gelato, mettete gli ingredienti in pentola tranne il midollo e portate a bollore, raffreddate ed emulsionate con il midollo chiarificato. Mantecate in gelatiera. Per la spuma, lasciate lo zafferano in infusione nel latte. Il giorno dopo intiepiditelo e unite zucchero, panna e un pizzico di sale. Mettete in un sifone, e lasciate da parte. Per la cialda, coppate dei dischi di pasta brick, spennellateli con midollo chiarificato e zucchero a velo. Infornate a 200°C fino a caramellizzazione. Disponete in un piatto fondo una quenelle di gelato al midollo e copritela con la spuma. Guarnite con zeste di limone, coprite con la cialda e grattugiate il midollo ghiacciato. (m.bar)

© RIPRODUZIONE RISERVATA



4



5

- 1 Coscia speziata, filetto, torta di piccione e foie gras
- 2 Davide Caranchini con la brigata sulle sponde del lago di Como, a Cernobbio
- 3 Il pranzo dello staff prima del servizio
- 4 Dessert al midollo e zafferano
- 5 Davide Caranchini con i licheni
- 6 Un angolo di sala



6

avanguardista di René Redzepi non è così diversa da quella che nonna Rosa, appassionata di tutte le botaniche, mi aveva insegnato da piccolo. Con lei, si andava lungo i sentieri delle montagne di Schignano d'Intelvi a raccogliere polipodio, levistico, bacche di cipresso, abrotano...». Il ritorno a casa, sulle rive di quel lago così lontano dalle spiagge del mare del Nord eppure così simile, è folgorante per Davide che decide di svoltare con l'apertura di un ristorante tutto suo. Insieme a lui Ambra Sberna, la compagna, sempre classe 1990. «Se sono arrivato fino a qui lo devo a lei — ammette scardinando la timidezza che lo

contraddistingue —. L'ho guardata negli occhi e le ho detto: «Lo chiameremo Materia, sarà concreto e diretto, puro e minimale». E Ambra? «Tramortita, ma pronta a sostenermi. Grazie alla gavetta nell'agriturismo dei suoi genitori, che curano anche la nostra serra per le erbe — tra bacche, piante e radici contiamo oltre cento specie diverse —, Ambra è oggi responsabile di sala insieme al fratello Marco, mentre il cugino Luca, una laurea in economia, è sommelier». A supportare i quattro soci, in cucina, c'è una brigata giovanissima e talentuosa. «Tutti insieme vogliamo far conoscere il potenziale del nostro territorio che non è George Clooney — ironizza, ma non troppo, Caranchini —. E cerchiamo di farlo innovando. Di adesso, ad esempio, è l'idea di un menu suddiviso in sette atti ognuno dei quali, come accade a teatro, vuole raccontare una tradizione, un paesaggio, una storia, un ingrediente di Como e dintorni. Ne abbiamo di pregiati, sa? La patata bianca, la cipolla di Brunate...». Poi, proprio come a teatro, arriva il *deus ex machina*, Ambra: «Chiedo scusa, stanno per entrare», sussurra con discrezione al suo chef. Davide mi guarda: «Devo andare, non manco mai a un appuntamento con i miei ospiti. Alcuni sono occasionali, altri habitué. Di molti conosco il nome. Di tutti mi annoto un particolare. Se arriva l'ispirazione, poi, nasce un nuovo piatto. Come quando sono andato a vedere una mostra di Banksy. Ne ho tratto un dessert — yogurt affumicato e anice stellato con crema al fieno, biscotto di nocciole e gelato alla camomilla — da mangiare leccandosi le dita. E poco importa se siamo in uno stellato. Da noi funziona così».

© RIPRODUZIONE RISERVATA