

Lo chef del “Materia” ospite di Masterchef «Che bello insegnare»

La storia. Il patron del noto ristorante di Cernobbio ha partecipato al cooking show di giovedì sera. E con i suoi piatti ha messo in difficoltà i concorrenti

CERNOBBIO

Trota, salmerino e pesce gatto, dal “Materia” di Cernobbio a Masterchef Italia: così lo chef stellato comasco **Davide Caranchini** - classe 1990, formazione al “Le Gavroche” di Londra e al “Noma” di Copenhagen - ha portato sotto i riflettori nazionali la tipica cucina lariana.

Caranchini, patron del ristorante Materia a Cernobbio, è stato protagonista del nono appuntamento del seguitissimo cooking show andato in onda giovedì sera alle 21.15 su Sky Uno.

Pesce gatto e salmerino

Una delle prove, infatti, prevedeva che lo chef comasco presentasse ai concorrenti in gara tre delle sue difficili creazioni, dando anche dei consigli su come realizzarle. Sui tavoli di Masterchef Davide ha portato una “semplice” trota in carpione, il pesce gatto cotto in argilla e il salmerino. Alcuni concorrenti hanno sbagliato cottura e preparazione, altri invece hanno ricevuto i complimenti dello chef ospite. Caranchini ha dunque avuto la possibilità di mostrare il proprio talento di fronte a delle

star del mondo della ristorazione come **Antonino Cannavacciuolo**, **Bruno Barbieri** e **Giorio Locatelli**, giudici del programma, e a milioni di telespettatori.

Lo chef comasco è stato scelto per partecipare al programma in quanto considerato una vera promessa della cucina lariana e italiana: di recente ha conquistato la sua prima stella Michelin al Materia e tra i suoi punti forti, ci sono lo studio delle materie prime e anche la voglia di valorizzare i prodotti del lago di Como.

Davide ha iniziato come tanti colleghi dalla scuola alberghiera, fino ad ottenere il quarto posto alle Olimpiadi della cucina in Germania. Ha quindi girato l'Europa dove ha maturato grandissimo tatto e sensibilità in cu-

cina. Esperienza che ha poi messo a frutto nel locale comasco, rapidamente diventato un autentico punto di riferimento della ristorazione.

«È stata un'esperienza molto bella, diversa e divertente - racconta Davide - appena finita la puntata, abbiamo ricevuto un boom di prenotazioni al ristorante. Per me la priorità è sempre il Materia, ho partecipato perché si gira a Milano e quindi non mi sono dovuto assentare per troppo tempo. Ho proposto tre piatti con tre coefficienti di difficoltà diverse, dalla trota più semplice al pesce gatto, ma su quello i giudici sono stati clementi».

«Bella vetrina»

Davide conosceva già Cannavacciuolo, mentre con gli altri si è trattato del primo incontro. «Sono tutti molto simpatici e ti mettono subito a tuo agio - prosegue Davide - anche lo staff si è rivelato molto professionale. Non seguo molto questi programmi, ma è sicuramente stata una bella vetrina per me su scala nazionale».

Quanto alla filosofia ispiratri-



Davide Caranchini in un frame tratto dalla trasmissione Masterchef



Lo chef comasco all'interno del suo locale di Cernobbio

ce della sua partecipazione, lo chef comasco spiega: «Io ho cercato un modo nuovo di proporre la cucina del nostro territorio, con l'avanguardia che qui non abbiamo mai avuto per parlare con tutto il mondo, e non solo con i pochi piatti ormai conosciuti».

Il Materia di Cernobbio si av-

vale della collaborazione di **Ambra** e **Marco Sberna**, responsabili di sala e di **Luca Sberna**, sommelier. Alla puntata di Masterchef, hanno partecipato - per dare l'idea del livello - anche **Alfonso** ed **Ernesto Iaccarino**, padre e figlio del Ristorante Don Alfonso 1890.

Daniela Colombo