

In cucina non c'è scorciatoia «Io, figlio della meritocrazia»

La storia

Davide Caranchini, chef del Materia dopo il diploma è arrivato al top

«Io sono figlio della meritocrazia. Non ho avuto nessun esempio in famiglia di chef, eppure ho avuto risultati. Questo ovviamente grazie al lavoro, tanto impegno e sacrifici che ti portano a rag-

giungere obiettivi. Nessuno ti regala niente». La stella Michelin per il suo ristorante Materia di Cernobbio e il riconoscimento, l'anno scorso, come miglior chef dell'anno secondo Identità Golose. Così Davide Caranchini, classe 1990, ha costruito da zero la propria carriera, frutto solo di talento e tenacia. Nessuno aiuto, nessuna spinta esterna, ha contato solo sulle proprie forze e ora invita tutti a

credere nei propri sogni. «Per fortuna questo è ancora un lavoro in cui la meritocrazia è rispettata - conferma -. Se tu ci sai fare, ti impegni e dai il massimo, prima o dopo da qualche parte arrivi per forza. Hai un risultato finale che è percepibile dalla gente, che siano clienti o critici. Già nell'ambiente lavorativo, appena inizi: più dimostri di avere grinta e di saper lavorare, più riesci a fare carriera,

questo al 100%. Io sono proprio partito dal basso. Arrivo da una famiglia umile che non mi ha mai fatto mancare nulla, ma senza nessuno che facesse ristorazione».

Dopo gli studi al Casnati, Caranchini ha avuto diverse esperienze importanti all'estero, ma poi ha deciso di aprire a Cernobbio il suo ristorante.

«Ho condiviso il mio percorso scolastico con persone che avevano già ristoranti in famiglia, ma poi sta a te - aggiunge - chiaro che chi è già cresciuto in quell'ambiente, conosce quello di cui si parla, ma comunque la carriera sia che tu abbia padre con un ristorante che il contrario, te la

devi costruire. Serve stabilire degli obiettivi più o meno grossi, ma l'importante è averli. Si parla tanto ultimamente della vita nei ristoranti e del cuoco: a me non ha prescritto il medico di fare questo lavoro, ci metto anima e corpo perché mi piace farlo. Poi ci sono mille sfumature diverse: si può aprire un ristorante di ricerca, andare in un catering, in una mensa, l'importante è che sia fatto bene con passione. Non è uno migliore di un altro, sono semplicemente vie differenti. Certo che serve il sacrificio, è come chiedere al giocatore della Nazionale come è arrivato fino a lì».

E conclude: «A questo



Davide Caranchini

mondo in pochi ti regalano qualcosa, te lo devi sudare qualsiasi lavoro tu faccia. Se parti da zero e ti costruisci la carriera, hai tempo per farti le ossa e sei più preparato: se invece parti con il ristorante ereditato dai tuoi genitori, poi devi avere la capacità di sostenerlo, altrimenti duri pochissimo». **D. Col.**