Ristorante Materia, il sogno di Davide Caranchini, Chef di cucina a Cernobbio.

In primo piano: Sorbetto al Pelargonio (geraneo odoroso) con spuma al fieno.

Ristorante Materia, essenziale nel nome come negli arredi. Un sogno che Davide Caranchini, giovane e talentuoso chef di cucina di Como, ha realizzato a soli ventisei anni. Un luogo di ristorazione nella bella Cernobbio, situato in una piccola via del centro. La vista qui non si rivolge al lago, ma ai piatti intriganti dalle interessanti combinazioni e dai sapori armoniosi. Una promessa della ristorazione italiana che ha maturato, nonostante la giovane età, esperienze di tutto rispetto. Dopo aver concluso gli studi presso l'Istituto Alberghiero "Giovanni Brera" di Como, il suo percorso è continuato in ristoranti dai nomi ben noti: il Maze di Gordon Ramsay, Le Gavroche e l'Apsleys di Heinz Beck a Londra, il Nona a Copenaghen, l'Enoteca Pinchiorri a Firenze, e infine, Casa Santo Stefano a Cernobbio. Nel 2014 è stato inserito nella cerchia dei migliori chef under 35 d'Italia.

Materia prima e lavoro di squadra.

Nel 2016 è nato il suo ristorante: "Materia", intesa come

filosofia di ristorazione e base da cui partire per promuovere il territorio. La creatività e l’interpretazione del cuoco, senza eccessivi stravolgimenti, e con rispetto per la varietà dei gusti e delle diverse tipologie dei clienti, fanno il resto. Piatti che Davide progetta su carta, e, una volta realizzati, testa insieme alla giovane brigata. Un armonico lavoro di squadra che nel rispetto dei ruoli determina il successo di un ristorante.

Lo chef di cucina, una professione deformata dai media.

Molte le ore di lavoro, non meno di quindici al giorno, spesso sottovalutate da chi si orienta verso gli studi alberghieri attratto dalla spinta mediatica dei molti, forse troppi, programmi sui cuochi. Una realtà alterata che Davide Caranchini non ama. Chi vuole intraprendere questa professione, deve essere consapevole che solo l’impegno e il sincero piacere della cucina può far superare la gavetta e il duro lavoro che ne consegue.

La ristorazione di Davide Caranchini.

Piatti che sorprendono, sia nell’aspetto gustativo che in quello visivo. Prodotti della natura ma anche dalla fantasia di un cuoco che elabora le sue esperienze quotidiane. Particolare la sua *trota salmonata marinata*, a cui viene bruciata la pelle per dare l’effetto croccante. Viene servita con una panna infusa al rafano, delle ciliegie sott’aceto, delle foglie di acetosella e un brodo dashi di mela.

Delicati i *ravioli ripieni di formaggio caprino e mostarda*. Serviti con l’estratto e la polvere di cavolo nero, sopra ognuno, una volta nel piatto, viene messa una goccia di estratto di pepe nero di Sarawak.

I miei assaggi si sono conclusi con un dessert autunnale chiamato “*Zucca*”: cubetti di zucca fermentata uniti ad un gelato ai semi di zucca tostati, il tutto ricoperto da una spuma di zucca, decorata con delle fette di zucca disidratata e una foglia di nasturzio.

Cosa resta da dire… forse semplicemente che ho conosciuto un ragazzo con le idee chiare, una promessa della ristorazione italiana di cui sentiremo molto parlare.

Ristorante Materia – Via 5 Giornate, 32 Cernobbio (CO)

Tel. 031 2075548 www.ristorantemateria.it