

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

**Colazione in Villa Flori a
Cernobbio. Come se fossi**

ospite in hotel, ma in realtà senza esserlo.

Siamo quasi a fine estate. In questo periodo dell'anno, dopo che le vacanze estive si sono concluse, la voglia di prolungare i ritmi lenti a cui piacevolmente mi sono abituata, mi porta ad evadere dalla routine quotidiana, e a ritagliarmi momenti di relax sul lago di Como, ma non solo. A dire la verità tendo a vivere sempre più lentamente, ma soprattutto, a non perdere queste belle abitudini in nessun periodo dell'anno. In particolare nelle giornate di sole, quando, passeggiando in riva al lago e godendo della quiete e dei panorami riflessi nell'acqua, la sensazione di benessere aumenta, allontanando le tensioni.



Pochi giorni fa, ho goduto di queste atmosfere immersa tra gli alberi secolari dell'Hotel Villa Flori di Cernobbio. Una dimora storica trasformata in un albergo nel 1958, successivamente ristrutturata e riaperta nel 2012. Una tra le tante bellissime ville ottocentesche sul lago di Como, ricche di fascino, d'arte e di storia. Si narra che nelle sue sale nacque l'amore tra *Giuseppe Garibaldi* e la *Marchesina Giuseppina Raimondi*. I due innamorati si unirono in matrimonio il 24 Gennaio 1860. Un'unione tra le più brevi della storia. Durò infatti solo un'ora, a causa di alcune rivelazioni inoppugnabili sull'infedeltà di lei, rivelate da un amante subito dopo la cerimonia. A tutt'oggi, la stanza che ospitò il generale è ancora intatta.



Dalla terrazza dell'annesso Ristorante Raimondi, chiacchierando con **Dusan Pejakovic**, gentilissimo Restaurant Manager, ho scoperto tra l'altro un posticino delizioso per fare una **'Colazione sul lago'** come se fossi ospite in hotel, ma in realtà senza

esserlo. Chi come me ama questo importante primo pasto della giornata, sa bene quanto sia difficile trovare la stessa proposta variegata e di qualità, senza soggiornare in albergo.

Fortunatamente, per le persone con i miei stessi gusti, non è sempre così. L'Hotel Villa Flori infatti, dalle 7.30 alle 10.30, apre le porte anche a chi non è ospite dell'albergo. In questo modo si avrà la possibilità di fare una ricca prima colazione in una prestigiosa location con vista lago, sentendosi ancora un po' in vacanza. Se ne avrete l'occasione, vi consiglio anche di assaggiare i deliziosi infusi di erbe, di bacche e di frutta, ben descritte nella carta dedicata.

Durante la mia giornata ho avuto il piacere di assaggiare alcune preparazioni dello chef del Ristorante Raimondi: **Paolo Arnaboldi**. Un giovane talento che, dopo aver frequentato la scuola alberghiera di Chiavenna e di Domodossola e aver fatto alcune esperienze professionali all'estero, è ritornato ai sapori del suo Lario. Purtroppo non ho avuto il piacere di conoscerlo. Quando ho chiesto di lui era già andato via. Un consiglio ai cuochi: appena potete, uscite dalle cucine e chiacchierate con i vostri ospiti. Così facendo, la nostra esperienza sensoriale sarà molto più intensa.

Hotel Villa Flori – Ristorante Raimondi www.hotelvillaflori.it

Via Cernobbio, 12 – Como Tel. +39 031-33 820



Zuppa di lattuga, finferli, patata affumicata, zenzero.



Triglia, mozzarella, limone, barbabietola, sedano rapa, estratto acciuga.



Meringata con gelato al Braulio e granita al Rabarbaro.

E se volessi diventare una Guardia Ecologica Volontaria (GEV)?

Una ne penso e cento ne faccio, o meglio, ne farei. Come si suol dire: "impara l'arte e mettila da parte." Mi spiego... Qualche settimana fa ho partecipato ad una camminata organizzata dal Comitato per il **Parco Regionale Brughiera** che, citando le loro parole, tutela e sensibilizza i cittadini e i comuni ad un maggiore impegno nella salvaguardia del patrimonio storico e naturalistico del territorio. Una vasta superficie ricca di boschi, prati, incolti, aree coltivate, zone umide, laghi e stagni che si estende tra la provincia di

Monza e Brianza e Como.

Il suo nome ha origine da "brughiera", una formazione vegetazionale un tempo ampiamente diffusa. Un territorio ricco di sentieri percorribili in tutte le stagioni a piedi, in bicicletta e a cavallo. Un polmone verde e un ecosistema della Brianza la cui superficie raggiunge i 2700 ettari. Un terreno denominato "ferett" per il colore rossastro-rugginoso che, nonostante i tentativi, non ha favorito l'agricoltura. Durante la mia passeggiata ho conosciuto Renato, un giovane amante dell'ambiente e della natura che ha deciso di mettere a frutto la sua passione diventando una Guardia Ecologica Volontaria.

- **Ebbene, ma come si diventa GEV: Guardia Ecologica Volontaria? Quale l'utilità, la responsabilità e i doveri? L'ho chiesto a Luca Frezzini, Presidente del Consorzio Parco Brughiera.**

Buongiorno Cinzia. Le Guardie ecologiche volontarie, come istituto, nascono per iniziativa della Regione Lombardia che nel 1980 con legge regionale istituisce il servizio di vigilanza ecologica volontaria; la Guardia ecologica si assume l'impegno a collaborare in modo continuativo e regolamentato con gli Enti Organizzatori (parchi, comunità montane, provincie, ecc.) integrando l'attività volontaristica con quella della pubblica amministrazione; nell'ambito del loro servizio svolgono funzione di pubblico ufficiale e hanno funzioni educative e sanzionatorie; con l'istituzione di tale servizio si intende promuovere la partecipazione dei cittadini alla difesa del patrimonio naturale e paesistico, al fine di favorire la formazione di una coscienza civica di rispetto e



di interesse per la natura e il territorio, per la loro tutela e per una razionale gestione delle risorse ambientali.

Per diventare GEV occorre frequentare, presso gli Enti Organizzatori, un corso di formazione della durata minima di 50 ore; alla fine del corso occorre superare un esame teorico-pratico presso la Regione Lombardia; deve essere altresì conseguita nomina a guardia giurata particolare presso la competente prefettura. Al termine di questo iter, si riceve formale incarico dall'Ente presso cui si presta servizio nel quale vengono indicati i territori di competenza e le norme di competenza; la GEV deve prestare servizio per almeno 14 ore mensili e ha diritto al solo rimborso delle spese vive sostenute e documentate.

Le norme di competenza che possono essere attribuite alle GEV risultano di seguito indicate:

- Legge reg. 86/1983 in materia di aree protette.
- Legge reg. 10/2008 in materia di fauna minore e flora protette.
- Legge reg. 2/1989 in materia di minerali da collezione.
- Legge reg. 31/2008 in materia di funghi e foreste.
- Legge reg. 5/2004 in materia di apicoltura.
- Legge reg. 26/2003 in materia di scarichi delle acque reflue e reti fognarie.
- RD 523/1904 sul demanio idrico.
- D.Lgs. 152/2006 sulle materie ambientali.
- L'attività venatoria solo espressamente concordata con le provincie competenti.
- Tutti i regolamenti specifici degli enti organizzatori.

Le GEV sono riconoscibili per la divisa stabilita dalla Regione Lombardia da un distintivo e da un tesserino di riconoscimento.

www.parcobrughiera.it – www.comitatoparcobrughiera.it