

UNA NUOVA STELLA  
DI SOSTANZA,  
FORMA E GRANDE PASSIONE

DI **GIACOMO NEWLIN**



RISTORANTE "MATERIA"

Via V Giornate 32  
IT-22012 Cernobbio (CO)  
T. +39 031 207 55 48  
www.ristorantemateria.it

# UNA CUCINA CON UNA FORTE IDENTITÀ

**N**ella rinomata località turistica di Cernobbio in provincia di Como, mancava proprio un ristorante così speciale come il "Materia". Un nome forse un po' duro, ma in cui si esprime inequivocabilmente la filosofia di chi l'ha aperto. Infatti c'è molta materia in ciò che propone il giovane chef non ancora trentenne Davide Caranchini, legato alla sua terra, al suo lago: «La mia è una cucina identitaria, personale, che vuole

esprimere, in un modo molto mio, ciò che offre il territorio in cui vivo e opero». Davide si è diplomato all'Istituto alberghiero Casnati di Como e dopo importanti esperienze nelle cucine ad esempio dei ristoranti londinesi "Le Gavroche" e "Apsleys", nonché al "Noma" di Copenhagen, eccolo affrontare la sfida di un suo ristorante in cui esprimere la sua particolarissima cucina. La scelta stagionale dei prodotti, la cura nell'esecuzione e l'estro calibrato negli accostamenti, fanno dei



suoi piatti delle piccole opere d'arte di cui si sono accorti gli ispettori della guida rossa che nel 2018, ovvero dopo solo un paio d'anni dall'apertura, hanno conferito al "Materia" la prima stella Michelin, mentre un anno prima, nel 2017, il New York Times ha citato il "Materia" in un articolo dedicato al lago di Como. Non c'è da meravigliarsi, basti provare il piatto "storico", l'insalata di cavolo rosso, midollo affumicato, caviale e latte di mandorla amara, per rendersi conto di trovarsi in un posto speciale. Un posto semplice, dall'arredo direi minimalista, ma molto accogliente, grazie anche al sorriso e alla disponibilità dello chef Davide, coadiuvato dagli altri tre soci: Ambra e Marco, responsabili di sala e Luca, sommelier. Il locale può contare su 30 coperti con l'apertura sia a pranzo sia a cena e con chiusura il lunedì e il martedì a mezzogiorno. Questi ragazzi, prima di aprire il locale hanno fatto uno studio che definiamo antropologico su come si sono evolute nella storia comasca le abitudini alimentari, così da riuscire ad intravedere i nessi tra i gusti di una volta e quelli odierni, arricchiti da quei pro-

dotti, spezie, aromi e ingredienti di culture lontane, di cui possiamo oggi più facilmente beneficiare. Il risultato è stato ed è una cucina del territorio interpretata attraverso accostamenti inconsueti, che fanno meravigliare positivamente l'ospite per il loro equilibrio e l'indovinata simbiosi. Davide poi è fiero di poter presentare la serra, una vera serra coltivata autonomamente, da cui trarre diverse varietà di erbe e vegetali utilizzati come ingredienti nella realizzazione di ricette. L'entusiasmo e la passione si percepiscono nelle parole dello chef quando ricorda: «A casa da piccolo cucinavo io e già allora oltre alla sostanza davo importanza alla forma». Questo approccio lo si nota nelle proposte del menu, dove quelle "à la carte" cambiano circa ogni tre mesi, mentre il cosiddetto menu a mano libera può cambiare di giorno in giorno. Divertenti, estrosi e soprattutto particolarmente gustosi sono stati gli stuzzichini, come pure gli antipasti, fuochi d'artificio di sapori che cullano l'ospite e lo conducono ad una "ambrata" convivialità. Il garum di agone non l'avevo ancora assaggiato, era inserito nel primo piatto di lingu-



ne condite anche con burro e amchoor, un piatto che non potrò dimenticare, come pure, a dire il vero, anche il tenerissimo piccione cotto in crosta di sale e fave di cacao, in due servizi. Per il dessert "midollo e zafferano" si deve dare fiducia cieca allo chef e allora la sorpresa risulterà estremamente sudente. Per accompagnare piatti così particolari che compongono i menù ricchi di gusti e sapori diversi, sono stati scelti vini di piccoli produttori che lavorano con vitigni autoctoni e propongono nuovi assemblaggi. Una scelta trovo vincente per la cantina che attualmente si è attestata sulle 160 etichette. Davide e i suoi tre soci non vogliono fermarsi e per il futuro hanno un sogno, quello di avere vicino al ristorante, un piccolo laboratorio dove ricercare e sperimentare nuove formule per la loro cucina, un po' sulla falsariga di ciò che fece il celebre chef spagnolo Ferran Adrià. Il nostro augurio cordiale è che i giovani del "Materia" possano realizzare questo loro sogno, grandemente utile per conservare ed arricchire quella civiltà della tavola che contribuisce al benessere materiale e spirituale dell'umanità. 

