

Altro premio per lo chef Conquista anche Forbes

Cernobbio. Davide Caranchini è stato inserito nella classifica degli under 30 più influenti d'Europa «Per me è una grande sorpresa»

CERNOBBIO

FRANCESCA GUIDO

Dal ristorante Materia di Cernobbio alla rivista americana Forbes.

Lo chef comasco **Davide Caranchini**, 27 anni, entra a far parte degli under 30 più influenti nel panorama europeo. Dalla cucina alla passerella, un elenco di giovani che saranno veri e propri punti di riferimento per progettare il futuro dell'Europa, questo quanto riporta "Forbes" presentando i 30 personaggi selezionati in ambito internazionale.

Il riconoscimento

Una sorta di "influencer", come si definiscono oggi le persone che contano, e che stanno cambiando il panorama europeo, con un occhio attento alla scena internazionale.

«Ebbene sì... si vola a Londra! Congrande sorpresa ha scoperto»

Pochi mesi fa per la guida dell'Espresso era il miglior cuoco emergente dell'anno

di essere stato inserito nella lista dei 30 under 30 di Forbes! ha commentato Caranchini su Facebook.

Ancora una volta così il mondo parla del talentuoso chef comasco che proprio pochi giorni fa è stato eletto vincitore del premio di Giovane dell'anno della Guida Ristoranti d'Italia 2018 dell'Espresso.

Un orgoglio locale sapere che lo chef è stato selezionato tra oltre 300 profili di giovani che stanno lasciando un segno importante nel panorama mondiale. Davide Caranchini, titolare del ristorante Materia di Cernobbio, è stato inserito nella categoria "Arte e Cultura" con una biografia che ripercorre in breve il suo curriculum, riportando le sue esperienze all'estero come al Maze di Gordon Ramsay, poi a Le Gavroche di Michel Roux Jr e al Noma di Copenhagen, con René Redzepi.

«Vorremmo fare una cucina raffinata, ma con una chiave di raffinatezza che guarda al pop» ha raccontato il talentuoso chef comasco in una recente intervista al New York Times, dove è stato citato tra i migliori imprenditori del Lago di Como nel panorama dell'accoglienza con i suoi menù innovativi. La sua è una cucina che vede un forte legame con le tradi-



La pagina internet di Forbes Europa: Caranchini è nella sezione "Arte e cultura"



Davide Caranchini con Ambra, Marco e Luca Sberna al Materia di Cernobbio

zioni e i prodotti del territorio lariano, ma allo stesso tempo si basa sul ruolo predominante della sperimentazione e della ricerca, senza tralasciare la contaminazione culturale delle sue esperienze internazionali.

«Cucina raffinata»

Classe 1990, lo chef del ristorante ha mosso i primi passi nel mondo della cucina frequentando l'istituto alberghiero a Como, e una volta ottenuto il diploma, è partito per una serie di importanti esperienze internazionali. E' proprio a Copenhagen che Caranchini ha iniziato a scoprire e a appassionarsi al mondo vegetale in ogni sua sfaccettatura, ricercando sempre delle potenzialità nella natura e nei prodotti che offre.

Chi è

La passione coltivata fin da piccolo

Davide Caranchini, classe 1990, è lo chef del ristorante Materia, che ha aperto assieme ad Ambra Sberna, coetanea, che è la responsabile di sala, Marco Sberna, trentenne, anch'egli impegnato tra i tavoli del ristorante di Cernobbio, e il sommelier Luca Sberna, 28 anni. Una squadra consolidata. Caranchini si è appassionato alla cucina fin da bambino e ha poi

frequentato l'istituto alberghiero a Como, al Casnati. Dopo il diploma non si è fermato e ha cercato esperienze in giro per il mondo. Tutto questo fino al settembre del 2016, quando ha coronato il suo sogno aprendo il suo ristorante a Cernobbio. Un ristorante particolare, dove punta al massimo alla qualità del prodotto con tecniche di preparazione all'avanguardia. A questo, si aggiunge una serra privata dalla quale raccoglie tutte le erbe aromatiche che utilizza nella sua cucina, a base vegetale. Pochi mesi fa è stato scelto dalla Guida ristoranti d'Italia dell'Espresso come Giovane dell'anno.

Le Poste al sindaco «Il recapito ora è regolare»

Fino Mornasco

La risposta dell'ente alla lettera di Napoli «Rallentamenti solo nel periodo festivo»

Poste scrive al sindaco di Fino Mornasco.

Dopo i disagi e i disservizi nel recapito postale che hanno interessato nell'ultimo mese tutto il territorio comunale l'azienda postale ha risposto alle interrogazioni del primo cittadino **Giuseppe Napoli**.

«A seguito della sua segnalazione - scrive Poste Italiane il 19 gennaio facendo seguito a una lettera di Napoli inviata il giorno 10 dello stesso mese - sono state attivate una serie di verifiche sul centro di distribuzione competente, volte a monitorare l'efficienza del servizio. Dagli accertamenti è emerso che nel periodo delle festività sono intercorsi dei rallentamenti, causati dall'aumento del volume del traffico».

Colpa quindi degli acquisti natalizi, dello shopping online, non di problemi strutturali come invece lamentano da mesi e mesi gli abitanti finesi come pure quelli dei paesi limitrofi, per esempio i residenti di Cassina Rizzardi. «Al fine di ripristinare il più velocemente possibile la regolarità delle consegne - prosegue Poste - sono stati effettuati degli interventi straordinari, anche al sabato. Attualmente il recapito risulta regolare su tutto il territorio». Solo due giorni fa però su queste colonne diversi residenti hanno segnalato mancate consegne, anche di corrispondenza importante e a pagamento, raccomandate comprese.

«Resta l'impegno nell'ottica di una proficua collaborazione - ribadisce l'azienda a conclusione della sua comunicazione - nel gestire gli eventuali disservizi che dovessero capitare».

S. Bac.