

Il cuoco Davide Caranchini mostra i suoi tatuaggi: sull'avambraccio sinistro si intravede una sirenetta ispirata alla città di Copenhagen, un aereo simbolo del suo amore per i viaggi, la catenella di un orologio da taschino e parte della scritta «Madness for perfection»; sul destro, un solo grande disegno ispirato alla canzone Fear of the dark degli Iron Maiden.

OGNI VIAGGIO UN TATUAGGIO

Giovane, serissimo, globetrotter. Davide Caranchini, cuoco del ristorante Materia a Cernobbio, ha un asso nella manica: una squadra di famiglia, affiatata e pronta a nuovi esperimenti

di ANGELA ODOE, ricette DAVIDE CARANCHINI, foto JACOPO SALVI

Siamo a Cernobbio, sul lago di Como. I villeggianti (anche d'inverno) e i locali si muovono con la calma che lo specchio d'acqua trasmette. Si respira un'eleganza senza fronzoli, anche nelle viuzze meno in vista. Come quella dove si trova Materia, il ristorante di Davide Caranchini e dei suoi tre soci:

Ambra (la sua compagna), Marco e Luca (rispettivamente fratello e cugino di Ambra). La strada che l'ha condotto in via V Giornate 32 però non è stata lineare. Originario di Schignano nella Val d'Intelvi, diplomato alla scuola alberghiera di Como, Davide ha girato il mondo per tornare alle sue radici. Tre le tappe fondamentali, che ha voluto celebrare realizzando per noi tre ricette originali, Londra, Copenhagen e Firenze. Così significative, che oltre che nel cuore gli sono rimaste impresse anche sulla pelle.

Qual è la città che l'ha segnato di più?

Londra, il Big Ben è sempre con me sul braccio sinistro. Ci sono stato a lavorare per due volte, la prima appena finiti gli studi. Da allora Ambra e io torniamo tutti gli anni. Sento che Londra mi appartiene oppure, forse, io appartengo a lei. Probabilmente nella vita precedente ero inglese.

Copenhagen invece?

Il soggiorno in Danimarca mi ha dato una vera scossa. René Redzepi mi ha fatto cambiare il modo di vedere le cose, e niente è stato più come prima. Quando varchi la soglia della cucina-laboratorio del Noma capisci che si può essere il

miglior ristorante del mondo anche senza avere il foie gras in carta. È stato lì che ho iniziato a percepire che dovevo tornare sul lago. Mi sono ricordato di mia nonna che raccoglieva le erbe di campo, che conservava i cibi facendoli fermentare e mettendoli sotto sale. Ho capito che potevo farcela anch'io in Italia. Così sono tornato, mi sono tatuato una Sirenetta, e dopo una tappa a Firenze, all'Enoteca Pinchiorri, breve ma molto intensa, eccomi qui (con un giglio fiorentino indelebile sul braccio, ndr).

Qual è stato il primo tatuaggio?

La scritta «Madness for perfection». Nel senso di lavoro costante per migliorarsi. Passione per la perfezione, che per me vuol dire anche la linearità e la sobrietà. Il ristorante (premiato con la prima stella Michelin nel 2018 e da poco inserito tra i 50 Best Discovery, la nuova selezione mondiale di ristoranti e bar stilata dalla guida The World's 50 Best Restaurants, ndr) rispecchia in pieno questi principi: elegante minimalismo in sala e nei piatti.

E il prossimo?

Basta esotismi, sarà dedicato al Carnevale di Schignano, uno dei più famosi d'Italia. Ne servirà di spazio per questo...



Pici, cavolo nero, pecorino toscano e pepe

Impegno Medio

Tempo 1 ora e 10 minuti
più 12 ore di riposo

Vegetariana

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

600 g pici freschi
500 g cavolo nero mondato
250 g pecorino toscano
200 g grani di pepe nero
150 g latte - sale
olio extravergine di oliva

Raccogliete il pepe in un contenitore, coprite con acqua fredda e lasciate in frigorifero per 12 ore. Scolate i grani e passateli all'estrattore, ottenendo così un succo di pepe molto concentrato (in alternativa, frullate il pepe con un mestolino di acqua e passate tutto al colino fine foderato di garza). Conservate in frigorifero.

Tagliate il pecorino a fette e lasciatele a bagno nel latte per un paio di ore. Trasferite tutto in una pentolina e fate sciogliere a bagnomaria, continuando a mescolare per evitare che si formino grumi. Tenete questa fonduta in caldo.

Lavate accuratamente le foglie di cavolo nero e passate anche queste all'estrattore oppure frullatele con 1-2 mestoli di acqua e passate quindi al setaccio). Trasferite il succo nel bicchiere del frullatore a immersione e create un'emulsione aggiungendo a filo 50 g di olio.

Aggiustate di sale e conservate in frigo fino al momento dell'utilizzo.

Cuocete i pici in abbondante acqua salata, scolateli in una padella con l'emulsione di cavolo nero e saltate tutto sulla fiamma viva per pochi minuti. Formate dei nidi di pasta, distribuiteli nei piatti e completateli con la fonduta di pecorino e qualche goccia di succo di pepe. In alternativa al succo di pepe, completate semplicemente con una generosa macinata di pepe prima di servire.



Smørrebrød 1120 km

Impegno Medio
Tempo 1 ora più 8 giorni di riposo

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

PER IL COREGONE SOTT'ACETO

450 g aceto di mele
60 g sale
40 g zucchero
2 filetti di coregone
2 foglie di alloro
1 chiodo di garofano

PER LO SCALOGNO SOTT'ACETO

80 g aceto di vino rosso
50 g zucchero
2 scalogni tagliati a listerelle
sale

PER LA PANNA AL RAFANO

250 g panna fresca
50 g rafano fresco

PER IL CRUMBLE

200 g pane di segale raffermo

20 g burro
sale

PER IL BURRO MONTATO

250 g burro
sale

PER L'OLIO ALL'ANETO

250 g aneto sfogliato
olio di vinaccioli (o un altro
olio di sapore neutro)

PER COMPLETARE

foglie di acetosella
e di nasturzio
ravanello

PER IL COREGONE SOTT'ACETO

Raccogliete 800 g di acqua e il sale in una casseruola e portate a ebollizione; dopo una decina di minuti spegnete e fate raffreddare. Immergetevi i filetti di coregone, badando che siano ben coperti dalla soluzione salina, sigillate con la pellicola e mettete in frigorifero per 24 ore.

Preparate una marinata portando

a ebollizione 200 g di acqua con l'aceto, lo zucchero, l'alloro e il chiodo di garofano, poi abbassate il fuoco e lasciate sobbollire per 2 minuti. Spegnete e fate raffreddare.

Scolate il pesce dalla soluzione salina e trasferitelo in un barattolo di vetro sterilizzato, coprite con la marinata fredda, chiudete e lasciate riposare in frigorifero per almeno 1 settimana.

PER LO SCALOGNO SOTT'ACETO

Fate bollire per alcuni minuti l'aceto con 80 g di acqua, 2 g di sale e lo zucchero. Spegnete e, quando sarà freddo, immergetevi gli scalogni; lasciate in frigo a marinare per almeno 2 giorni.

PER LA PANNA AL RAFANO

Raccogliete la panna in un contenitore e unitevi il rafano grattugiato. Lasciate in infusione in frigorifero per 8 ore; filtrate e conservate in frigorifero.

PER IL CRUMBLE

Grattugiate grossolanamente il pane, impastatelo con il burro e il sale; stendete il composto in una teglia rivestita di carta da forno e infornatelo a 200 °C per 10 minuti circa, fino a quando non sarà diventato croccante e dorato.

Sfornate, fate raffreddare e sbriciolate il pane ottenendo un crumble. Se volete conservarlo, mettetelo al riparo dall'umidità.

PER IL BURRO MONTATO

Lasciate ammorbidire il burro a temperatura ambiente, unite quindi una presa di sale e montatelo con le fruste elettriche o con la planetaria fino a raggiungere una consistenza spumosa. Trasferitelo in una tasca da pasticciere.

PER L'OLIO ALL'ANETO

Scottate l'aneto per 2 minuti in acqua bollente, raffreddatelo immediatamente in acqua e ghiaccio, scolatelo, strizzatelo e pesatelo. Frullatelo con pari peso di olio fino a ottenere una crema liscia. Filtratela attraverso un telo di cotone senza pressare e conservate l'olio aromatizzato in una bottiglia di vetro in frigorifero (dura diversi mesi).

PER COMPLETARE

Scolate i filetti di coregone, sciacquateli rapidamente, tamponateli con carta da cucina e tagliateli a fettine spesse 3-4 mm.

Disponete in ogni piatto una striscia di crumble di pane. Sopra distribuitevi, alternandoli, fettine di coregone, listerelle di scalogno, qualche ciuffo di burro montato, foglie di acetosella e di nasturzio e rondelle di ravanello. Accanto, versate 1 cucchiaino di panna al rafano mescolata con l'olio all'aneto per creare un bel gioco cromatico.

If Eton had been in Italy

Impegno Medio
Tempo 1 ora più 2 ore di riposo

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

PER LA SPUMA DI MANDORLA

400 g panna fresca
300 g latte di mandorle non zuccherato
50 g zucchero
5 g gelatina alimentare in fogli

PER IL SORBETTO DI FRAGOLE

600 g fragole mondate
120 g zucchero
limone

PER L'INSALATA DI FRAGOLE

12 fragole a cubetti
6 foglie di menta
1 cucchiaino di succo di limone
1 cucchiaino di zucchero

PER COMPLETARE

4 meringhe
polvere di capperi
aceto balsamico di ciliegia invecchiato 40 anni oppure
aceto balsamico tradizionale

PER LA SPUMA DI MANDORLA

Ammollate la gelatina in acqua fredda. **Scaldare** 50 g di latte di mandorle con lo zucchero, togliete dal fuoco, scioglietevi la gelatina strizzata e aggiungete il restante latte di mandorle. Montate la panna e incorporatevi delicatamente il latte di mandorle. Mettete in frigorifero a raffreddare per almeno 2 ore.

PER IL SORBETTO DI FRAGOLE

Frullate le fragole e filtratele attraverso un colino per ottenere una salsa liscia. Preparate uno sciroppo cuocendo fino al bollore lo zucchero con 50 g di acqua, unite il succo di ½ limone, mescolate bene, fate raffreddare, infine unite la salsa di fragole, versate il composto nella gelatiera e mettetela in funzione.

PER L'INSALATA DI FRAGOLE

Condite le fragole con lo zucchero, il succo di limone e la menta tagliata a striscioline. Lasciate insaporire in frigo per una decina di minuti.

PER COMPLETARE

Disponete nelle coppette 1 cucchiaino di insalata di fragole, accomodatevi sopra una cucchiainata di sorbetto, un ciuffo di spuma di mandorla, qualche goccia di aceto balsamico e un po' di meringa sbriciolata. Ripetete l'operazione una seconda volta e completate con poca polvere di capperi.

La versione di Davide Caranchini del dolce nato all'Eton College è impreziosita dalla polvere di capperi e dall'aceto balsamico

