

IL CIBO**LA SORPRESA**

LA NEW ENTRY DI QUEST'ANNO È IL VENTOTTENNE DAVIDE CARANCHINI CON IL SUO RISTORANTE "MATERIA"

di PAOLA PIOPPI

- COMO -

CON SETTE ristoranti premiati dalla Stella Michelin nella guida 2019, Como diventa la quarta provincia lombarda nella graduatoria della ristorazione di alta qualità, sancita dalla più importante e temuta classifica internazionale. Dopo Milano, Brescia e Bergamo, la professionalità e l'offerta della ristorazione sul Lario, si ritagliano uno spazio che consente di rivolgersi al territorio con uno sguardo diverso. La new entry di quest'anno è il ventottenne Davide Caranchini, con il suo ristorante Materia, aperto soli due anni fa a Cernobbio: è stato segnalato tra le novità stellate più significative del 2019, nella rosa di dieci ristoranti italiani selezionati, guidati da chef che hanno meno di 30 anni. È inoltre una delle due nuove stelle lombarde, assieme al ristorante Sedicesimo Secolo di Orzinuovi, in provincia di Brescia. Gli

Cresce il Lario degli stellati

Como quarta in Lombardia, sette premiati dalla Guida Michelin



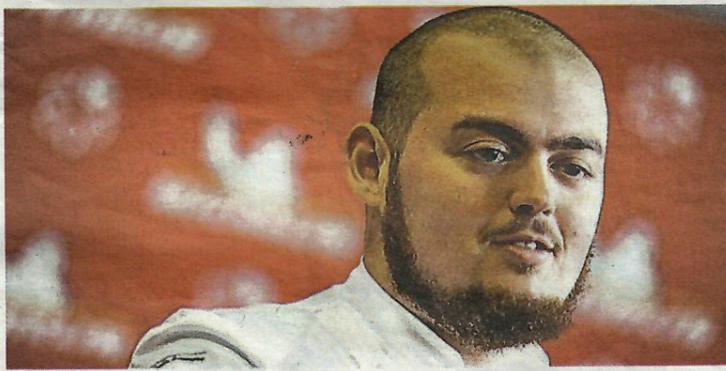
Tre serate al Cfp di Monte Olimpino

Tre serate al Cfp di Monte Olimpino: l'11 gennaio con Pietro Volontè del Villa Belrose in Costa Azzurra, l'11 febbraio con Bernard Fournier del Da Candida di Campione e l'8 marzo con Raffaele Lenzi del Berton al Lago.

Sempre più giovani nell'Olimpo



Quindici dei 30 chef italiani con una nuova Stella Michelin nel 2019, sono guidati da giovani che hanno un'età inferiore a 35 anni. Tra questi dieci meno di 30 anni: come Davide Caranchini 28 anni.

**MATERIA**

Aperto solo da due anni È uno dei nuovi punti di riferimento

altri stellati in guida sono Franco Caffara dei Tigli in Theoria di Como, Mauro Elli del ristorante Il Cantuccio di Albavilla, Ettore Bocchia, alla guida del Mistral di Bellagio, il ristorante dell'Hotel Villa Serbelloni, Edoardo Fumagalli della Locanda del Notaio a Pello Intelvi, Bernard Fournier, storica presenza a Campione d'Italia con il suo ristorante Da Candida, e Andrea Berton e Raffaele Benzi, che firmano il menu del ristorante Berton al Lago di Torno. Ciò che caratterizza questa rosa di indirizzi e chef, è la varietà assoluta, dove l'unico vero denominatore comune è il livello qualitativo. Anzi, il riconoscimento indiscusso del livello qualitativo. Per il resto, gli appassionati che vorranno seguire i consigli della «rossa», come viene chiamata la guida francese dagli addetti ai lavori, potranno spaziare tra una cucina classica o innovativa, tra ambienti accoglienti e quasi informali, fino a sale con arredi di design. Anche l'impegno economico a cui va incontro la clientela è vario, e rispetta la volontà di consentire esperienze diversificate ma con un approccio non necessariamente esclusivo. Un aspetto che diventa

IL PERSONAGGIO

Da dodici anni il riconoscimento sulla casacca dello chef del Cantuccio

- ALBAVILLA -

«PIÙ STELLE ci sono sul territorio, e meglio è per tutti: una presenza ricca diventa il sinonimo di un aumento della qualità». Mauro Elli, chef del ristorante Il Cantuccio di Albavilla, la Stella Michelin sulla sua casacca la porta da 12 anni, e anche quest'anno conferma un traguardo ambito. «È una concorrenza positiva - prosegue - testimonianza di un'offerta varia che consente di parlare positivamente del territorio. In questi anni il Comasco si è connotato come una zona a vocazione turistica, legata soprattutto alle presenze estive: queste sette stelle dimostrano che c'è anche una forte professionalità. La segnalazione in guida può portare notorietà e nuova



MAURO ELLI

È una concorrenza positiva. Una presenza ricca diventa il sinonimo di aumento della qualità

clientela, spinta dalla curiosità, ma poi per garantirne il ritorno occorre proporre qualità e continuità. Il cliente torna solo se si è trovato bene. Bisogna avere rispetto per chi riconosce il pregio della Michelin, ma anche per il lettore che ne segue le indicazioni».

I tre cappelli dell'Espresso

Riconoscimenti anche dalla guida L'Espresso, che assegna «3 Cappelli» al Mistral del Grand Hotel Villa Serbelloni di Bellagio al ristorante di Paolo Lopriore Il portico ad Appiano Gentile e ancora a Materia

Le valutazioni degli ispettori

Qualità materie prime, originalità delle proposte e personalità dello chef, padronanza delle tecniche di cottura, rapporto qualità-prezzo e continuità: sono i criteri su cui si basano gli ispettori della Michelin



VIGANÒ Theo Penati, chef del ristorante «Da Pierino»

Assegnata la corona a due ristoranti lecchesi

- LECCO -

LA GUIDA MICHELIN 2019, premia due ristoranti lecchesi, assegnando loro una stella. Si tratta di Pierino Penati di Viganò, chef Theo Penati, e Al Porticciolo 84 di Lecco, chef Fabrizio Ferrari. Due ristoranti che hanno un denominatore comune: una storia familiare che li lega fortemente al territorio. Il primo è da sempre «il ristorante della Brianza», nato nel come trattoria settant'anni fa, per poi passare sotto la guida di Piergiuseppe Penati, e negli ultimi anni del figlio Theo. Nella carta, la tradizione continua fermamente a resistere, per quanto ripensata, rinnovata negli anni, adeguata ai

tempi e alle abitudini della clientela. Una tradizione che da circa un anno è stata esportata in Sudafrica, nel ristorante Villa 47 di Cape Town, che apre un nuovo capitolo nella storia di Pierino Penati. Al Porticciolo 84 è un altro locale storico del territorio lecchese, fondato da Daria e Bruno Ferrari nel 1984 e guidato da loro fino al 2004, quando le redini sono passate al figlio Fabrizio. Qui viene proposta una cucina rigorosamente di pesce di mare: «un mix di sapori mediterranei e spezie orientali, di tradizione e innovazione», come la definisce lo stesso chef, tornato a Lecco dopo esperienze in giro per il mondo, tra cui al prestigioso Noma di Copenhagen.