

# La Michelin premia "Materia" Arriva la settima stella comasca

## Giochi e spettacoli Torna la settimana dedicata all'infanzia

**La guida.** Riconoscimento al ristorante del giovane chef Davide Caranchini «Grande emozione, è un nuovo punto di partenza. Lo dedico a mio papà»

### RAFFAELE FOGLIA

Secondo la Guida Michelin, punto di riferimento dei gourmet di tutto il mondo, la ristorazione comasca non è mai stata così bene.

La conferma è arrivata ieri, durante la presentazione dell'edizione 2019 della "Rossa", avvenuta a Parma. Perché sul palco dell'Auditorium Paganini è salito anche lui, Davide Caranchini, 28 anni, chef e guida del ristorante Materia di Cernobbio, aperto solo due anni fa. E sulla giacca da cuoco aveva ricamata la prestigiosa stella, il premio più ambito dai ristoratori di tutto il mondo, il simbolo della cucina di alto livello.

### Como nell'élite del gusto

Caranchini si aggiunge alle sei stelle che già brillavano nel firmamento della ristorazione comasca: I Tigli in Theoria a Como (chef **Franco Caffara**), Il Cantuccio ad Albavilla (**Mauro Elli**). Il Mistral del-



Gwendal Poullennec della Michelin premia Davide Caranchini

una provincia con pochissimi ristoranti di livello, è un successo quasi inaspettato. Caranchini è sicuramente

invitandoci alla presentazione. Certo, quando ti arrivano certe comunicazioni, immagini che sia per quello... Ma

sogno che si avverava: «Mi sono passati davanti gli ultimi 15 anni della mia vita, con i tanti sacrifici che abbiamo dovuto fare... Ma credo che la stella sia un nuovo punto di partenza».

### Uno staff molto unito

Con una dedica particolare. «A mio papà Domenico, che purtroppo non è riuscito a vedere questo momento, perché è mancato un anno fa».

Caranchini comunque sa che i meriti sono da condividere con gli altri membri dello staff di Materia, a partire dalla compagna **Ambra Sberna**. E con lei anche **Luca** e **Marco Sberna**, **Guglielmo Curcio**, da tempo braccio destro di Caranchini in cucina, e **Simone Tanzi**, che a sua volta è in finale al Trofeo Birra Moretti che premia i migliori cuochi che utilizzano la birra nei loro piatti.

«La strada è quella giusta - conclude Davide Caranchini.

### Lunedì

Filo conduttore dell'edizione di quest'anno sarà la corretta alimentazione Programma su [visitcomo.eu](http://visitcomo.eu)

Da lunedì 19 a domenica 25 novembre a Como torna la Settimana dell'infanzia: le scuole, la Pinacoteca civica e Villa Olmo ospiteranno le diverse iniziative del programma con attività rivolte a bambini e ragazzi dai 3 ai 18 anni, ai loro genitori e familiari.

L'obiettivo dell'iniziativa è mettere al centro i bambini e i ragazzi, le loro esigenze, i loro desideri, la loro spontaneità attraverso il gioco, la creatività, la scoperta, la riflessione e il confronto. L'origine sta nella Convenzione dei diritti dell'infanzia e dell'adolescenza approvata il 20 novembre del 1989 dall'Assemblea generale delle Nazioni unite. Con la Settimana dell'infanzia, il Comune di Como vuole richiamare l'attenzione sui diritti fondamentali che devono essere riconosciuti e garantiti a tutti i bambini e a tutte le bambine del mondo.



Gli eventi sono gratuiti ARCHIVIO

te delle iniziative sarà la corretta alimentazione, in linea con la Convenzione dei diritti dell'infanzia che sancisce, tra l'altro, il diritto dei bambini ad avere un'alimentazione sana e adeguata. Scopo principale sarà quello di formare sulla prevenzione di alcune patologie croniche che possono insorgere durante l'infanzia e l'adolescenza. Ogni bambino e ragazzo ha il diritto di beneficiare di qualunque misura che possa renderlo in grado di raggiun-