Pietro Riva ha fatto carriera e ora lavora in Alsazia in un ristorante due stelle

Da sinistra, Pietro in azione, con uno chef tristellato della Val Badia e con un collega. Sotto, con i due fratelli, la sorella Chiara e una nipotina. Chiude la foto con lo chef stellato del suo attuale ristorante

In Francia lo chef made in Lecco

Figlio del farmacista Alberto, adesso vive a Strasburgo e presto si sposerà

LECCO (pia) **Pietro** appartiene alla genia dei **Riva**, figlio di quell'**Alberto** farmacista che ha visto la sua solida famiglia affluire in tanti rivoli. Per intenderci, con la moglie **Anna** e gli ormai quattro nipoti seguono da vicino ma lasciando loro piena autonomia i quattro figli: **Domenico**, ingegnere; **Chiara**, sempre più addentro al mondo dell'arte, ma ora anche impegnata come mamma; **Paolo**, farmacista, e appunto l'ultimogenito, cuoco in carriera Pietro.

Ed è lui, che vogliamo conoscere meglio anche per la sua esperienza che ben si concilia con i pranzi delle feste e dintorni.

Una scelta professionale, la sua, non piovuta dal cielo ma coltivata sin dai banchi della scuola alberghiera «Don Carlo Gnocchi» di Carate Brianza: «Non mi sono mai pentito della scelta e faccio questo mestiere con piacere, curiosità e voglia di imparare». Un passo indietro per ricordare che la sua avventura è cominciata nel 2012 (da ventenne) nella cucina del burbero chef **Andrea Berton**, poi al «Dac a tra» di Castello Brianza, il ristorante noto anche perchè ebbe come proprietario il calciatore e allenatore **Roberto Donadoni**.

Ma dalla scuola alla cucina c'è stata di mezzo qualche esperienza sul campo?

«Ho fatto vari stage, il più significativo al Bauer a Venezia, con lo chef **Giovanni Ciresa**, del quale conservo ricordi bellissimi, per continuare poi con Berton. Lì ho capito il valore della gavetta, fondamentale almeno quanto la scuola».

Un girovagare che lo ha portato anche al Griso e a Londra, per approdare poi al Auberge de l'ill in Alsazia. Pietro ora è impegnatissimo in quel di Strasburgo. «Ci ho messo un po' di tempo per adattarmi; il clima professionale e ambientale è diverso, ma ora sono ben integrato e credo proprio che l'Italia la vedrò solo per le vacanze. Ci sono anche, in senso favorevole, differenze a livello di stipendio e senza voler fare paragoni tendenziosi mi sento di dire, dopo qualche anno, che la professionalità che c'è in Francia non l'ho trovata da nessuna parte».

Che tipo di ristorante è quello dove lavora?

«Al momento ha due stelle Michelin, ma per 50 anni ne ha avute tre; la clientela è molto varia, semmai stupisce che abbiamo tanti clienti abituali, un elemento inusuale per un ristorante di questo livello».

Le capita di vedere qualche faccia italiana e se sì cosa chiedono?

«Pochi ma intenditori, alla ricerca di piatti classici francesi: foie gras, salmone, sogliola, piccione e animelle. Tra l'altro sono anche i nostri piatti forti e il piccione con un fegato d'oca a tartufo e davvero una leccornia da non perdere».

Ma il suo progetto, ci par di capire, non si ferma solo alla ristorazione.

«E' vero. Mi sposo ad aprile e voglio stabilirmi qui a Strasburgo e dedicarmi al progetto del ristorante dei genitori della mia futura moglie».

Ci regala un'idea natalizia?

«Starei sul versante francese e preparerei un fegato d'oca scottato in padella, con una salsa a base di agrumi. E se si vuole stupire, un buon piccione cotto sulla carcassa».

Tutto rose e fiori, allora, dentro e fuori le stanze del buongusto.

«Star lontano da casa mi costa e durante questi cinque anni non sono mancati momenti difficili, ma bisogna avere la consapevolezza che ti stai costruendo il futuro e certamente l'avere una famiglia alle spalle che ti appoggia e ti sostiene è un aiuto e un incoraggiamento continuo».

Ma la moda della cucina giorno e notte sui canali tv è anche diffusa da voi?

«Abbastanza, ma io non la seguo più di tanto perchè sta danneggiando questo mestiere e induce i giovani a credersi chef a 18 anni, mentre la realtà è ben diversa. Basta aspettarli al varco, dopo due settimane, a essere generosi, depongono le armi».

La passione per la Juve, che sappiamo contagiosa in famiglia, resiste anche in terra francese?

«Ho poco tempo per vedere i bianconeri, ma quest'anno, visto l'andazzo, va bene così. Ora preferisco, anche per muovermi un po', andare a caccia e pesca».

Ha un modello come può essere nel calcio il suo amatissimo Platini?

«Per me **Mauro Elli**, chef al "Cantuccio", davvero unico come uomo e professionista. Pensi che, nonostante non abbia mai lavorato con lui, io non posso non ringraziarlo perchè è stato il faro del mio cammino e continua ad esserlo».

© RIPRODUZIONE RISERVATA