



MENÙ ▾

RUBRICHE ▾

CONTATTI

ABOUT

🏠 Home (<https://www.piacenzadiario.it>) » [Giovani piacentini \(https://www.piacenzadiario.it/eventi-piacenza/giovani-piacentini\)](https://www.piacenzadiario.it/eventi-piacenza/giovani-piacentini) » [Video \(https://www.piacenzadiario.it/video\)](https://www.piacenzadiario.it/video) » [Pietro Carlo Pezzati, 26 anni, è il nuovo chef della Locanda del Falco a Rivalta](#)

PIETRO CARLO PEZZATI, 26 ANNI, È IL NUOVO CHEF DELLA LOCANDA DEL FALCO A RIVALTA

© Gennaio 23, 2022 👤 [Mirella Molinari \(https://www.piacenzadiario.it/author/mirella\)](https://www.piacenzadiario.it/author/mirella) 💬 0 (<https://www.piacenzadiario.it/video/pietro-carlo-pezzati-26-anni-e-il-nuovo-chef-della-locanda-del-falco-a-rivalta#respond>) 📁 [Giovani piacentini \(https://www.piacenzadiario.it/eventi-piacenza/giovani-piacentini\)](https://www.piacenzadiario.it/eventi-piacenza/giovani-piacentini), [Video \(https://www.piacenzadiario.it/video\)](https://www.piacenzadiario.it/video),



Al Septime di Parigi ha imparato i segreti della cucina francese, l'arte sottile degli abbinamenti, le tecniche raffinate per affrontare qualunque ricetta; al Firedoor di Sidney, dall'altra parte del mondo, ha sperimentato la filosofia di una cucina alimentata esclusivamente dal fuoco. E infatti quando lo incontro, all'ombra del Castello di Rivalta, in uno dei borghi piacentini che hanno incantato visitatori da tutto il mondo, sta cuocendo carne e verdure direttamente nel camino.



Pietro Carlo Pezzati, 26 anni, nato a Milano ma cresciuto a Piacenza, dove ha studiato allo IAL (poi a Serramazzoni) e dove ha iniziato ad amare la cucina nella panetteria della nonna a Bobbio e al Caffé Grande di Rivergaro, è il nuovo chef dell'Antica Locanda del Falco di Rivalta. Ne è orgogliosa Sabrina Piazza, anima dello storico locale della provincia piacentina, ed ha più di un motivo per essere sicura di aver fatto la scelta giusta. Il dopo-Tomo, lo chef giapponese che per 10 anni, fino a pochi mesi fa, ha guidato la cucina del Falco, non era scontato, né facile da decidere. Alla fine ha prevalso una scelta coerente con quanto già fatto, proprio da Sabrina: puntare sui giovani, aprirsi a nuovi stimoli, a nuove sensazioni, per garantire sopravvivenza e lunga vita a quella tradizione a tavola che la famiglia Piazza, in tanti anni di lavoro e passione, ha contribuito a tenere viva nella nostra provincia.



PIETRO E LA SUA SQUADRA Se entrate al Falco la mattina, in pieno fermento per la preparazione della giornata, avrete la percezione di una squadra al lavoro. Un via vai, fuori e dentro dalla cucina, mostra volti giovani, sorridenti, uniti da qualcosa che fa di ognuno un tassello indispensabile. Sabrina Piazza, il suo ristorante, lo ha pensato proprio così. “Fin dall’inizio Pietro ha detto NOI e non IO, questo mi è piaciuto molto e corrisponde alla mia idea di lavoro. Lo chef é il capitano, la guida, certo, ma nessuno deve restare indietro, limitato da mansioni ripetitive. Tutti, per quello che possono, si misurano con competenze gradualmente più difficili e contribuiscono alla buona riuscita del risultato finale.” E il cibo? Quali novità ci sono già ora nel menu’ de La Locanda del Falco?

TRADIZIONE E INNOVAZIONE Tranquilli. I primi storici della tradizione non si toccano. E con loro anche diversi altri must del menu' del Falco. Ma le novità sono tante. Pietro porta con sé segreti dell'alta cucina e nuove idee da culture lontane. "Nelle mie esperienze all'estero- spiega lo chef del Falco- ho imparato una visione nuova della cultura del cibo, un modo di cucinare che si distinguerà non solo a Piacenza ma anche in regione. La tradizione resta, ma la si può esaltare con nuovi sapori e con tecniche diverse." Una cucina che punta sulla valorizzazione di produttori locali- ci ha spiegato Pietro- sulla ricerca di eccellenze, sulla leggerezza di abbinamenti che nascono dalla professionalità unita al coraggio di osare con passione e creatività.



IL FALCO DEL FUTURO Il segreto è saper guardare avanti, non arroccarsi su posizioni a torto ritenute inossidabili solo perché sono lì, magari, da mezzo secolo. La ricetta (appunto) per un briciolo di eternità, anche per un locale come la Locanda del Falco, che di successi ne ha già conseguiti tanti, è proprio quella di lasciarsi trasportare dal tempo e dai suoi cambiamenti dolcemente, senza opporre resistenza, guardando con fiducia a chi si offre di fare da traghettatore verso il futuro. Ecco. Incontrando Sabrina Piazza e Pietro Carlo Pezzati, ho percepito proprio questo. La sicurezza solida di chi ha tanta esperienza e la mette a disposizione senza arroganza, con curiosità, e l'altrettanto decisa determinazione di chi ha respirato il vento nuovo che spinge verso orizzonti inesplorati, verso il futuro. Un dietro le quinte della nostra ristorazione che merita di essere svelato e raccontato. Storie di persone, di progetti, di sogni che fanno della terra piacentina qualcosa di unico, non solo a tavola.