


**ECCELLENZE PIACENTINE**

## Coccole, fantasia e bontà: al *Nido del Picchio* le cene si trasformano in viaggi gastronomici

Lo chef Daniele Repetti, stella Michelin: «Piacenza mostri più orgoglio nel difendere le sue bellezze»

«**A**tmosfera sobria e sussurrata, l'ambiente è quello di una casa privata arredata con buon gusto: camino acceso nella stagione più fredda, fresco e accogliente dehors in quella più calda. Sulla carta si concentra tutto il lavoro dei titolari e soprattutto la personalità del cuoco in piatti creativi, ingegnosi, spesso a base di pesce». Parola di Guida Michelin, che da tredici anni conferma la stella al *Nido del Picchio* di Carpaneto. Sono due i ristoranti piacentini stellati. BANCAflash ha pensato di raccontare ai lettori queste due eccellenze (sul prossimo numero pubblicheremo il servizio sul Ristorante *La Palta* di Isa Mazzocchi) perché come spesso succede (il detto che «nessuno è profeta in patria» vale purtroppo sempre) sono più conosciute nel resto d'Italia, e all'estero, che dalle nostre parti.

Daniele (Repetti) e Lucy (Cornwell) sono marito e moglie. Lui - piacentino - è lo chef; lei - britannica - è la direttrice di sala. Per loro i commensali non sono clienti ma ospiti, che vengono accolti in casa loro. Non è un modo di dire, perché il ristorante è stato ricavato all'interno della loro abitazione, a Carpaneto. È Daniele a rispondere alle nostre domande.

### Perché *Nido del Picchio*?

«Quando siamo venuti ad abitare qui, nel 2005, c'era un picchio che aveva scelto come casa un albero del nostro giardino. Così ci è venuto in mente il nome per il ristorante».

### Ma la storia dello chef Daniele inizia prima...

«Fin da quando ero ragazzo mi è sempre piaciuto viaggiare. Ho



scelto di conseguenza una professione che mi permettesse di non rinunciare a questa passione. Ho frequentato la scuola alberghiera e lavorato a Roma per sei anni. Poi l'incontro con Lucy, il matrimonio e il sogno di avere un locale tutto nostro. Abbiamo rilevato l'Osteria del mercato, in piazza a Carpaneto, gestita dal 1996 al 2004. Il passaggio successivo è stato l'acquisto dell'attuale abitazione, sufficientemente grande per ricavarci anche il ristorante, a cui abbiamo cambiato nome».

### Una scelta che in brevissimo tempo vi ha ripagato con la stella Michelin.

«L'abbiamo ottenuta per la prima volta nel 2006, anche se è stata pubblicata sulla Guida del 2007».

### Conquistata e mantenuta fino ad oggi. Il segreto?

«Puntare sulla qualità, scegliendo di allestire un locale piccolo, accogliente, dove le persone sono coccolate. Grande attenzione al servizio, anche nei piccoli particolari, e l'offerta di un menu creativo, con piatti che cambiano in base alla stagione e all'ispirazione

dello chef. Ai clienti, il 90 per cento dei quali è fidelizzato, propongo viaggi gastronomici non solo territoriali, ma con varie contaminazioni».

### Nel suo staff ci sono 5-6 persone fisse più una serie di collaboratori. So che fa lavorare anche i giovani. Come vede il futuro della professione?

«I giovani di oggi sono in genere molto preparati, ma fanno fatica ad affermarsi perché il mercato è troppo frammentato. La liberalizzazione selvaggia è stata un grosso danno, portando la moltiplicazione dei locali all'infinito».

### Meglio, allora, quando c'erano le licenze?

«Si aveva il tempo di crescere e di sbagliare. Oggi fare formazione è impossibile perché troppo costoso, in un mercato dove la concorrenza è spietata».

### Come mai tutti si buttano nella ristorazione?

«Perché si pensa che sia una cosa semplice, ma non è così. Quello che si vede del nostro mestiere è solo la punta dell'iceberg. Dietro c'è un lavoro fatto di conoscenze approfondite su materie prime e artigianalità, capacità artistiche e culturali, competenza sugli aspetti sanitari».

### Come giudica la spettacolarizzazione dilagante, in Tv, della vostra professione?

«Pregi e difetti si dividono la torta a metà. Quando ho iniziato, a dire che facevi il cuoco c'era quasi da vergognarsi. Oggi siamo delle star. Io dico che c'è una via di mezzo. Nella maggior parte dei programmi si spettacolarizza una non realtà. Da un lato la gente è più curiosa verso l'alta ristorazione, dall'altro tutti si sentono competenti a tranciare giudizi perché vedono cucinare in televisione».

### Un ristorante può trarre beneficio dallo sviluppo del turismo. A Piacenza come ce la passiamo?

«Potremmo star meglio. Il nostro territorio ha potenzialità turistiche molto elevate che non vengono sfruttate, come accade, per esempio, nella Langhe o in Toscana. Viviamo di tante iniziative singole, manca invece un progetto d'insieme, una strategia. Abbiamo colline da favola, piene di ciclisti. Cantine d'eccellenza, vallate splendide, ma teniamo tutto ben nascosto. Dobbiamo avere più orgoglio nel promuovere la nostra terra.

E ci dovrebbero essere giornate dedicate ad operatori come noi, perché possiamo essere i migliori testimonial delle bellezze piacentine, ma dobbiamo conoscerle».

### Voi avete promosso un'iniziativa, «Castelli piacentini», che abbina cibo e vino alla visita di alcune perle del territorio: il castello di San Pietro in Cerro e Castell'Arquato.

«È un pacchetto turistico molto valido, con inclusa una cena degustazione nel nostro locale, che permette ai turisti di scoprire il territorio. Abbiamo anche un'altra iniziativa, al mercoledì, con la «serata amici» a menu fisso da 55 euro. Una formula utile a sfatare il mito che in un ristorante stellato si spendano solo cifre inavvicinabili».

### Che rapporto ha con i piatti piacentini tradizionali?

«A rotazione tengo sempre nel



menu almeno un piatto della tradizione. Bisogna avere molta cura di questo patrimonio culinario, ma è giusto che a esserne custodi siano le trattorie, che a mio parere dovrebbero concentrarsi sui piatti tipici invece di scimmiettare, con scarsi risultati, proposte più ricercate».

### Chef stellati, nel Piacentino siete rimasti solo in due. Non si sente un po' un superstite?

«È un discorso che si lega alla valorizzazione del territorio e all'orgoglio di essere piacentini. Se Parma ha cinque ristoranti stellati, noi dovremmo averne almeno quattro in più. Ma tant'è».

### Quest'anno la Guida Michelin sarà presentata a Piacenza.

«Può essere una vetrina per la nostra provincia, ma bisogna cogliere l'opportunità costruendo intorno all'evento iniziative collaterali».

### Lei potrebbe lavorare ovunque, ma ha deciso di rimanere nella terra d'origine.

«Una scelta di vita, dettata dall'amore per Piacenza. Ma si fa fatica. Le maggiori critiche sa da chi le ricevo?».

### Risposta facile: dai piacentini.

«Appunto».

Emanuele Galba

## LA SCHEDA

### Ristorante *Nido del Picchio*

di Daniele Repetti e Lucy Cornwell - 1 stella Michelin

Viale Patrioti, 6 - 29013 Carpaneto Piacentino  
www.ristorantenidodelpicchio.it

Tel. 0523850909 - info@ristorantenidodelpicchio.it

Orario: 20-25 - Chiuso il lunedì

Domenica e festivi aperto anche a pranzo (12,50-15)

Coperti: 50; Menu: Cucina creativa; Prezzo medio: 50/100 euro

#### Piatto più richiesto:

Crudo di pesce e crostacei  
(Su un grande piatto trasparente come l'acqua del mare, un percorso di degustazione di 12 diverse composizioni di pesce crudo)

#### Iniziativa

Mercoledì «Serata amici» con menu a prezzo fisso (55 euro)

#### Castelli piacentini

Pacchetto turistico di due giorni con visita al Castello di San Pietro in Cerro con cena degustazione al Nido del Picchio e soggiorno presso la Maison de Vi a Carpaneto; secondo giorno: visita al borgo medievale di Castell'Arquato, pranzo della tradizione e photoshooting (facoltativo)