GIORNALE DI MERATE
MARTEDÌ 29 SETTEMBRE 2020

Nel noto ristorante di Robbiate arrivano due fratelli giovani e molto talentuosi

Lo chef Riva cede il testimone: allo Strecciolo arrivano i Redaelli

ROBBIATE (gcf) Passaggio delle consegne al ristorante Strecciolo. Venerdì sera, con una riuscitissima cena a quattro mani, lo chef **Stefano Riva**, dopo dodici anni, ha passato il testimone allo chef **Riccardo Redaelli**. Dal maestro all'allievo. Sì, perché Riva nel 2008 aveva "laureato" Redaelli al termine del percorso scolastico all'In-presa di Carate. E in questi dodici anni il giovane e promettente chef caratese, dopo uno stage proprio allo Strecciolo di Robbiate, si è fatto le ossa lavorando per quattro anni da **Enrico Crippa** al ristorante Piazza Duomo ad Alba (3 stelle Michelin), sei mesi da **Mattia Uliassi** al ristorante omonimo di Sinigallia (3 stelle), due anni da **Matteo Baronetto** al ristorante Del Cambio a Torino (1 stella) e quattro anni da **Davide Palluda** al ristorante all'Enoteca a Canale (1 stella).

Riva, durante il lockdown, ha deciso di dedicarsi solo all'insegnamento e quando si è trattato di individuare un potenziale successore ha subito pensato a questo talentuoso ragazzo. Che ha accettato subito. «Sono sempre rimasto in contatto con Stefano e quando mi ha proposto questa opportunità non ci ho pensato, ne ho parlato subito in famiglia e abbiamo accettato con entusiasmo», ci ha confidato Riccardo Redaelli.

A Robbiate ha coinvolto pure il fratello maggiore, Roberto, chef al Crowne Plaza di Milano, che ha collaborato anche con il Saint Georges Premiere di Monza. Una famiglia di talenti con la cucina nel sangue. «Siamo molto contenti - spiega Roberto Redaelli - E' il primo ristorante nostro e in questa avventura metteremo tutto l'entusiasmo, l'impegno e l'esperienza che abbiamo fatto fino ad oggi».

Lo Strecciolo proseguirà lungo la strada tracciata da Stefano Riva. In sala rimarrà Barbara, mentre l'amministrazione sarà affidata Chiara Eva e Raffaele Redaelli, segno di una famiglia molto affiatata, unita. Chiara è impiegata, mentre Raffaele è professore di storia e filosofia al liceo, ma non volevano mancare in questa avventura con i fratelli e saranno un po' anche il volto della famiglia in sala. «Manterremo la stessa impronta di cucina legata alla tradizione, con qualche novità - aggiunge Riccardo - A noi piace usare materie prime di qualità, senza mettere troppe cose nel piatto per evitare di "coprire" le materie prime eccellenti».

Lo chef Stefano Riva al centro con i fratelli Redaelli: Chiara, Roberto, Riccardo e Raffaele. Venerdì scorso allo Strecciolo c'è stato il passaggio delle consegne

Il menù si articola in 4 antipasti, 4 primi, 4 secondi di carne, 2 secondi di pesce, oltre ai dolci, con l'aggiunta di 3 piatti di mezzo: Cassoela come piace al papà, le lumache di Cherasco e il Foie gras. «Tra i vari piatti segnaliamo i Ravioli della domenica, piatto della tradizione che in Brianza si consumava il giorno di festa, e un maialino allevato allo stato brado con funghi, che ci portiamo dall'esperienza piemontese. Faremo tutto in casa: pane, focaccia, grissini, ravioli, dolci, gelato, sorbetto con frutta fresca senza polpe», promette Riccardo Redaelli.

Una bella sfida tornare dove dodici anni fa, dopo la scuola, aveva messo in pratica gli insegnamenti proprio sotto l'occhio vigile del maestro Riva allo Strecciolo di Robbiate. Con quale obiettivo? «Vogliamo replicare il successo di Stefano - precisano in coro i fratelli Redaelli - Lui ha preso un'osteria anonima facendola diventare un ristorante apprezzato, conosciuto, ricercato. Non vogliamo deluderlo».

Due fratelli bravi, talentuosi, legati alla cucina della tradizione con qualche elemento innovativo, magari in grado di arrivare tra qualche anno a conquistare la stella Michelin. E il primo ad essere contento sarebbero proprio il loro "maestro", Stefano Riva.