

DOMENICA 27 MAGGIO 2018

GLI «STELLATI» BRESCIANI/1. Lo chef bretone del «Miramonti L'Altro» di Concesio si racconta: «Far da mangiare è un atto popolare ma il cibo buono ha un costo»

Leveillé: «La mia cucina? Non è da snob»

Il progetto nel cassetto: una nuova esperienza in Asia: «Potrebbe essere un'opportunità per far conoscere Brescia e i suoi prodotti all'estero»

.....
CLAUDIO ANDRIZZI

Diciotto anni consecutivi con Due Stelle Michelin. Cui se ne aggiungono altri dieci con stella singola. Il nostro nuovo viaggio gastronomico, questa volta dedicato agli stellati «storici» della provincia di Brescia, non poteva che partire dal Miramonti L'Altro di Concesio, ristorante che ha realmente impresso un sigillo imprescindibile nella storia della cucina bresciana. Una grande insegna, costantemente impegnata a ripensare la propria identità, a rimodellarla sulle esigenze della contemporaneità: così il team composto dallo chef Philippe Leveillé con Mauro e Daniela Piscini ha saputo resistere all'avvicinarsi delle mode e dei tempi, mantenendosi sempre all'avanguardia, sempre un passo avanti, sempre in fermento. «Ma adesso comincio a sentirmi vecchio - scherza Philippe -. Sono qui dal '93, quando già il locale aveva conquistato la prima stella con la

mamma di Mauro e Daniela: nel 2000 abbiamo raddoppiato, ma in fondo, pur nell'ottica di una crescita che credo debba essere doverosa a certi livelli, siamo rimasti sempre gli stessi, fedeli all'idea che il ristorante stellato non debba mettere in soggezione nessuno. Far da mangiare è un atto popolare, e Miramonti è l'opposto di un luogo snob: mettiamo in campo la nostra professionalità per far passare un momento di serenità a chi sceglie di sedersi ai nostri tavoli». Vero, come è anche vero che non tutti possono permettersi una cena a casa Leveillé... «Il cibo buono ha un costo: non c'è nulla fa fare. Quando vedo certi prezzi in giro mi dico che non si può prendere in giro la gente. Eppure si può mangiare bene anche con 25 euro, acquistando prodotti di qualità, scegliendo bene. Basterebbe uno spaghetti al pomodoro, uno dei piatti più semplici, economici e buoni del mondo. Peccato non ci sia più nessuno in grado di prepararlo come si deve. Ed è questo a indebolire l'identità della cucina italiana. Ma se non ami questo lavoro è meglio che cambi mestiere. Fare il cuoco è un modo di essere». UNA WAY OF LIFE che Leveillé, dopo un periodo di «stabilizzazione», interpreta oggi con una sorta di adesione totale, ludica, gioiosa. «A una certa età mi sono detto: faccio un mestiere che adoro, e allora voglio godere, divertirmi. Non mi interessa il ruolo del cuoco filosofo, mi sento un artigiano che lavora insieme ad altri artigiani, non sopporto più l'idea di complicarmi la vita. Posso farlo anche perché ho creato una brigata di ragazzi straordinari, età media tra i 18 e 26 anni, come Arianna Gatti, da cinque anni con me: abruzzese, grande stoffa, spalla importantissima». Insomma, un'alchimia di serenità, esperienza, gioventù, sull'onda della quale la carta del Miramonti L'Altro continua a rinnovarsi con spirito frizzante e dinamico. Le ultime creazioni? Provocanti, sensuali, look moderno, taglio avveniristico, combinazioni sorprendenti, tecnica ai massimi livelli. Come #volevoessereunpomodoro: tartare di gamberi rossi, emulsione di bufala, gazpacho, sorbetto al basilico. Esplosivo, pirotecnico acquarello mediterraneo: fin dal primo assaggio sai già che non lo dimenticherai mai più. O Paint it Black: il piatto più rock di Brescia, una dedica ai Rolling Stones dove le capesante incontrano patate ratte al carbone vegetale sotto un merletto croccante di carbone e zabaione alla curcuma. Da non perdere la sontuosa, ricchissima Carbonara di ostriche, stuzzicanti le Lumache «Quasi» alla



Philippe Leveillé dal 1993 è lo chef del «Miramonti L'Altro» di Concesio

Bourguignone, ennesimo ruscitissimo gioco della memoria con un classico immortale. «Il ritorno ai sapori dell'infanzia è fondamentale: ho in menù piatti che mi porto dietro fin da bambino, momenti della mia vita che voglio condividere con chi mi segue oggi. Come il rognone di vitello: non è moderno, non è nobile, non è da due stelle Michelin, eppure è diventato il nostro secondo piatto più venduto». Al primo posto invece resiste il risotto ai funghi e formaggi dolci di montagna: da sempre in carta. «I pilastri della cucina della mamma di Daniela e Mauro sono rimasti e rimarranno sempre, anche se con taglio sartoriale un po' diverso. Odio la parola rivisitazione: se rivisiti devi superare l'originale, perché se ti fermi sotto lo standard non ha senso. Per questo il risotto non si è mai spostato di una virgola dalla ricetta originale. Poi intorno a tutto questo hai indubbiamente da divertirti. Ricordandosi sempre, come mi ha insegnato mio cognato Mauro, che il cliente ha la bacchetta magica: è lui che ti sceglie, ti sostiene, ti manda gli amici». Il futuro? «C'è in cantiere un bel progetto con un gruppo alberghiero molto importante in Asia, dopo sei anni di Miramonti a Honk Kong. Sarei felice di realizzarlo - conclude Leveillé -, perché potrebbe diventare una grande opportunità per portare Brescia e i suoi prodotti all'estero. Ed io ormai, nonostante le mie origini bretoni, mi sento bresciano al 100%».