

IL PERSONAGGIO.   tra i dieci chef pi  rinomati d'Italia, con una cucina che ha fatto la storia dell'enogastronomia italiana a

Con L veill  l'arte del gusto indossa il «cappello d'oro»

La guida de L'Espresso promuove lo chef bresciano fra gli immortali «I tanti riconoscimenti? Sono merito di tutte le donne del mio staff»

  tra i dieci chef pi  rinomati d'Italia, con una cucina che ha fatto la storia della gastronomia italiana in questi anni. Per questo gioved  la guida 2018 de L'Espresso gli ha attribuito il «Cappello d'oro», riconoscimento riservato ai migliori cuochi di tutta Italia. Philippe L veill , chef del ristorante «Miramonti L'Altro» di Concesio,



Lo Philippe L veill  ieri durante l'incontro che si   svolto al centro commerciale Elnos di Roncadelle

ha ricevuto il riconoscimento durante la presentazione della 40^a edizione della guida alla Stazione Leopolda di Firenze. «Non l'ho guadagnato io il Cappello d'oro! Il merito   di tutte le donne del mio staff, in primis di mia moglie perch  non   facile vivere e sopportare un uomo che fa il mio mestiere», ha raccontato L veill , intervenuto ieri pomeriggio nella sala eventi del centro commerciale Elnos di Roncadelle, insieme alle rappresentanti di Susan G. Komen, in occasione del mese della scienza. Un anno da ricordare, per lo chef e per tutte «le sue donne», perch  oltre al cappello d'oro de L'Espresso, luned  Philippe L veill  sar  a Roma per un nuovo e altrettanto importante premio: le «Tre Forchette» (su tre) del Gambero Rosso. «Non mi aspettavo tutti questi riconoscimenti e non posso che sentirmi onorato e felice», ha aggiunto con grande modestia. Un'umilt  ed una semplicit  che lo contraddistinguono nella vita ma anche nel lavoro. «Nella mia cucina e nella sala del ristorante cerco sempre di creare un ambiente conviviale e sereno. Non mi piacciono i nervosismi tantomeno chi, per far valere una sua idea,

alza la voce. Cerco sempre di mantenere un clima di tranquillit », ha rivelato L veill , rimanendo ben lontano da quell'immaginario collettivo che vede nei rinomati chef solo persone altezzose e piene di s . PERCH  ESSERE un professionista   anche questo: regalare il proprio sapere guadagnando la fiducia e il rispetto dei propri collaboratori o, per meglio dire, delle proprie collaboratrici. L veill  infatti, in controtendenze con le mode del momento, ha all'interno del suo staff nove donne e un solo uomo. «Per me   molto pi  facile avere a che fare con le donne, con loro mi trovo molto bene, forse perch  pi  vicine al mio modo di lavorare», ha spiegato confessando che, a parte la decisione del personale, non ha mai «calcolato nulla nella vita». «Tutte le mie decisioni sono arrivate senza previsioni, dando ampio spazio al destino». Un destino che dopo New York, Montecarlo e varie citt  dell'Africa e dell'Asia lo ha portato, nel lontano 1987, ad Iseo e dal 1994 a Concesio nel ristorante Miramonti L'altro, dove   rimasto e, chiss , rimarr  la sua casa per ancora molto tempo.   RIPRODUZIONE RISERVATA

Marta Giansanti