



RotteGolose

A cura di Piergiorgio Paglia

PHILIPPE LÉVEILLÉ: LO CHEF CHE CONOSCE LE ROTTE DEL CUORE

Potevamo mancare di segnalarvi lo splendido ristorante "Miramonti l'altro" di Concesio, pochi chilometri a nord di Brescia? No, non potevamo e per diverse ragioni: i raffinati ambienti, una radicata cultura dell'accoglienza, la deliziosa cucina che gli è valsa le due stelle Michelin ma che, soprattutto, sa suscitare vere, profonde emozioni. E poi c'è una sorpresa: Philippe Léveillé, Chef geniale che, quando lascia il timone della sua cucina e congeda la rodata ciurma, si trasforma in un velista appassionato e competente, che conta al suo attivo ben quattro traversate atlantiche.

> MIRAMONTI L'ALTRO

Se siete pronti per un viaggio che risveglierà i vostri sensi, un'avventura gastronomica - e non solo - davvero memorabile, rompete gli indugi e fate rotta su Costorio di Concesio, nell'hinterland bresciano.

Ad accogliervi troverete Daniela Piscini, moglie di Philippe, perfetta padrona di casa in grado di farvi sentire al tempo stesso clienti coccolati e vecchi amici di famiglia. Quando sarete a vostro agio, e non ci vorrà molto, a stupirvi ci penserà la mano sapiente di Philippe Léveillé: classe '63, di origini bretoni ma in Italia da quasi trent'anni, ci racconta il suo amore per il mare e la vela. Suo padre si occupava di ostricoltura proprio davanti Mont Saint Michel, e Philippe è cresciuto con l'amore per il mare ed i suoi profumi nel sangue. Un personaggio sui generis per l'ambiente dei grandi Chef: poco attratto dall'apparire, in sala come sui media, preferisce far parlare i suoi piatti. Preparazioni, sia di mare che di terra, radicate nel territorio e basate su materie prime locali e di altissima qualità, che Philippe sa nobilitare attraverso una rilettura creativa sempre elegante e ben dosata, armonica, mai fine a se stessa. Uno stile personalissimo, quello di Philippe, che sa mescolare Bretagna e Val Trompia all'insegna dell'equilibrio e che non perde mai di vista la piacevolezza del piatto. Risotto ai funghi con formaggi dolci di montagna; Lumache di vigna al Franciacorta, salsa di acetosella, scalogno e dragoncello; Bomboniera di coda di rospo e tartufo nero, crema di patate, spezie ed erbe aromatiche; Rane saltate

al burro, prezzemolo e aglio; Tortino di capesante, patate ratte e tartufo nero alle spezie dolci. Queste sono solo alcune delle delizie provate nella nostra ultima visita, senza dimenticare il sontuoso carrello dei formaggi, a nostro avviso tra i più curati e completi d'Italia, e la bella cantina. Ma la proposta di Philippe che ci ha profondamente emozionato è un'altra ancora: il crescendo di agnello con finale di suo carré.

Un piatto sorprendente per varietà ed armonia dei sapori, che il grande Luigi "Gino" Veronelli amò in maniera viscerale e a cui esso deve il nome. Divertente l'aneddoto che Philippe ci ha regalato: il grande Gino andò a provare un piatto, il "Caldo-freddo" di cavolfiore ed aringa affumicata con le sue uova, che voleva premiare nella sua guida ai ristoranti. Poiché Philippe ed il suo complice-cognato, Mauro Piscini, stavano mettendo a punto una nuova ricetta che prevedesse l'utilizzo delle parti meno comuni dell'agnello, decisero di approfittare della presenza di Gino per fargliela provare. Fu un vero e proprio colpo di fulmine, e Gino Veronelli fu prodigo di complimenti e consigli, arrivando addirittura a proporre qualche nome tra cui Philippe scelse quello definitivo del piatto.

MIRAMONTI L'ALTRO

Via Crosette, 34
Costorio di Concesio (BS)
Tel. 030.2751063
Prezzo menu degustazione
«Il Gran Menu del Goloso Curioso»
(10 portate escluse bevande): € 110
www.miramontilaltro.it

In libreria

A cura di Inbar Meysar

INBAR MEYSAR è nata a Milano dove vive e lavora. Laureata in Pubblicità e comunicazione presso la University of Hartford (Connecticut). In collaborazione con Fabio Pozzo ha scritto «Ho sposato l'oceano». È autrice de «Il mio Vendée Globe» e «L'Isola delle vele».



GRAN PAVESE

Enrico Cernuschi

Mursia
Pagine: 222
Euro: 16,00

Storie di navi e barche a remi, a vela, a motore. Storie di marinai celebri e sconosciuti, di comandanti leggendari e anonimi, storie di mari, di laghi e di fiume, di guerra e di pace.

Da uno studioso della marineria una raccolta di grandi e piccole avventure contrassegnate da ardimento, disciplina, passione, umanità e anche tanto buon senso (caratteristiche indispensabili per affrontare una buona navigazione) che Mursia propone in "Gran Pavese".

Dal Cutty Sark, clipper inglese che navigò sulle rotte della Cina alla grande avventura della torpediniera Lince nel corso del Secondo conflitto mondiale, dal motoscafo personale di Mussolini, Mascottina (imbarcazione che favorì, tra l'altro, alcuni incontri galanti del Duce lungo le sponde del Tevere) alle tante piccole unità armate senza nome, italiane o straniere, che operarono negli specchi d'acqua dalla Finlandia all'Etiopia e al Mississippi, fino della Hispaniola, "una goletta da duecento tonnellate. Non potreste immaginare una nave più agile. Un bambino sarebbe capace di governarla", come Robert Louis Stevenson descrive il celebre due alberi nell'Isola del tesoro.

Avventure che dall'acqua passano anche al grande schermo con una breve storia sui più significativi film italiani dedicati alle navi (a cominciare da "Aldebaran", diretto nel 1935 da Alessandro Blasetti) e un ritratto inedito di un mostro sacro del cinema made in Usa, John Wayne, non solo cow boy ma, anche, grande inasorato del mare e delle barche, soprattutto del suo The Wild Goose, un piccolo yacht con il quale, per oltre vent'anni, ha solcato - appena ne aveva l'opportunità - le isole del Mar del Sud.

L'AUTORE: Enrico Cernuschi, classe 1960, è un bolognese radicato a Pavia dove lavora come funzionario di una delle maggiori banche italiane. Studioso di storia navale, ha scritto, tra l'altro, insieme a Ermio Bagnasco, Le navi da guerra italiane 1940-1945 (2003) e collabora a diverse pubblicazioni italiane e straniere tra le quali «Rivista Marittima», il mensile dello Stato Maggiore della Marina Militare, «Storia militare» e «Warship».