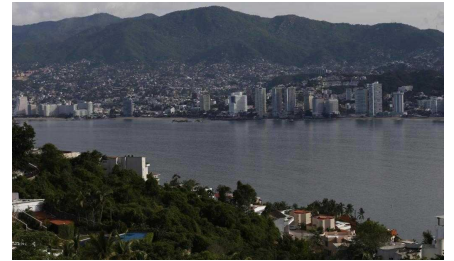


SABATO 26 OTTOBRE 2019

## Leveillé: «Felice di portare in Messico il made in Bs»

C.A.

Il Miramonti L'Altro porta la bandiera dei sapori bresciani in Messico: il ristorante bistellato di Concesio è stato contattato dall'ambasciata italiana del Paese sudamericano per un tour enogastronomico che prevede numerose tappe dedicate alla promozione della grande cucina italiana moderna. Naturalmente con un tocco di savoir faire tutto «made in Bs». «È davvero un grande orgoglio per me, francese, attraversare l'oceano per andare a rappresentare questo territorio bresciano che ormai è diventato a tutti gli effetti anche il mio - racconta Philippe Leveillé, lo chef di origini bretoni al fornelli dello storico locale condotto con Daniela e Mauro Piscini - Per noi questa convocazione dell'ambasciata italiana in Messico è motivo di grande emozione: partirò domenica 9 con alcuni dei miei collaboratori, il 12 sera avremo una cena da 400 persone nella sede dell'ambasciata, a seguire ce ne sarà un'altra alla Camera del commercio sempre a Città del Messico, poi altre 5 cene in altrettanti ristoranti anche in altre due città del Paese. Una grande occasione non solo per noi ma anche per tutta la cucina bresciana». L'APPUNTAMENTO messicano rappresenta un grande riconoscimento internazionale per il Miramonti, confermatosi in questi giorni ai vertici della classifica nazionale della Guida dell'Espresso 2019 con il Cappello d'Oro, attribuito ai ristoranti «che hanno contribuito in maniera decisiva a cambiare il volto della cucina italiana». Il tutto mentre Leveillé è fra i 13 cuochi più rappresentativi della cucina italiana coinvolti dal Gambero Rosso per la preparazione della grande cena di presentazione della guida Ristoranti d'Italia in programma per lunedì prossimo allo Sheraton di Roma. «Siamo felici dei traguardi raggiunti ma non ci fermiamo mai - afferma Philippe -. Ogni giorno ce la metto tutta grazie anche ai miei ragazzi, a questo gruppo straordinario che ho creato e che mi segue e con il quale in questi ultimi tre anni abbiamo dato uno slancio nuovo al nostro lavoro». Da qui le continue novità: «C'è una costante evoluzione nel segno della creatività - conclude Philippe -. Con la mia sous-chef Arianna Gatti abbiamo allo studio una serie di nuovi piatti che sicuramente risentiranno anche di queste esperienze internazionali e che dalla seconda metà di novembre presenteremo nella nuova carta». © RIPRODUZIONE RISERVATA



**Il gusto «Made in Brescia» alla conquista del Messico**