

VENERDÌ 30 AGOSTO 2019

**Arianna Gatti, le golose tentazioni della sous chef**

Ha solo 27 anni, viene dal profondo Abruzzo, regione che, insieme alla passione dei genitori, le ha trasmesso l'amore per la cucina, la convivialità, il buon vivere: si chiama Arianna Gatti e dal 2013 è lei la sous-chef di Philippe Leveillé al bistellato Miramonti L'Altro a Concesio. Un vero talento naturale, che conferma la profonda empatia e fiducia del grande cuoco di origini bretoni nelle giovani generazioni che si avvicinano con passione autentica alla professione di cuoco. «Lo ricordo sempre a tutti: questo è un mestiere duro e difficile - racconta Leveillé -. Se lo vuoi fare bene rispettando i tuoi ideali ed i tuoi clienti devi essere pronto a sacrificarti. Ma ai miei ragazzi dico sempre che il rovescio della medaglia è ricco di soddisfazioni impagabili. Personalmente questo lavoro mi ha dato l'opportunità di viaggiare, di conoscere persone incredibili, di scoprire cose nuove: ma impegno, rigore e dedizione sono le parole d'ordine nella mia brigata. E sono contento di poter dire che nel mio gruppo si è ormai instaurato un legame che va al di là della professione: noi stiamo bene insieme anche al di fuori degli orari di servizio, quasi come fossimo una famiglia». Fondamentale, per una grande cucina, anche la capacità di delegare alla persona giusta. «Non è facile trovare collaboratori validi ed affidabili come Arianna - spiega Philippe -. Il sous chef in particolare è una figura con la quale sei destinato a trascorrere tanto tempo della tua giornata. Serve feeling reciproco, comprensione, un'intesa che funzioni al volo, ma anche la capacità di mettersi in discussione e fare un passo indietro. Fra me e Arianna c'è una differenza di età importante, abbiamo una differente idea di cucina, ma lei ha portato una ventata di freschezza e di gioventù molto positiva che io credo di aver saputo ascoltare ed accogliere». Arianna conferma: da quando è arrivata a Concesio, la sua vita è cambiata. «Lavoro a fianco di Philippe da quando avevo 24 anni - racconta -. Per me all'inizio è stato molto impegnativo comprendere cosa significava questo ruolo di braccio destro, ma non ho avuto paura: mi sono buttata anche perché lui mi ha indirizzato bene, senza ansie. È davvero un grande maestro, molto disponibile, umile ed umano. Abbiamo creato un bellissimo gruppo, con una forte presenza femminile, fra noi c'è grande spirito di solidarietà». Ormai bresciana di adozione, Arianna resta però ancora profondamente legata alla sua terra ed alla sua famiglia. «Vengo da Forme, in provincia dell'Aquila, da una regione dove prevale il culto del mangiar bene. I miei genitori sono ottimi cuochi, papà ha studiato all'alberghiero, ha aperto una pizzeria, poi un bar ad Avezzano con pasticceria: per me la cucina è una storia di famiglia, segnata dalla sacralità del pranzo della domenica. Credo di aver sempre saputo che avrei fatto questo mestiere anche se ho studiato allo scientifico perché mia madre voleva che avessi una formazione completa... Ma appena finito il liceo sono andata a Roma alla ricerca della mia indipendenza». Nella Capitale gli studi alla scuola di cucina Alma, poi l'approdo nel ristorante di Paolo Teverini a Bagno di Romagna, una stella Michelin. «Mi ha insegnato tantissimo, è anche venuto qui a Concesio a trovarmi: è stato lui a mandarmi dai fratelli Leoni a Bologna, e da lì un giorno sono arrivata a Brescia in visita a mia sorella, medico al Civile. Siamo andate a cena al Carlo Magno dove lo chef Beppe Maffioli mi ha detto che Philippe stava cercando un secondo: ho mandato il curriculum, sono stata presa subito». Gli inizi in pasticceria, poi la conquista di spazi sempre più importanti. Ma com'è chef Philippe dietro le quinte?. «Come lo si vede davanti: una persona alla mano, altruista, pensa sempre alle nostre esigenze, ci viene incontro, è sempre attento ai bisogni di tutti. Certo, ci sono regole, un po' di rigore è indispensabile, Ma da noi è come essere in una

**Arianna Gatti e Philippe Leveillé**

famiglia». Arianna Gatti ha una sua idea ben precisa di cucina. «Mi piace rivisitare i gusti della tradizione: il mio piatto ideale deve essere immediato, fresco, buono, riconoscibile e soprattutto goloso. Come il biscotto di anguilla, cipolle in agrodolce, formaggio di capra: uno dei miei preferiti nella carta del Miramonti». Le ambizioni per il futuro? «Crescere ancora in questa cucina: sto vivendo un momento molto positivo qui al Miramonti, perché sento che qui la sfida è sempre aperta. Philippe Daniela e Mauro Piscini hanno sempre voglia di migliorare, di crescere di mettersi in gioco: e questo è di grande stimolo per me e per tutti».