VENERDÌ 21 DICEMBRE 2018

Piscini, il ristoratore gentiluomo che ha fatto strada

Lo chef Philippe Leveillè e Mauro Piscini al «Miramonti L'Altro»

È il ristoratore gentiluomo dell'enogastronomia bresciana: un «patron» d'altri tempi che non ha mai amato l'esposizione eccessiva, e che da qualche tempo ha preferito «ritirarsi» dalla prima linea della sala scegliendo di lavorare dietro le quinte. Impossibile tuttavia dimenticare il ruolo che Mauro Piscini ha ricoperto nel rilancio della grande cucina italiana con il suo Miramonti L'Altro: un contributo che nelle scorse settimane la Guida dell'Espresso ha voluto ricordare con un Premio alla Carriera consegnato nel corso della presentazione dell'edizione 2019 della storica pubblicazione, dove il locale di Concesio si è confermato al vertice dell'eccellenza nazionale con il riconoscimento del Cappello d'Oro. «E pensare che io questo mestiere non volevo nemmeno farlo - racconta Mauro, 63 anni, 37 dei quali trascorsi fra i tavoli della sua creatura -. Ho passato l'infanzia in un ristorante, il Miramonti di Caino, vivendo in prima persona tutte le difficoltà che chi fa questo mestiere conosce bene: niente domeniche, niente feste, le incombenze del lavoro a prevalere sempre sui rapporti famigliari. Ricordo ancora che quasi attendevo con piacere quelle giornate di brutto tempo e nebbia in cui il ristorante era vuoto e si ricreava quell'armonia e vicinanza che per il resto dell'anno era preclusa. Per i miei genitori la vita era questa: io volevo decisamente qualcosa di diverso. Mi sono iscritto a Giurisprudenza, mi sono sposato, sono arrivati due figli, ho cercato di andare avanti lavorando e studiando ma era impossibile». Da qui, la scelta quasi obbligata di tornare in scena con un nuovo locale. «I miei pensavano da tempo ad un secondo ristorante più a misura d'uomo, 40 coperti contro i 150 di Caino: tutto era pronto, ma papà non si decideva mai. A sua insaputa io e mamma abbiamo organizzato tutto ed abbiamo inaugurato Miramonti L'Altro il 15 dicembre del 1981». Le prime reazioni? «Un successo incredibile. In quei primi anni la nostra proposta era funzionale alle necessità di un territorio di grandi disponibilità economiche: ero giovane, facevo di tutto perché i miei clienti, fra cui tutti i più grandi industriali della zona, si sentissero come a casa, anche se questo comportava un ridimensionamento costante dei confini della mia vita privata. Ma la qualità è sempre stata un punto fermo, fin da quei primi giorni in cui io e mamma da soli facevamo fronte a tutte le difficoltà di gestione». Da qui un percorso di crescita costante che, nel 1991, ha portato alla conquista della prima Stella Michelin, anticipata da un riconoscimento nazionale di grande prestigio come il Sole di Veronelli. «Erano altri tempi: all'epoca il perno della ristorazione era la sala, il personaggio del patron era prevalente, gli stellati erano impostati sull'accoglienza e nessuno sapeva chi c'era in cucina. Tutto è cambiato con Gualtiero Marchesi: è lui che ha svoltato, in cucina ma anche in comunicazione». E qui entra in gioco Philippe Leveillè. «È arrivato al momento giusto, quando la mamma cominciava un po' a sentire il peso degli anni: ha lavorato per molto tempo al suo fianco, ha completato un percorso già in atto portando nella nostra proposta quello che la tradizione non poteva darci. Con lui siamo arrivati alla sintesi ideale: da una parte le radici nella cucina bresciana, i piatti che i miei facevano a Caino come il Risotto ai funghi, il Capretto, il Gelato alla crema, che ancora prepariamo secondo i criteri di allora, in una linea di continuità che convive però con un'altra anima maggiormente legata alla cucina creativa o di concetto». Nel 2001 la seconda Stella, poi le Tre Forchette, il Premio dell'Espresso per il miglior pranzo dell'anno, tanti riconoscimenti che hanno portato il Miramonti nell'olimpo dell'alta ristorazione italiana. «Devo ringraziare tante persone, una su tutti Enzo Vizzari:, direttore delle Guide dell'Espresso: il primo che mi ha portato in Francia, dove ho trovato il punto di riferimento per l'evoluzione della nostra cucina. Sono felice che abbia pensato a me per questo premio alla carriera: mantenere per un corso di tempo così lungo una qualità

significativa non è semplice, per questo il riconoscimento è per me motivo di orgoglio». Il futuro di Mauro Piscini? «Mi sono ritirato dalla sala, seguo tutto l'aspetto organizzativo e di supporto alla corretta gestione del ristorante. Ero stanco di essere sempre in prima linea nei confronti di giornalisti, critici, gourmet, non ho mai amato espormi troppo, le cose stavano cambiando ed era giusto fare un passo di lato perché oggi l'anima di un ristorante deve essere il cuoco. Da qui la giusta sintonia con Philippe per un passaggio di consegna avvenuto anche grazie al matrimonio con mia sorella Daniela, presenza fondamentale, che ha acquisito nel corso degli anni competenze e professionalità straordinarie. Oggi sono sereno: finalmente sono riuscito ad avere metà del mio tempo tutta per me. Ma guai ad abbassare la guardia: è un mondo in continua trasformazione, fondamentale essere sempre al passo con i tempi».