

Tanti auguri
a Mixer e
a tutti voi

Stellato

IL JOIA DI MILANO

La mia Cucina è un inno

QUESTO RISTORANTE, APERTO DA QUASI VENT'ANNI, RAPPRESENTA UN PUNTO FERMO NEL PANORAMA DELLA RISTORAZIONE VEGETARIANA ITALIANA DI QUALITÀ. IDEATORE E CREATORE DEL LOCALE È PIETRO LEEMANN

■ di Walter Govoni



Il Menù delle feste per MIXER

In vendita a 65 euro, con tre vini al calice
in abbinamento, al costo di 15 euro.

Quello che mangerei ogni giorno

Paté di cavolfiore e paté di zucca con insalata di germogli,
chapati di saraceno e castagne

Paté di cavolfiore (per 20 persone)

200 g fagioli cannellini
300 g cavolfiore
100 g crema di sesamo
10 g olio al peperoncino
80 g olio extravergine
20 g aneto
40 g prezzemolo
20 g timo
300 g zucca mantovana
40 g di mostarda di frutta
sale

Per il blinis
500 g acqua
5 g lievito di birra
25 g olio extravergine
50 g farina d'orzo
75 g farina di grano saraceno
50 g farina di castagne
150 g di farina bianca
5 g di sale

Preparazione

Mettere a bagno i fagioli per una notte, farli cuocere a pressione per 18 minuti. Sgocciolarli, frullarli e passarli al setaccio. Condirli con le erbe tritate finemente, gli oli, la crema di sesamo e il sale.

Cuocere la zucca al vapore e passarla al setaccio, condirla con la mostarda tagliata fine. Tagliare carote, il sedano verde e le rape a strisce sottili, metterle a bagno in acqua, condire con un pizzico di sale e l'olio del Garda, cospargere di germogli. Disciogliere il lievito in 200 g di acqua tiepida e lasciarvelo per 10 minuti. Aggiungere il resto dell'acqua e tutti gli ingredienti, mescolare bene e lasciare riposare per 1 ora. In una pentola ben calda appena unta preparare i blinis cuocendoli 2 minuti da una parte e due dall'altra.

Il ristorante *Joia*, situato in via Panfilo Castaldi a Milano, è stato aperto nel 1989. Dal 1996 è stato insignito, primo ristorante vegetariano in Europa, della *stella Michelin*. Può essere considerato, a tutti gli effetti, il tempio della cucina naturale.

Cuoco e Filosofo

“La cucina di *Joia* – dice **Pietro Leemann** – secondo le mie intenzioni vuole rappresentare le tre ricchezze della vita: materiale, culturale, spirituale. Io, attraverso le mie molteplici esperienze, ho compiuto

questo tipo di percorso: sono passato da una cucina ricca in termini di quantità e cibo, soprattutto di proteine animali e di grassi, che accontentano principalmente il corpo, a una cucina di qualità, moderata e che nutre in modo raffinato anche mente e spirito”.
Una cucina più leggera, quindi, con meno grassi...

Crema d'orzo con pleurotus scalogno e castagne
Ingredienti per 8 persone

100 g orzo perlato
500 g latte
40 g burro
100 g olio extravergine
2 g scorza arancia grattugiata
2 g cannella in polvere
40 g faglie di sedano verde
200 g pleurotus
200 g scalogno
200 g castagne pelate
100 g trucioli di legno non resinoso
sale q.b.

20

alla vita



Sotto una coltre colorata

Ingredienti per 8 persone
800 g vino bianco
50 g lemon grass
40 g lamponi
200 g panna
40 g burro
5 g tè al bergamotto
2 bustine zafferano
400 g broccoli
200 g panure
400 g sedano rapa
200 g ricotta di mucca
40 g salvia
80 g semi di melograno
120 g pesto di sedano
verde e menta
40 g olio d'oliva
20 g morchelle secche
300 g panna
200 g vino bianco
20 g farina
10 g scalogno
fiori eduli
sale

“La tendenza, in molti casi, della cucina moderna – prosegue Pietro – è verso un consumo minore di carni e di grassi e verso una maggiore attenzione ai cereali e al mondo vegetale in generale.

Dal mio punto di vista, una cucina che vuole considerare il piacere come elemento aperto alla totalità, è necessariamente una cucina di indirizzo vegetariano e biodinamico.

La mia cucina vuole essere un inno alla vita e alla natura, dove nutrirsi è un piacere stimolato da gusti semplici e stuzzicanti, da colori brillanti, da elementi e forme vitali e rivitalizzanti. Questa visio-

ne pacifica mi aiuta ad avvicinarmi alla natura e a entrare in contatto con essa”.

Come lavorare le materie prime

Per praticare questo tipo di cucina bisogna accostarsi alle materie prime in un certo modo... “Il piacere autentico – continua lo chef – va ricercato nell’essenza del cibo, che viene ottenuta con il raffinemento.

Nelle erbe aromatiche, per esempio, la parte più preziosa sono le foglie, nei carciofi invece è il cuore e, ancora, nella canna da zucchero lo zucchero semolato che se ne ricava

ecc. La mia idea di cucina è questa: è una riconciliazione con la natura, nel suo rispetto e nel piacere di averla come amica. Mi sento un tramite per rappresentarla. Provo molto piacere quando i miei

Preparazione

Ridurre metà del vino bianco con il lemon grass tagliato fine e con i lamponi a 100 g, filtrare, aggiungere 100 g di panna e 20 g di burro. Ridurre il rimanente vino a 100 g, aggiungere il bergamotto e lasciar infondere per 10 minuti, filtrarlo e aggiungere 100 g di panna e 20 g di burro e lo zafferano. Affumicare la ricotta chiudendola per 4 ore in una pentola ermetica con i trucioli fumanti, cuocerla in forno a 180 °C per 20 minuti, raffreddarla e tagliarla a cubetti. Pulire i broccoli e scottarli velocemente in padella. Pulire gli shitaké e arrostirli a fuoco vivo con un goccio d’olio. Impanare la salvia e friggerla assieme alla ricotta tagliata a cubetti. Tagliare lo scalogno a cubetti, farlo sudare in padella con un goccio d’olio. Aggiungere le morchelle precedentemente ammollate, bagnare con il vino bianco e lasciar evaporare, aggiungere la panna, portare a ebollizione, legare con la farina diluita con un goccio d’acqua e cuocere per 20 minuti. Grattugiare grossolanamente il sedano rapa, cuocerlo con un goccio d’olio, a fuoco lento e con un coperchio per 20 minuti. Intiepidire le due salse e montarle con il mini peemer. Mettere sul fondo di 8 piatti il pesto, quindi le spugnole, al centro il sedano rapa, attorno gli shitaké, la melagrana, la salvia e i broccoli. Coprire ogni piatto con le schiume ottenute con le due salse, guarnire con i petali di fiori.

“

Perseguo una cucina, *naturale* ed equilibrata, in cui credo fermamente e che pratico ogni giorno, mantenendo intatti gli aromi e i profumi delle materie prime

”

Un piatto per l'inverno



Preparazione

Cuocere l’orzo ben ricoperto d’acqua per 16 minuti a pressione, frullarlo con tutto il liquido e passarlo al colino fine. Condirlo con il latte, il burro, la cannella, la scorza d’arancia e sale. Abbrustolire i trucioli di legno e racchiuderli in un foggetto di carta stagnola con lo scalogno. Cuocere in forno a 200 °C per 35 minuti. Togliere gli scalogni e liberarli dalla pelle, tagliarli a pezzetti.

Tritare le foglie di sedano verde e metterle a marinare con l’olio d’oliva. Sbollentare le castagne per 4 minuti in acqua leggermente salata, arrostirle in padella con un goccio d’olio. Tagliare i pleurotus a pezzetti e arrostirli in una padella ben calda con abbondante olio d’oliva. Sul fondo dei piatti mettere la crema d’orzo, disporre sopra gli altri ingredienti, condire con il sedano verde marinato.

Tanti auguri
a Mixer
e
a tutti voi

IL JOIA DI MILANO

Stellato

ospiti riconoscono questo aspetto. Detto questo, per me le materie prime di qualità si ottengono grazie a una politica di buone relazioni. Mi spiego meglio.

Io, per la maggior parte dei prodotti che impiego in cucina, mi appoggio su dei fornitori che mi seguono da diversi anni. Sono tutte persone di qualità che trattano alimenti di qualità. Ne consegue, secondo me, che la qualità è una questione di relazioni e se hai buone relazioni... hai buona merce".

Beh, le buone relazioni, servono anche per avere una clientela fedele e costante... "Sì, ma non solo. Il fatto di aver conquistato la *Stella* 12 anni fa, nel 1996, ha contribuito a incrementare il circuito dei clienti stranieri, che si muovono con la *Guida Michelin*".

I "viaggi" offerti

Quanto detto sopra come si traduce nelle proposte per la clientela? "Offriamo un'ampia scelta - prosegue Pietro Leemann - alla nostra clientela, sia alla carta sia con dei menù degustazione, con prezzi diversificati: dai 50 ai 100 euro. Inoltre, a pranzo, proponiamo un menù business di tre portate a 35 euro e un piatto unico, del giorno, a 17 euro. Parecchi, infine, sono i vini al calice che offriamo.

Anzi, vendiamo due selezioni: una di tre vini nobili di medio corpo a 15 euro e l'altra di tre vini pregiati di buona struttura a 30 euro".

Preparazione

Preparazione

Sul fondo dei vasetti distendere uno strato di marmellata di mele cotogne diluita con un goccio d'acqua. Preparare una ganache con il latte e il cioccolato, stamparla nei 4 vasetti e mettere a rapprendere in frigorifero.

Alternare a strati la panna, le meringhe, i vermicelli, finire spolverando con la cannella mescolata con il cacao.

Sul fondo del piatto mettere il meccanismo musicale, nascondendolo sotto alla carta, appoggiarvi sopra il vasetto chiuso. L'ospite riceverà il piatto musicale. Nel momento in cui prenderà in mano il vasetto, questo smetterà di suonare.

C'è solo l'imbarazzo della scelta? "Sì e la curiosità di chi approda nel mio locale. Perché la mia cucina vuol essere come un *viaggio*: il viaggio, infatti, rappresenta un'esperienza in cui scopri cose nuove e così è la cucina che è in continua evoluzione. Io sono autore in prima persona della mia cucina: è molto legata a me ed evolve insieme al mio pensiero".

Cotture al vapore

Considerando che la linea di cucina del *Joia* è vegetariana e quindi molti elementi sono delicati, il momento e la tecnica di cottura sono importanti? "Io ho compiuto - conferma Leemann - sempre delle scelte tecnologiche per migliorare la cottura mantenendo intatti aromi e profumi. Ecco perché ho voluto due *catene*, del freddo e del caldo, complete e separate. Utilizzo, anche, il sottovuoto e le cotture al vapore". ■

Conserva musicale

Ingredienti per 4 persone
100 g marmellata di mele cotogne
160 g vermicelli di castagne
160 g panna montata
40 g cioccolato amaro
100 g latte
4 meringhe piccole
100 g marmellata di mele cotogne
1 g cannella
1 g polvere di cacao
4 vasetti della marmellata puliti
4 etichette
4 meccanismi dei bigliettini d'auguri musicali
4 fogli di carta color bordeaux



In viaggio con le padelle

Svizzero... Ma anche Orientale

- Pietro Leemann è nato in Svizzera nel 1961 e ha lavorato presso grandi maestri della cucina quali Fredy Girardet e Gualtiero Marchesi.
- Ha vissuto due anni tra Cina e Giappone e tramite le scoperte effettuate ha rivoluzionato il suo pensiero... in cucina!
- Ha assimilato le filosofie culinarie orientali e occidentali, le ha sapientemente miscelate, e le ha trasformate in creazioni all'avanguardia.
- È socio onorario dei JRE (Jeunes Restaurateurs d'Europe) da diversi anni, dopo essere stato fra i soci fondatori e averne fatto parte come membro effettivo. L'associazione raccoglie diversi giovani chef - patron di prestigio, fra cui molti stellati.

Il check del locale

Insegna: Joia

Indirizzo: via Panfilo Castaldi 18, 20124 Milano.

Tel. 02 29522124. Fax 02 2049244

Sito: www.joia.it - E-mail: joia@joia.it

Chef - patron: Pietro Leemann

Giorni di chiusura: sabato a mezzogiorno e domenica

Ferie: in agosto e tra Natale e l'Epifania

Numero coperti: 50, suddivisi in 3 sale -

Dipendenti: 16

Carte di credito: tutte