

Pietro Leemann:

il piacere della buona tavola naturale

Cibarsi è una necessità quotidiana terrena ed ogni scelta alimentare ed assunzione di cibo, corrisponde all'essere. Lo sa molto bene **Pietro Leemann**, 48 enne chef svizzero del Canton Ticino, che nel 1989 ha aperto a Milano il suo ristorante "Joia - alta cucina naturale". Pietro Leemann, il cui modo creativo in cucina è timbrato di "verde", è il demiurgo di un luogo molto rispettoso, ed in sintonia con madre natura, per la diffusione di un'alimentazione e di uno stile di vita più sostenibile e responsabile: quasi su misura di ogni individuo.

Una cucina di etica, quella praticata da Pietro Leemann al Joia, nel cuore della frenetica Milano. Un'osasi di pace, una specie di eden gourmet sospeso nel caos e nella frenesia della metropoli, un convivio inteso come posto per stare bene insieme, come benessere che ci fa relazionare in un certo modo.

"Il cibo è importante per le nostre relazioni ed una cucina naturale fa discutere e pensare a cose elevate" mi dice Leemann.

Il suo percorso professionale lo chef lo consuma lavorando in di-



Ristorante Joia
Via P. Castaldi, 18
20124 Milano
Tel. 02 2049244

equilibrata, viva con una cucina che corrisponde all'essere e al benessere: è questo il pensiero Di Pietro Leemann.

versi ristoranti, italiani e stranieri e collaborando con maestri del calibro di Fredy Girardet e Gualtiero Marchesi. Approda alla filosofia di cucina naturale perché per primo ad un certo punto della sua vita sente il bisogno di assumere cibo facilmente digeribile, stagionale e rispettoso della madre terra: *"per apportare quella giusta energia psicofisica di cui abbiamo bisogno nella nostra routine quotidiana"*.

Mantenere alto il tenore di qualità di vita, e quindi di salute, con un'alimentazione sana ed



Un benessere che si ripercuote non solo sul corpo ma anche sulla psiche e sull'anima. Da vent'anni a sta parte la sua cucina naturale è sempre in evoluzione ed anche più affinata grazie anche all'ispirazione che trova durante i suoi viaggi. *"La vita è una continua evoluzione e come*



La fusione degli ingredienti è bandita dalla sua cultura gastronomica: *"il mio piatto è un'idea, un concetto, non è solo un insieme di ingredienti..., ognuno di questi è completamente diverso dall'altro ma insieme devono*

rappresentare un concetto preciso del piatto che produco". Pietro Leeman con questi argomenti nel 1996 raggiunge la stella Michelin: primo chef stellato in Europa di ispirazione vegetariana.

Attraverso precisione e rigore, il cuoco ticinese riesce ad infondere nei suoi piatti la propria creatività con ingredienti veri che non perdono mai la propria identità. Una creatività che è tutt'uno anche ai nomi dei piatti che egli dà ad ogni sua preparazione: "Di non solo pane", una sfera panzanella di melanzane, pomodoro, formaggio fresco, "Serendipity", (parola inglese che indica la fortuna che arriva inaspettata), gnocchi di fecola di patate farciti, pesto, salvia, pesca e fior di zucca, "Finalmente c'è stata la pioggia", frutta estiva con gelato di rose e menta fresca, "Una pietra sta rotolando", una sfera croccante di zucchine, carciofi e piselli in un zafferano e brodo di funghi abbondante, oppure". Prima a sinistra, poi a destra", una ricotta di capra, fava, e zuppa di pomodoro piccante.

I nomi che Leemann sceglie per i suoi piatti fanno parte della filosofia di questo locale che è quella di enfatizzare il rapporto dell'ospite con il contesto in cui si trova: fatto di elementi naturali, di forme, di colori e di gusto dall'aspetto Zen dove egli entra in unisono. Un proverbio giapponese dice: "Se non l'assaggiate, non ne conoscerete mai il sapore".

tale si scoprono delle cose e si fanno delle scelte - mi dice - ogni cosa che facciamo può essere evolutiva o involutiva, ogni atto ed ogni cosa che faccio credo che mi migliori e quindi, come conseguenza, la cucina che pratico credo che mi migliori.... una cucina che è espressione coerente della mia filosofia e del mio stile di vita".

Soprattutto rispettosa della natura, fatta con prodotti dell'orto di stagione, (dal menu è scomparso anche il pesce che invece prima veniva proposto n.d.r.), senza nessun compromesso, dove tutti i sensi, vista, udito tatto, gusto, olfatto, sono stimolati.

La capacità di Leemann di proporre un'unica verdura di stagione in molteplici forme, trova ispirazione attraverso i condimenti, le consistenze, ed è una manna per coloro che amano esplorare una cucina naturale "alta". Leeman rivolge anche molta attenzione alle cotture che devono essere rispettose dei principi e dei valori nutrizionali degli alimenti, *"per preservare il gusto di ogni ingrediente, solo così è possibile creare un'armonia gustativa globale"* - mi dice.