



SPAZI FOOD

LA NUOVA CUCINA DI LEEMANN

**PER LAVORARE ANCOR
“PIÙ VICINO ALL’ESSENZA
DELLA NATURA”, IL MAESTRO
DELLA CUCINA VEGETARIANA,
HA RINNOVATO IL SUO STORICO
JOIA DI MILANO.**

Lucia Uggè

Chi non conosce il suo Uovo apparente o la sua Spirale del gusto? Da quasi vent’anni Pietro Leemann è il più autorevole interprete della cucina vegetariana in Italia. Già allievo di Gualtiero Marchesi a Milano e, dopo un anno in Cina, anche appassionato cultore di cucina asiatica, lo chef italo-svizzero è un convinto vegetariano che nella cucina del suo strafamoso ristorante Joia di Milano ha sempre avuto come secondo chef... madre natura.

“Con le verdure si fanno grandi piatti – racconta Leemann – e ogni volta che ne creo uno, cerco sempre di raggiungere l'essenza di ogni ingrediente, senza manipolarlo, ma rappresentandolo. L'ingrediente è la natura che deve essere e rimanere protagonista. Natura che enfatizzo nella preparazione, con condimenti che sostengono e non sovrastano, e soprattutto con cotture semplici e particolari”. Ecco perché in occasione del recentissimo intervento di restyling del suo locale milanese, ha voluto installare un impianto cucina di eccellenza, studiato “su misura” e “su di sé” in ogni dettaglio.

Alta cucina naturale

La zona è quella di grandi hotel che circondano la stazione Centrale. Una piccola via che collega Piazza della Repubblica a Corso Buenos Aires. È nato qui il Joia, alla fine degli anni '80, come primo ristorante di alta cucina naturale in Italia. Il successo è arrivato presto, seguito dalla stella Michelin, la prima assegnata in Europa a un ristorante vegetariano e, recentemente accompagnato dal Joia Leggero, un simpatico bistrot nel popolare quartiere Ticinese. Il tempio dell'“alta cucina naturale” si compone di due sale con 55 posti in tutto. Due ambienti, di cui uno per fumatori, che il recente restyling ha arredato con cura conservando i tratti di una semplicità quasi spartana, all'insegna dei colori tenui e del legno. L'atmosfera è rilassata e rilassante: luci calde, personale discreto e quando Leemann si affaccia dalla cucina, sorride e parla quasi sottovoce, come tutti del resto.

Per gli arredi si è fatto consigliare dall'architetto Laura Ermentini e per la cucina ha voluto Inoxpiù. “Da quando ho aperto il ristorante, nel 1989 – spiega Leemann – ho sempre desiderato crescere in termini di qualità, della cucina, del servizio e dell'accoglienza. Per questo, dovendo ridisegnare la cucina, mi sono rivolto a Inoxpiù.



Con 55 posti in tutto, il Joia si compone di due sale, di cui una riservata ai fumatori.

Joia restaurant consists of two rooms, one of which for smokers, including 55 seats in total.



Joia Ristorante *Fornitori*

Progetto interior
Progetto e fornitura impianto cucina
Pentole
Piatti
Posateria
Bicchieri
Tovagliati
Illuminazione

Sedute
Macchina caffè
Divise

Arch. Laura Ermentini
Inoxpiù
Piazza
Villeroy&Boch
La Tavola Sant'Andrea
Spiegelau distrib. Caraiba
Rivolta Carmignani
Studio Italia Design
(lampade design Marco Ferreri)
Sedie Friuli
Faema
Bragard



Il piano cottura Futura 120: un modello cucina professionale ad alimentazione esclusivamente elettrica e a risparmio energetico.

Futura 120 cooking top: a professional kitchen model with only electric-powered cookers with energy saving system.

Volevo creare un ambiente confortevole, che potesse consentirmi di realizzare il mio menù senza sacrificare gli spazi della sala. In cucina mi aiutano ben otto cuochi, per il grande impegno richiesto dall'elaborazione delle mie portate. Potrei dire che ogni mio piatto corrisponde a cinque di quelli tradizionali. Il sistema Inoxpiù mi ha permesso innanzitutto di risparmiare il numero di fuochi, visto che con i piani a induzione ho una maggiore produttività. L'efficacia e il preciso controllo di temperatura di queste attrezzature mi hanno dato grande soddisfazione. Eliminando il gas ho anche migliorato l'ambiente di lavoro, sia per la salubrità dell'aria più ossigenata sia per la facilità di pulizia e per la temperatura. Sono un sostenitore della cucina vegetariana e del rispetto per l'ambiente e il sistema Inoxpiù è ecologico e non spreca energia, in linea con la mia filosofia di vita. Questo risparmio è importante anche dal punto di vista economico, perché mi permette di offrire al cliente l'alta qualità delle materie prime e un grande impegno in cucina a un prezzo equilibrato. La cucina è installata solo da pochi mesi e non ho ancora controllato i consumi, ma la certificazione rilasciatami col contratto d'acquisto è un'ulteriore garanzia di trasparenza. La maggiore sicurezza di questo impianto mi ha inoltre permesso di realizzare una nuova sala con vista sulla cucina: una sala molto particolare, con il cielo dipinto sul soffitto e una vetrata che comunica tutta la vitalità della cucina. Trattandosi poi di un impianto esclusivamente elettrico, non ho dovuto realizzare porte taglia-fuoco o pareti REI. Cosa molto importante in una ristrutturazione".



D'ultima generazione

“Inoxpiù ha realizzato lo studio completo ed elaborato il layout del progetto cucina – spiega il titolare Andrea Zuccatti – dopo aver attentamente analizzato il raffinato menù e il modo di elaborarlo di Leemann. Ha curato la ristrutturazione degli ambienti con la formula “chiavi in mano”: un servizio a 360° che va dallo studio progettuale, alla produzione delle attrezzature, alla messa in opera dell’impianto, compresi assistenza post-vendita e certificazione dei consumi energetici”.

Come piano cottura è stato installato Futura 120, un modello cucina professionale ad alimentazione esclusivamente elettrica e a risparmio energetico. La cucina presenta una struttura modulare per le singole attrezzature permettendo l’evoluzione dell’impianto in base alle future esigenze del ristorante che, se dovesse avere l’esigenza di un maggior numero di campi induzione, potrebbe inserirne di nuovi nel blocco.

Lo speciale accoppiamento delle attrezzature rende il blocco cottura un piano unico dal punto di vista funzionale, senza fessure o interstizi tra i componenti, fondamentali per la pulizia e la capillare sanificazione. La cucina inoltre è tutta su basamento in muratura e sul pavimento sono presenti canale di convogliamento d’acqua per il lavaggio rapido. I piani induzione, la friggitrice dietetica, il cuocipasta ad alto rendimento, il fry-top antiraggiamento termico e la cassettera di mantenimento caldo sono tutte attrezzature a elevate prestazioni ed efficienza energetica. Il sistema garantisce una notevole produttività: pochi campi a induzione realizzano il lavoro di molti fuochi a gas, e la produttività dei cuocipasta e delle friggitrici adottate dimezzano i tempi di preriscaldamento. La formula dell’efficienza energetica significa anche non disperdere il calore nell’ambiente; l’aria infatti non viene riscaldata e non è più intrisa di cattivi odori dovuti alla sospensione dei grassi saturi. Ne consegue un risparmio nella climatizzazione e nel trattamento dell’aria perché le cappe di aspirazione sono sempre al minimo. La cucina è più pulita, consente la soluzione “a vista” e, nel caso di Leemann, diventa un confortevole laboratorio e scuola di cucina.



ENGLISH TEXT

The new kitchen by Leemann

Pietro Leemann, vegetarian cuisine master, renewed the traditional Milanese Joia restaurant and installed an excellent kitchen system, which was customized in detail to meet his cooking methods to work “closer to the essence of the nature”. A last-generation plant signed by Inoxpiù.

Natural haute cuisine

The temple of natural haute cuisine, first vegetarian restaurant in Europe, which achieved a Michelin star: it consists of two rooms including 55 seats in total. Two rooms, one of which for smokers, furnished with care for detail but keeping their essentiality in the sing of soft colours and wood. The atmosphere is welcoming and relaxing. Furniture has been suggested by architect Laura Ermetini and the kitchen was made by Inoxpiù, which implemen-

ted an accurate research and developed the layout of the kitchen project after an attentive consideration of the refined menu and Leemann’s cooking processes. “I am a supporter of vegetarian cuisine”, explains Leemann, “and of the respect for the environment, in fact Inoxpiù system is ecologic and saves energy in line with my philosophy of life”.

Last generation

Futura 120 was chosen as cooking surface, only electric-powered professional model with energy saving system. The special combination of the single equipments make the cooking unit a unique top from the functional point of view, without apertures and interstices between the different components, and that is fundamental for cleaning and capillary sanitization. Induction tops, dietetic fryer, high-performance pasta

cooker, fry top resistant to heat rays and the drawer unit to keep heat are all high performance and energy saving equipments. The system guarantees high production level with only a few equipments: only a few induction tops achieve the same performance of many gas burner cookers and the high production level of the pasta cookers and the fryers chosen that literary halve the times of preheating. In addition to speed up the work, the energy saving formula means avoiding to disperse heat in the environment. As a matter of fact, air is not heated and is free from smells due to the suspension of saturated fats. That means saving air conditioning and air treatment, while the extractor units are always used at their minimum speed. The kitchen is cleaner and allows “visible” solutions, and means for Leemann a comfortable laboratory and cooking school.