

PIETRO LEEMANN

e la sua CUCINA GREEN

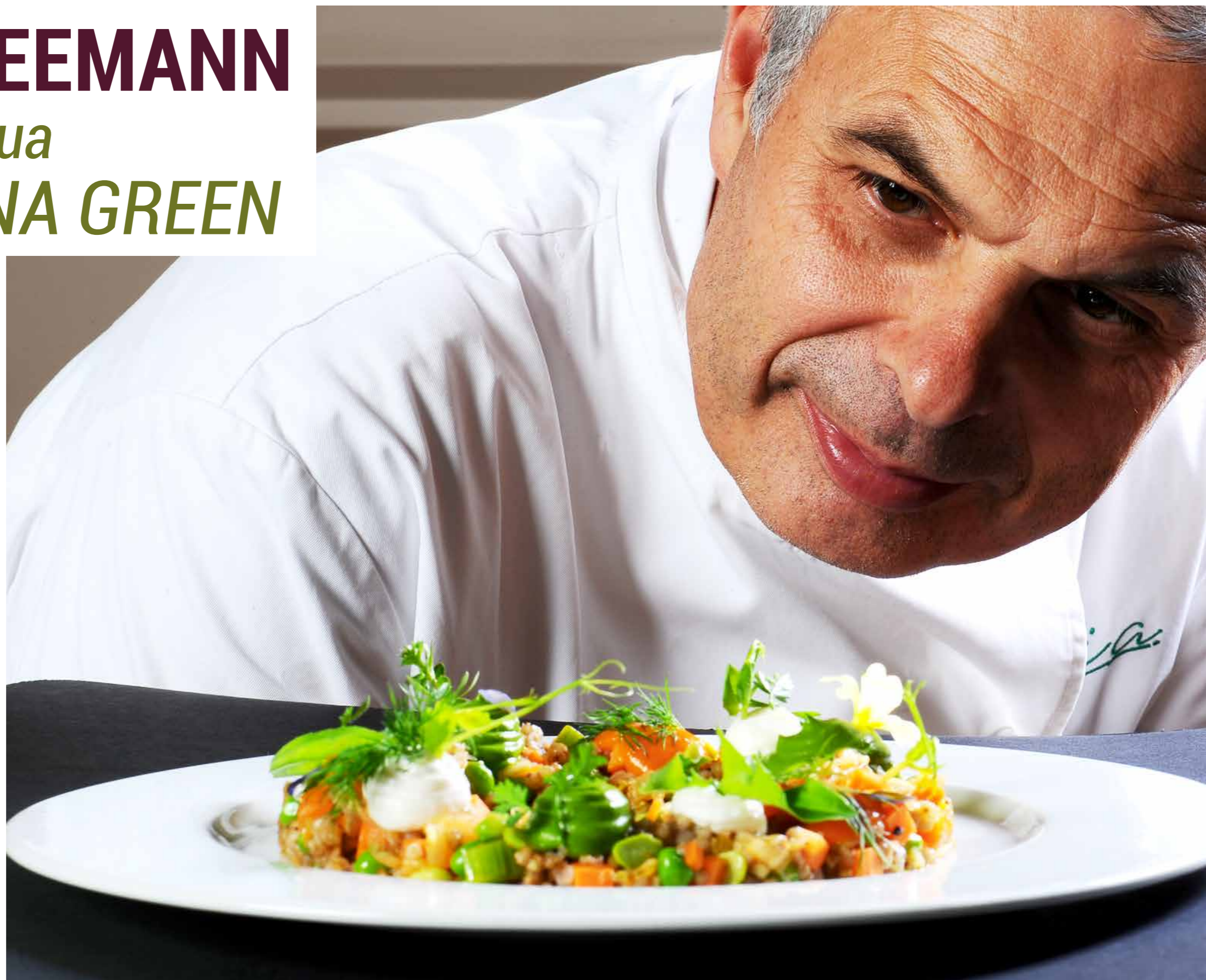
di Stefania Buscaglia

Chef e fondatore del Joia di Milano, primo ristorante vegetariano Stella Michelin d'Europa e unico in Italia, spegne 30 candeline di un successo gastronomico unico nel suo genere.



Pietro Leemann, chef and founder of the Joia in Milan - Europe's first Michelin Star vegetarian restaurant and unique in Italy - extinguishes 30 candles of a unique gastronomic success of its kind.

Photo credits © Lucio Elio





Sono passati trent'anni. Era il 29 settembre del 1989 quando un giovane chef di origini Svizzere scelse Milano per aprire un ristorante dal nome fortemente evocativo: "Joia". Un locale innovativo, fondato coraggiosamente sul concetto di cucina gourmet vegetariana e sotto il segno dell'etica e della cultura, in un'epoca in cui la consapevolezza e la conoscenza gastronomica non erano certamente diffuse come nel periodo attuale.

Era il 29 settembre del 1989 quando Pietro Leemann dava alla luce quel progetto che oggi conosciamo come "Alta Cucina Naturale" e che, in meno di un decennio, lo ha portato a essere il primo ristorante vegetariano Stella Michelin d'Europa e l'unico in Italia. Un successo meritato che, a trent'anni dalla sua genesi, non smette di evolversi, presentando la cucina dello chef Leemann come un modello esemplare di alta gastronomia di qualità, raffinatezza e spiritualità.

Thirty years have passed. It was September 29, 1989 when a young Swiss-born chef chose Milan to open a restaurant with a strongly evocative name: "Joia". A creative bistrot, based courageously on the concept of gourmet vegetarian cuisine and under the sign of ethics and culture, in an age where awareness and gastronomic knowledge were certainly not as widespread as in the current period.

It was September 29, 1989 when Pietro Leemann gave birth to the project that we now know as "Alta Cucina Naturale" and that, in less than a decade, led him to be the first Michelin Star vegetarian restaurant in Europe and, again, the only one in Italy. A deserved success that, thirty years after its genesis, continues to evolve, presenting the cuisine of chef Leemann as an exemplary model of high gastronomy of quality, refinement and spirituality.

C



Classe '61 e originario del Canton Ticino, Pietro Leemann percepisce a soli 15 anni il richiamo irrefrenabile della Cucina: un richiamo che lo guida attraverso i necessari apprendistati in Terra elvetica per poi condurlo nell'inevitabile culla della gastronomia Gourmet, la Francia. A metà degli anni '80 ha il privilegio di entrare nelle Cucine del Maestro Gualtiero Marchesi ed è sempre nello stesso periodo che inizia quel processo di consapevolezza che lo condurrà a "vivere una vita in cui riconoscersi"; si converte definitivamente al vegetarianismo, viaggia ed entra in contatto con nuove culture e filosofie orientali, in special modo quella cinese, giapponese e indiana. E se la seconda metà degli anni '80 rappresenta la fase della rinascita del nuovo Leemann, è a cavallo di quel decennio e di quello successivo che sembrano essere maturi i tempi per dare forma e sostanza al suo progetto. Un progetto dedicato non solo ai vegetariani, ma a chiunque desideri avvicinarsi a una cucina di pensiero che faccia bene, tocchi anima e mente e che appaghi il gusto. O, più semplicemente, a chiunque scelga di mangiare bene. Molto bene.

Dei suoi piatti è infatti essenziale declamare il gusto che, fatto salvo l'aspetto antroposofico delle creazioni, rappresenta uno degli aspetti centrali della cucina del Joia: un gusto capace di oscillare tra interessanti contrasti in cui sapori, consistenze e temperature coesistono sempre in armoniche ricette: come non menzionare l'iconico "Di non solo pane vive l'uomo", una panzanella rivisitata in cui una sfera di pane rivestita da un perfetto pois di verdure croccanti racchiude un cuore di cannellini profumati al wasabi e viene accompagnata dai colori e dai contrasti di una maionese vegetale allo zafferano, lampone e clorofilla di prezzemolo. O ancora le zuppe, con cui lo chef Leemann cala l'asso e conquista il commensale attraverso adrenalistiche scosse di piacere, date da incessanti contrasti di gusto e temperature: da non perdere "Fratello Luna", un gazpacho di pomodori datterini e fragola, con maionese alla barbabietola, grattachecca di anguria, daikon marinato al miso e harissa. Piatti colorati e ludici in cui la ricerca e la visione di approccio all'elemento vegetale restano unici nel loro genere: emozionante il riverente omaggio a Gualtiero Marchesi, in cui l'iconico dripping del Maestro dell'Alta Cucina Italiana, accompagna una croccante tempura denominata "La forza titanica del bene". Titoli evocativi che esprimono quanto arte e cultura vivano tra le mura del Joia, in ogni loro forma: non è casuale che Pietro Leemann abbia scelto di celebrare il trentesimo compleanno del proprio ristorante in una giornata di festa in cui differenti forme di espressione artistica, dal cibo alla musica, dalla poesia letteratura (con la presentazione dell'undicesimo libro dello Chef) scandiranno attimi di pura emozione, condivisi con chi ha sempre preso parte a questa avventura speciale. Un'avventura di pura "Joia".



**Eng.**

Born in 1961 and originally from the Canton of Ticino, Pietro Leemann perceives the irresistible call of the Kitchen at the age of 15: a reminder that guides him through the necessary apprenticeships in the Swiss land and then leads him into the inevitable cradle of Gourmet gastronomy, France. In the mid-80s he has the privilege of entering the kitchens of Maestro Gualtiero Marchesi and it is always in the same period that that process of awareness begins that will lead him to "to live a life where to recognize himself"; he definitely converts to vegetarianism, he travels and comes into contact with new oriental cultures and philosophies, especially Chinese, Japanese and Indian. And if the second half of the 80s represents the phase of the rebirth of the new Leemann, it's in that decade that the time seems to be ripe for giving shape and substance to his project. A project dedicated not only to vegetarians, but

to anyone who wants to approach a cuisine that is good, that touches soul and mind and satisfies the taste. Or, more simply, to anyone who chooses to eat well. Very well.

About his dishes it is essential to recite the taste that, without prejudice to the anthroposophical aspect of the creations, represents one of the central aspects of Joia's cuisine: a taste capable of oscillating between interesting contrasts in which flavors, textures and temperatures always coexist in harmonic recipes: how not to mention the iconic "Di non solo pane vive l'uomo", a revisited panzanella in which a ball of bread covered with a perfect dot of crunchy vegetables encloses a heart of wasabi-scented cannellini beans and is accompanied by colors and contrasts of a vegetable mayonnaise with saffron, raspberry and parsley chlorophyll. Or the soups, with which the chef Leemann

drops the ace and conquers the diner through adrenaline-filled shocks of pleasure, given by incessant contrasts of taste and temperature: don't miss "Fratello Luna", a gazpacho of date tomatoes and strawberry, with beetroot mayonnaise, watermelon grattachecca, miso marinated daikon and harissa. Colorful and playful dishes in which the research and the vision of approach to the vegetal element remain unique: exciting is the reverent homage to Gualtiero Marchesi, in which the iconic dripping of the Master of High Italian Cuisine accompanies a crunchy

tempura called "La titanica forza del bene". Evocative titles that express how much art and culture live within the walls of the Joia, in all their forms: it is not by chance that Pietro Leemann has chosen to celebrate the thirtieth birthday of his restaurant in a day of celebration in which different forms of artistic expression - from food to music, from poetry to literature (with the presentation of the eleventh book of the Chef) will spell moments of pure emotion, shared with those who have always taken part in this special adventure. An adventure of pure "Joia".



L'AUDACIA *della* VERSILIA NICOLA GRONCHI *ed il* PARCO DI VILLA GREY

di Stefania Buscaglia

La Versilia si fregia di una nuova tavola d'autore: il Parco di Villa Grey e del suo chef già stella Michelin, Nicola Gronchi.

Versilia boasts a new author's table: the Park of Villa Gray and Nicola Gronchi, a star chef.

Photo credits © Lucio Elio

