Pietro Leemann: il sapore green della spiritualità

la-ricerca-titanica-del-bene-454f1c10

Sotto i riflettori dal 1996, anno in cui il suo ristorante fu il primo a ricevere la Stella Michelin nell'ambito della cucina vegetariana, Pietro Leemann (nella foto), al comando del Joia, rappresenta la sintesi della pace interiore applicate alla cucina.  Dalla Svizzera (sua terra d'origine) all'Oriente per intraprendere una ricerca che, oggi, ha come basi alcuni principi chiave: rispetto per la natura e gli animali, raffinatezza e purezza di gusto. Sono questi gli elementi che continuerà a far emergere dai piatti del Joia anche negli anni futuri, ovviamente assieme a una ricerca sempre nuova di ingredienti e materie prime di qualità, tutte sotto una visione sostenibile ed etica dello "stile di vita".

Da dove inizia la storia dello chef Pietro Leemann, del suo essere vegetariano e del ristorante Joia?

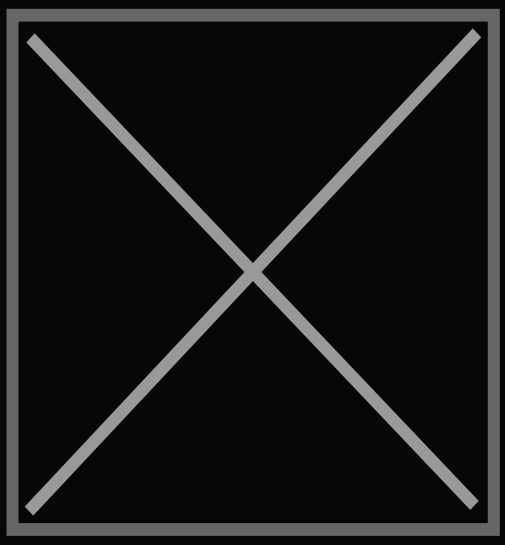
È un'indole che ho sempre avuto finché, dopo un soggiorno in Oriente durato circa due anni, ho deciso definitivamente quale strada intraprendere. Tornato in Italia ho aperto il mio ristorante Joia: solo così avrei potuto continuare e coltivare la mia grande passione per la cucina senza dover usare carne. A questo ho voluto aggiungere un elemento imprescindibile, ossia la realizzazione di ricette di qualità, fatte di attenzione e precisione. Una cosa non facile poiché, i primi anni, un menù vegetariano era associato a un qualcosa di semplice, a una cucina con poca creatività, composta solo da

ingredienti che, anche se abbinati con cura, a fatica avrebbero potuto stupire.

[caption id="attachment_128921" align="aligncenter" width="296"]



MACONDO[/caption]



[caption id="attachment_128922" align="aligncenter" width="256"]

NON DI SOLO PANE VIVE L’UOMO[/caption]

Come e quando ci si accorge di voler essere vegetariani?

Penso che ognuno di noi, nel profondo, lo sia. Inevitabilmente si avverte un qualcosa che si potrebbe definire ‘etico’ che, non necessariamente, sfocia nel non mangiare carne ma spesso si coniuga anche in una maggior rispetto per la natura o a una cura più attenta della propria salute. Negli ultimi anni queste esigenze si fanno sentire in maniera sempre più netta, un chiaro segnale di come qualcosa stia cambiando.

In sostanza ci stiamo spostando verso un impatto più “green” della vita; da dove è scaturita questa inversione di rotta?

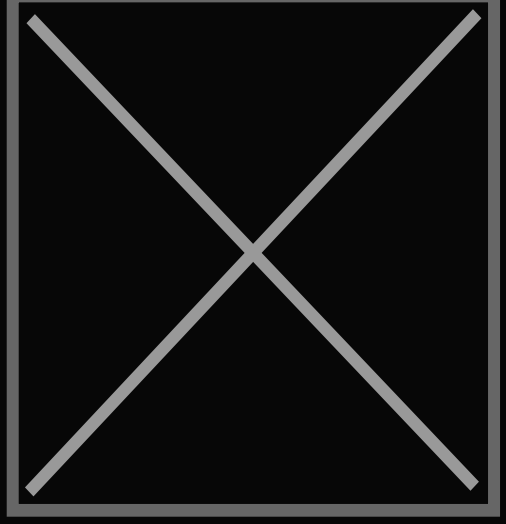
Ogni mutamento parte sempre dal nostro interno e tutti ci rendiamo conto che, oggi come oggi, il rispetto per il mondo e per la nostra salute rappresenta il futuro. È sufficiente fare una riflessione a partire dal dopoguerra: in quel periodo storico ci si era avvicinati a un’alimentazione opulenta, nella quale il consumo della carne rappresentava una risposta alla povertà vissuta. Si mangiava ‘vegetariano solo perché non c’era alternativa, perché quella era la sola cucina. Attualmente la visione è cambiata e, allo stesso modo, anche lo stile di vita: basta riflettere su come gli spazi verdi all’interno delle città siano sempre un’esigenza che cresce, un bisogno assoluto per una qualità di esistenza migliore.

[caption id="attachment_128923" align="aligncenter" width="281"]



OMAGGIO A GUALTIERO MARCHESI[/caption]

[caption id="attachment_128924" align="aligncenter" width="256"]



POMOD’ORO[/caption]

Da questa visione d’insieme, viene spontaneo parlare di prodotti a Km zero…

La cucina del Joia ha la possibilità di essere fornita da contadini che producono seguendo un’agricoltura biologica ovviamente abbattendo i tempi e le distanze legate al trasposto; in più abbiamo orti di proprietà dai quali attingiamo ingredienti fondamentali per il ristorante.

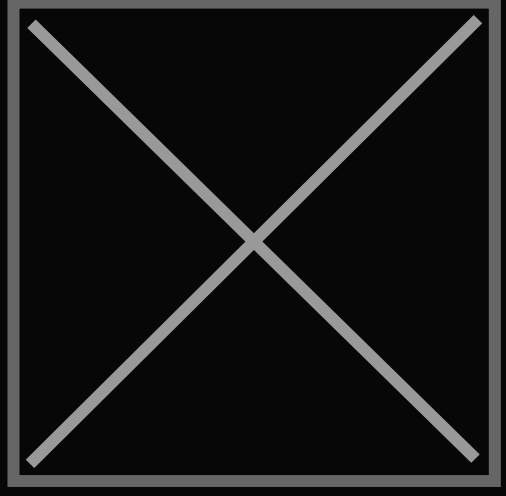
Quali sono gli ingredienti che non mancano mai nella dispensa del Joia?

Mi piace molto lo zenzero… lo uso in molte ricette abbinandolo a diversi ingredienti. Anche le erbe aromatiche hanno un ruolo fondamentale, dal basilico alla santoreggia… penso siano un po’ l’elemento capace di abbracciare la cucina europea in generale.

[caption id="attachment_128925" align="aligncenter" width="300"]



SOTTO UNA COLTRE COLORATA[/caption]



[caption id="attachment_128926" align="aligncenter" width="256"] L’OMBELICO DEL MONDO[/caption]

Cosa cucinerebbe per Trump per convincerlo a modificare la sua idea sull’ambiente?

Di sicuro opterei per una pasta italiana, magari con tanto gusto e con un condimento deciso. L’ideale sarebbe una Pasta alla Norma… con abbondanti melanzane. Alla fine, siamo quello che mangiamo e Trump, con qualche passaggio di cucina vegetariana, potrebbe avere una visione differente. Non si sa mai… bisognerebbe provare.

Foto di G.Panarotto e A.Mauri