

# linea diretta

PROFESSIONISTI AL SERVIZIO DELLA QUALITÀ



PIETRO LEEMANN: BIANCO,  
ROSSO E VERDISSIMO

LA FESTA  
DELLA RIAPERTURA

IL TURISMO GASTRONOMICO  
CRESCE E SI RINNOVA

# PIETRO LEEMANN: BIANCO, ROSSO E VERDISSIMO

Saverio Paffumi



*Sessantun anni, svizzero trapiantato in Italia. A tu per tu con lo chef che ha inventato "l'alta cucina vegetariana". L'amore per la natura e l'armonia dell'universo ispirano piatti che celebrano la ricerca dell'equilibrio perduto. Ma per apprezzare la sua cucina non occorre una laurea in filosofia. Basta essere buongustai*

Ci sono grandi cuochi che fanno strada e grandi cuochi che aprono strade.

Pietro Leemann appartiene alla seconda categoria. Lo abbiamo conosciuto ormai tanti anni fa quando aveva appena avviato il Joia, alla fine degli anni Ottanta. Lo ritroviamo oggi, in un periodo che speriamo di ricordare come l'inizio della fine della pandemia, nella stessa strada, Panfilo 65 taldi, che neanche a farlo apposta è dentro il perimetro

del lazzeretto manzoniano, a due o tre isolati dal centro esatto, segnato ancora oggi dalla bella chiesa, appunto, di San Carlo al Lazzaretto. Quando la nuova insegna fece la sua comparsa, nel 1989, era già iniziata quella che *l'Europeo*, storico settimanale, di lì a poco avrebbe chiamato la "rivoluzione vegetariana", nel senso che la medicina e le altre scienze della nutrizione avevano già messo a fuoco la piramide alimentare ideale. E, per quanto sul consumo di carne

e pesce vi fosse qualche preoccupazione ecologica in meno, era ben chiaro che il futuro avrebbe visto una dieta molto più green rispetto agli ultimi decenni.

Sì, perché l'Italia uscita dalla guerra, dopo aver sofferto la fame e le malattie dei poveri, aveva messo sempre più al centro della dieta le proteine animali, in particolare carne di manzo e di maiale.

In controtendenza, sulle ali delle filosofie orientali, era arrivata la macro-



Credit: foto di Lucio Elio

Lo chef Pietro Leemann

biotica, ovvero l'arte della "grande, lunga vita" attraverso l'equilibrio yin e yang dei cibi. Tanti cereali, tanti legumi, ma davvero pochi sapori. Rari come mosche bianche fanno la loro comparsa i primi crudisti, i primi vegani. Il che aveva a che fare con la dieta ma non con il piacere del cibo,

con il gusto, con il palato.

Là dove c'è un vuoto, prima o poi qualcosa arriva a colmarlo. Questo terreno incolto fu il pane per i denti di Leemann, fornì la base della sua rivoluzione: innalzare la "cucina naturale", il termine che ha sempre preferito, ai livelli dell'alta cucina.

C' voleva uno come lui, però. Certe operazioni riescono solo se c'è feeling, se c'è un talento altrettanto naturale, o come si dice, innato. Basta scorrere la sua biografia per capire quanto nel suo caso si possa parlare di un predestinato.

## LA TIMIDEZZA DIVENTA QUELLA MARCIA IN PIÙ

Svizzero di Locarno, nasce nel 1961 da genitori che amano l'alimentazione buona e sana e ha la fortuna di trascorrere l'infanzia in mezzo al verde.

Si descrive timido e riflessivo fin da bambino. A otto anni è già un divoratore di libri. E qui comincia a rivelarsi il Dna di una personalità non comune: ufficialmente è esonerato da religione, ma segue le lezioni dall'ultimo banco e gli piacciono "moltissimo".



## ETICO, SANO MA SOPRATTUTTO BUONO

Spontanea sorge una domanda. È stato mai veramente attratto dal mondo vegano? Mezza risposta la conosco. Leemann è un precursore, non è uno che segue le mode, semmai le precede. Però l'argomento lo tocca molto da vicino.

«Mangio latticini, ma non tutti i giorni, e così è la cucina del Joia, dove tanti piatti sono vegani o sono vegetali, che secondo me è più bello come termine. Un'altra attenzione è il senza glutine, l'80% dei piatti sono senza glutine. Noi italiani mangiamo parecchio frumento. Mangiarne un po' meno è buona cosa... Ma, sia chiaro, a me importa soprattutto che i piatti siano buoni, se sono solo dietetici non mi interessano. Per esempio preparo degli gnocchi di patate dove invece della farina di frumento metto la fecola, ma hanno una consistenza e un gusto speciali, per questo sono in carta, non perché non c'è il frumento». Alcune scelte non sono gastronomiche, discendono dalle sue convinzioni.

«Da me non trovi più l'uovo. Un po' perché nella cucina si usa troppo. Io non consumo uova...in me c'è una dimensione filosofica e spirituale, in questa scelta seguo dei precetti che portano a evitare l'uovo nella dieta». Formaggio e latte sono di produzioni biologiche e preferibilmente provengono dal territorio attorno a Milano, da fornitori scelti con cura.

«Certo, devi consumare le suole nel lavoro di selezione. Ma il lavoro di un ristoratore è anche un lavoro di relazioni, con il produttore, con i collaboratori. È un lavoro che alla lunga vale più di qualsiasi volo pindarico in una ricetta».



Credits: foto di Andrea Gilberti

## DA GIRARDET A MARCHESI GIRANDO PER IL MONDO

Non per questo abbandona interessi culturali, ricerca spirituale e letture. Dopo le prime esperienze di apprendistato, nel 1982, manda un curriculum a Frédy Girardet, ambasciatore in Svizzera della nascente nouvelle cuisine, tutt'ora uno dei mostri sacri della cucina internazionale (tre stelle Michelin dal 1994 in quel di Crissier, nei pressi di Losanna).

L'esordio in cucina è accanto alla madre, bravissima cuoca, e Pietro ama aiutarla soprattutto a preparare torte. L'introspezione è un suo tratto caratteristico che si conferma nell'adolescenza, quando le ragazze diventano vanitose pensando di essere più femmine e i maschi credono di sembrare uomini facendo i bulli. Lui è diverso. È un ragazzo che pensa, legge, osserva. Per capire chi

è uno chef come Leemann bisogna partire da qui.

Perché il resto poi viene da sé. È l'incontro con un grande cuoco ticinese, Angelo Conti Rossini, il momento a cui Leemann stesso attribuisce una svolta, quando su invito del padre «viene a mangiare a casa nostra... ci porta una bavarese di vaniglia, rimango folgorato... decido di diventare cuoco».

### *“La rivoluzione di Leemann? Innalzare la cucina naturale ai livelli dell'alta cucina”*

Leemann entra in una brigata di 24 persone. «Girardet – dice – mi ha insegnato il rigore, la precisione». Più ancora di Marchesi... sì perché nel 1984 approda in via Bonvesin de

## APPUNTI DI VIAGGIO, IDEE PER IL DELIVERY

**M**a arriva l'anno della pandemia. Leemann è sincero: «Speriamo in futuro di dimenticarcela. Non credo troppo nel delivery per l'alta cucina in termini di prospettiva. Non è come portare a casa una pizza, o una vaschetta di riso saltato nel wok con le verdure».

Tuttavia il bisogno aguzza l'ingegno e sono nate idee di delivery o take away come: Alta Cucina a Casa, due menù degustazione, portati direttamente a domicilio (o da asporto) con le istruzioni per rigenerarli o per completare la cottura; Appunti di viaggio, un lunch box spiritosamente tradotto in schiscetta, cioè gavetta in milanese, con due proposte di pranzo ognuna rappresentativa di un Paese diverso, per esplorare e assaporare tradizioni, gusti e culture diversi dai nostri (un cereale, una proteina, due accompagnamenti, una salsa e un piccolo dolce); Prima della cena, aperitivo per due persone con 25 stuzzichini, più un cocktail da miscelare a casa o una buona bottiglia di vino selezionata da Antonio (il direttore di sala ed esperto sommelier del Joia); Wine Mystery Box Biodinamica, una selezione di preziosi vini biodinamici, scelti tra i migliori produttori internazionali.

E quel che non viene in mente a noi può venire in mente ad altri. «Sono stato di recente in Svezia per un'attività che inizierò lì... c'è un cuoco con un parco clienti importante che predispone un menù settimanale: alcune cose le prepara lui, come le salse, taglia e porziona verdure e pesce, poi consegna e la gente a casa cuoce il pesce e le verdure come consigliato e ha già la salsa pronta. Ogni settimana raggiunge migliaia di clienti».

la Riva. «Senza Gualtiero l'alta cucina italiana non ci sarebbe. I ristoranti sarebbero ancora tutte trattorie. Lui ha dato forza al cambiamento e dignità al mondo della cucina e dei cuochi, è stato come Bocuse in Francia. Umanamente mi manca molto, siamo stati molto vicini. Ho un grandissimo sentimento di affetto e ho dei bellissimi suoi ricordi».

Si ritrova gomito a gomito con gli altri "boys" del maestro, da Oldani a Cracco. Vicinanza e stima reciproca che durano ancora.

Ma a Pietro Leemann accade qualcosa di speciale: diventa vegetariano, «un modo per andare verso me stes-



Credits: foto di Andrea Gilberti



so e verso le esigenze del pianeta». L'occidente e i suoi modelli filosofici gli stanno stretti, lo confessa apertamente, è attratto dall'oriente. E allora ci va. Va in Cina e poi in Giappone a insegnare cucina italiana e francese. Vive esperienze straordinarie sul piano culinario ed esistenziale, frequenta monaci buddisti e missionari cristiani, pratica il Tai Chi e il Kendo, è a Pechino durante la rivolta degli studenti a Tienanmen. Con un viaggio avventuroso in treno sulla Transiberiana, passa il muro di Berlino e ("controllato da capo a piedi") è di nuovo da questa parte del mondo. Di nuovo da Marchesi,

siamo nel 1989, ma quasi subito si materializza il progetto del Joia, per iniziativa di un gruppo di amici lungimiranti, tra cui spiccano Raimondo Boggia, esperto di marketing e Nicla Nardi, che diventerà anche la compagna di Pietro.

### I NOMI DEI PIATTI FANNO QUASI SCANDALO

Nel 1990 si colloca la vera partenza del loro ristorante: Nicla in sala, maitre deliziosa e sapiente, e Pietro in cucina sono notati quasi subito dalle guide più attente, a cominciare dal Gambero Rosso. In Italia non c'è niente di simile. Un vegetariano che

## SCUOLE E FILOSOFIE CHE LO HANNO INFLUENZATO

«Le grandi scuole che ho incontrato - spiega Leemann - sono tre: l'antroposofia, che segue gli insegnamenti del grande filosofo, agronomo, educatore e mistico Rudolf Steiner; la dietetica cinese, ovvero un sistema filosofico e alimentare che approfondisce il funzionamento del corpo mettendolo in relazione con il cosmo; e negli ultimi anni mi sono avvicinato all'ayurveda, uno stile alimentare che mi corrisponde totalmente. L'alimentazione vegetariana fa bene alla salute e contribuisce all'evoluzione della propria coscienza. E l'ayurveda ci dice che solo evitando ogni forma di violenza è possibile avvicinarsi a Dio più velocemente».

A riprova che nella cucina di Pietro Leemann gli aspetti filosofici siano tutt'altro che "contorno", chi vuole approfondire trova lunghe argomentazioni sul sito del Joia.

## LA STELLA CHE C'È E QUELLA CHE MANCA

La stella Michelin arriva nel 1996 e Leemann se la gode a suo modo: «In estate trascorsi un mese mistico su un lago isolato del Canada». Come quasi sempre gli capita, da una forte esperienza nasce un piatto: Le fragole si specchiano nel lago.

Il tempo passa. Nicla non è più al fianco di Leemann, che sposa Rosanna nel 1999. Nascono altre figlie e altri piatti inauditi come Omaggio a Rudolf Steiner, la mistica è servita, e Cibo per lo spirito.

Nella prima decade del nuovo millennio, lungi dal pentirsi, Leemann persevera: toglie definitivamente il pesce dal menù, crea piatti come Gualtiero, Paesaggio interiore, approfondisce il rapporto con l'India e l'ancestrale saggezza dei Veda, i testi sapienziali dell'induismo. Si dà anche un nome indiano: Parameshvara Dasa.

Tuttavia lo chef, presagendo anni di crisi economica, si rende conto che la sua cucina «deve essere democratica, non soltanto elitaria» e apre Ktchen, il bistrot, anche a pranzo. È un successone.

Altro progetto coronato da successo, la scuola. «Joia Academy nasce nel 2013, all'interno del Joia. Poi ha preso piede e ora per le lezioni



Credit: foto di Andrea Gilberti

sale subito al top dei livelli di cucina "a prescindere".

Detrattori e benpensanti si concentrano sulla critica perfino un po' astiosa a nomi di ricette come Omaggio al surrealismo o il più celebre Colori, gusti e consistenze, Riso basmati e zizzania convivono?

***“La sapienza gastronomica si intreccia alle riflessioni filosofiche, alle esperienze esistenziali. Quel che si assaggia al Joia è un cibo evocativo, sempre sorprendente”***

Ma la scommessa in cucina non si vince con i nomi dei piatti, si vince con i piatti. E quelli di Leemann sono eccezionalmente buoni: la sapienza gastronomica accumulata anche grazie ai maestri, si intreccia alle riflessioni filosofiche, alle esperienze esistenziali. Quel che si assaggia non è un concetto astratto, è un cibo evocativo, sorprendente

o a volte stupefacente (carne non carne, formaggio non formaggio, uovo apparente e arriverà perfino una finta anatra cinese) ma sempre e comunque buono.

Anche clienti "carnivori" sono incuriositi, attratti, conquistati da una cucina che, sottolinea Leemann, vuole essere più etica e più sana.

«Non volevo andare a imitare le altre grandi cucine vegetariane, quella indiana o quella cinese – racconta – volevo raggiungere una valenza più ampia e più legata al mio essere occidentale. E una cucina occidentale vegetariana di grande qualità non esisteva». Sottinteso: ora esiste, ed è la sua.



Credit: foto di Alessandro Annaboli

abbiamo uno spazio vicino al ristorante... Alcuni corsi sono sull'abc, ma a *Linea Diretta* dico che ci sono anche corsi professionalizzanti: per chi ha una scuola di cucina, chi vuole aprire un ristorante vegetariano, chi lavora in un albergo. Alla fine rilasciamo un diploma. Una volta non c'era quasi una clientela specifica, ma oggi ogni cuoco deve saper cucinare vegetariano. Faccio solo un esempio:

**“La scuola di cucina Joia Academy nasce nel 2013, ed è da subito un successo, perché si rivolge ad allievi di tutti i livelli, dai semplici appassionati ai professionisti”**

in media negli alberghi una percentuale tra il 10 e il 20% del pubblico desidera mangiare vegetariano. Una quota destinata ad aumentare. Pensiamo solo ai temi della sostenibilità, dell'ecologia. Ma fare questo tipo di cucina non significa “cucinare verdure”. Implica tecniche diverse da quelle tradizionali. Se vuoi preparare una maionese senza uova, devi conoscere la tecnica per farla.

## Il giuoco delle perle

Piccoli gnocchi di patate farciti di noci e salvia, sfere colorate e profumate al rafano, emulsione di Lou Blau

### Per la massa gnocco:

500 g di patate machè  
110 g di fecola  
3 bustine di zafferano  
6 g di sale

### Per i cuori:

100 g di purea di borlotti  
100 g di noci  
30 g di olio di salvia e cipollotto  
5 g di tamari  
8 g di acidulato umeboshi  
3 g di sale  
20 g di trito di cipollotto

### Per la fonduta:

300 g di latte  
300 g di panna  
25 g di amido di mais  
150 g di Lou Blau  
100 g di Toma di San Pietro

### Per il brodo di rafano:

150 g di acqua  
15 g di rafano grattato  
2 g di fecola di patate  
2 g di sale

### Per le sfere:

500 g di carota

500 g di zuccina  
500 g di daikon  
500 g di barbabietola  
500 g di pesca

### Per decorare:

Formine di barbabietola  
Erbe spontanee

\_\_ Per il ripieno, frullare al cutter le noci e unire gli altri ingredienti, stampare palline da 3 g e congelarle rapidamente.

\_\_ Per la massa gnocco, impastare le patate machè calde con la fecola, lo zafferano e il sale, formare palline da 18 g con spallatore da 70 c, quindi arrotolarle con il ripieno all'interno.

\_\_ Per la fonduta, portare a ebollizione latte e panna, legare con l'amido temperato e unire i formaggi grattati, far fondere lentamente e completamente continuando a mescolare ed evitando l'ebollizione.

\_\_ Passare al colino fine per togliere eventuali grumi.

\_\_ Per le sfere, formare le rispettive palline con uno scavino del 18, cuocere

rispettivamente: daikon 5 minuti, barbabietola 14 minuti (sottovuoto), carote 8 minuti, zucchine 2 minuti.

\_\_ Introdurre nel vasetto di vetro Weck, tranne carota e zuccina, quindi condire con il brodo di rafano.

\_\_ Cuocere in acqua gli gnocchi per 4 minuti, versarli in pentolino con le sfere di carota e zuccina. Disporre la fonduta a specchio, adagiare al centro del piatto gli gnocchi e le verdure, decorare con le formine e le erbe.

\_\_ Il servizio di sala verserà il contenuto del vasetto sugli altri elementi, davanti al cliente.



Credits: foto di Lucio Elio

E io metto a disposizione dei professionisti tutta l'esperienza accumulata dal Joia in termini di conoscenza, selezione, utilizzo delle materie prime». Previsti anche stage nelle cucine del ristorante.

«Quando abbiamo aperto il Joia ci voleva un bel coraggio a pensare di farcela con



## Solaris

Rinfrescante caponata in terrina, profumata ai capperi e allo zafferano, salsa leggera di giovani carote e arancia, sorbetto di melone

### Per la terrina:

Per la tapioca allo zafferano:

75 g di tapioca in grani

150 g base agar (1g di agar su 50 g di acqua)

3 g di sale

1 bustina di zafferano

### Per la base verdure:

2 melanzane

4 cipollotti

2 peperoni rossi

4 pomodori ramati

15 g di olive taggiasche denocciolate

15 g di capperi dissalati

3 g di basilico

18 g di aceto di mele

1 g di pepe macinato

8 g di sale

100 g di base agar

### Per il sorbetto:

400 g di melone

40 g di zucchero

20 g di succo di limone

### Per lo specchio di carote e arancia:

500 g di carote stufate

300 g di succo d'arancia

70 g di succo di limone

10 g di sale

30 g di olio evo

250 g di acqua

\_\_Per la terrina, cuocere la tapioca per 19 minuti e raffreddarla sotto acqua corrente.

\_\_Stemperare la base agar, mescolarla con la tapioca e lo zafferano, quindi versarne 20 grammi in 10 stampi da 8 cm di diametro e far rapprendere in frigo

\_\_Lavare le verdure e cuocerle al barbecue, farle raffreddare in una placca coperta con pellicola trasparente. Conservare la loro acqua, privarle della pelle e dei semi e batterle al coltello.

\_\_Strizzare il tutto con una etamina quindi condire il battuto con le olive, i capperi, il basilico, il sale e l'aceto.

\_\_Introdurre 30 grammi di composto negli stampi.

\_\_Stemperare la base agar e unirla a 100 grammi di colatura delle verdure, condire la soluzione con 3 grammi di sale, un pizzico di pepe e un goccio d'olio evo e stamparne 17 grammi negli stampi. Far rapprendere il tutto in frigo.

\_\_Per la salsa, cuocere le carote facendole sudare con poco olio, frullarle al blender per ottenere una crema liscia, unire il succo d'arancia, di limone, l'olio evo, l'acqua e il sale.

\_\_Per il sorbetto tagliare a pezzi il melone e frullarlo, fare un petit boulè con zucchero e succo di limone. Aggiungere lo zucchero e il succo di limone, portare a bollore, far raffreddare e passare in mantecatrice.

\_\_Disporre la salsa a specchio con al centro la terrina, guarnire con delle gocce d'olio, appoggiarvi sopra una pallina di sorbetto di melone e servire.



Credits: foto di Lucio Elio





Credits: foto di/Andrea Gilberti



un ristorante vegetariano. Milano era piena di trattorie toscane e non esisteva nemmeno la fusion, non erano ancora arrivati i ristoranti giapponesi. Il Joia è stato la scintilla di un cambiamento che è in atto da trent'anni. Ancora oggi non sono concorrenziali a Davide Oldani, a Carlo Cracco o agli altri attori principali della ristorazione, perché faccio una cucina completamente diversa. E questo nonostante i miei clienti siano spesso gli stessi clienti, che appartengono al mondo degli appassionati, dei buongustai, dove il vegetarianismo è stato sdoganato, perché mangiare meno carne, rispet-

tare la natura, riciclare, consumare meno energia è ormai uno status... venendo al Joia l'ospite è calato in ciò in cui crede. Io ho una clientela bellissima, persone riflessive, rispettose... Una clientela pacata, che ha cultura, con la quale è bello dialogare. C'è che si fa e ciò che si è attira certe persone piuttosto che altre. È così che si sceglie il pubblico che ci frequenta».

Ma per essere empatici con Pietro Leemann e il suo Joia non è necessario sposarne in toto la filosofia, né lui minimamente lo pretende. Quello che mette tutti d'accordo, che ha davvero fatto la sua fortuna,

è la bontà (oltre che la bellezza) dei piatti.

Semmai è un mistero per molti estimatori (clienti e critici) che alla prima stella non ne siano seguite altre, per quello che rimane il miglior ristorante vegetariano d'Italia, con un patrimonio di tecnica e arte culinaria e una quantità di "segreti" che l'anno scorso con l'editore Giunti sono stati raccolti in una summa impressionante, il Codice della cucina vegetariana. Un tomo di oltre 600 pagine che, assicura lo chef, «comprende tutte le basi per costruire una cucina vegetariana di qualità. Il coronamento dello studio di tutti questi anni».

## I SUOI LIBRI

- **Alta cucina vegetariana** (1991 Kurma Dasa)
- **Colori, gusti e consistenze nell'Alta cucina naturale** (1995 Abitare Segesta)
- **Diario di un cuoco. Che cosa mangia un grande chef a casa sua** (2007 Ponte alle Grazie)
- **I nuovi confini della cucina vegetariana** (2008 Giunti)
- **In verde. La filosofia vegana di Pietro Leemann** (2011 Italian Gourmet)
- **Il sale della vita. Un cuoco vegetariano alla ricerca della verità** (2015 Mondadori Electa)
- **La mia cucina vegetariana a casa** (2016 Ponte alle Grazie)
- **Come fare... I vegetali in cucina. Ricette e segreti per cucinare ad arte e con gusto** (Sistemi Editoriali, 2017)
- **Il piacere della tavola nella cucina antica e oggi** - La cucina di Villa Suyuan, con Yuan Mei e la prefazione di Carlo Petrini (2019 Joia Academy)
- **Il Codice della cucina vegetariana** (2019 Giunti)
- **Veg per scelta**, con Gabriele Eschenazi (2020 Demetra)