

Pietro Leemann: il gusto della natura

di Anita Croci e Paolo Valente - 24 febbraio 2015 © AisLombardia.It RIPRODUZIONE RISERVATA [Share / Save](#) [f](#) [t](#) [i](#)

Qual è il suo rapporto con il vino? «Io sono astemio». Ma nel suo tempio, il ristorante Joia di Milano, ci sono 800 referenze di vini in carta, selezionati con una precisa matrice. L'intervista allo chef stellato Pietro Leemann, pioniere della cucina naturale in Italia.



Pietro Leemann nasce a Locarno, in Svizzera, nel 1961. Inizia prestissimo la carriera di chef. Il rispetto della natura e la grandissima attenzione per le materie prime caratterizzano da sempre la sua vita e la sua professione.

Dopo la scuola alberghiera, impara a conoscere la cucina italiana lavorando con chef del calibro di Gualtiero Marchesi, approfondisce la cucina francese e la “nouvelle cuisine”, soggiorna in Cina e in

Giappone dove si avvicina alla cucina orientale.

Da tutte queste esperienze trae ispirazione per la creazione dei suoi piatti che sono sempre vere e proprie opere d'arte della cucina vegetariana avendo, nel corso degli anni, eliminato la carne dalla sua dieta.

Nel 1989 apre a Milano [Joia](#), ristorante vegetariano, primo in Europa ad ottenere nel 1996 il prestigioso riconoscimento di una stella Michelin e ancor oggi unico ristorante vegetariano stellato in Italia. La sua cucina trae ispirazione dal principio che “**noi siamo quello che mangiamo**”: è un inno alla natura e alla vita; giocosa e leggera, pur essendo rigorosa nelle preparazioni, trasferisce nei piatti l'essenza delle materie prime.

Qual è il suo rapporto con il vino?

Io sono astemio. Lo sono diventato per scelte spirituali. Seguo dei principi nei quali non c'è il vino ma, in realtà, al Joia abbiamo 800 tipi di vini diversi.

Abbiamo vinto anche l'anno scorso la miglior carta dei vini per la guida de “L'Espresso”. Il vino, in realtà, è un ingrediente molto interessante che mi piace molto per i suoi aspetti culturali.

Diventa ora un po' difficile domandarle qual è il rapporto tra la sua cucina e il vino.

La cucina naturale e vegetariana si sposa molto bene con i vini naturali, questi nuovi vini dove ci sono fermentazioni lunghe, dove c'è poca solforosa o non ce n'è, dove in vigna non si mettono concimi chimici. Da un punto di vista del gusto il vino naturale è quello che si abbina meglio alla mia cucina, sia esso vino bianco o vino rosso. Infatti, questi vini hanno una gamma di abbinamenti possibili molto più ampia; ma, soprattutto, ciò che è naturale ci



corrisponde maggiormente. A volte ci sono degli abbinamenti che teoricamente sono difficili, ma in realtà quando si tratta di materia prima naturale, nel mio caso cibo biologico e vegetariano del territorio, un vino naturale è forse la scelta migliore.

Quindi, se noi mangiamo e beviamo naturale è qualche cosa che istintivamente corrisponde a noi.

Quando lei pensa ad un nuovo piatto, pensa o ipotizza un abbinamento con il vino, con un thè o una bevanda?

In realtà il piatto nasce liberamente, senza un vincolo di quello che potrebbe essere un abbinamento.

Nella mia cucina non utilizzo elementi troppo spigolosi quindi il sommelier Antonio di Mora ha la possibilità di abbinare molte cose.

Io penso poi che la scelta del vino sia spesso soggettiva. La mia sfida è creare dei piatti che permettano al cliente di bere quello che vuole. Questa è un po' la chiave di tutto, non imporre all'ospite il vino, che è invece importante sia lui a scegliere; noi gli diamo dei consigli, lo portiamo in una direzione o nell'altra sempre considerando che il settanta per cento dei vini nella nostra carta sono tutti biologici o naturali.

Quindi tendenzialmente proponiamo sempre questo ambito perché sappiamo che in quello siamo sicuri. Poi ci sono anche i clienti che vogliono scegliere dei vini blasonati, però è una loro scelta.

Negli ultimi anni ha riscontrato anche nei clienti un tendenza, un'attenzione ai vini naturali, ai vini biologici, alle piccole produzioni?

Sì, certo. La cultura del cibo e del vino è cresciuta moltissimo in questi anni. Le persone sanno di più e sono anche curiose di sapere di più. Quello che è successo e che è interessante per me, è che le persone bevono meno in quantità ma meglio in qualità.

Quindi noi abbiamo anche varie proposte al calice che hanno tantissimo successo perché magari le persone vogliono assaggiare più vini; soprattutto per una coppia che vuole assaggiare più vini, è difficile farlo se prendesse delle bottiglie mentre così è possibile.

Apriamo anche grandi bottiglie di grandi annate perché abbiamo il distributore con il metodo ad azoto che ci permette di conservarle.

Per chiudere, pur sapendo che lei è astemio, ci propone un abbinamento tra un piatto e un vino che secondo lei potrebbe essere interessante?

Ad esempio in questa stagione un piatto che si chiama "Serendipity nel giardino dei miei sogni" gnocchi di patate farciti di taleggio di bufala appoggiati su una fonduta di formaggio, un piatto che ha molto spessore, lo abbinerei ad un Montepulciano rosso d'Abruzzo, che a me piace molto; penso a Valentini, ma oggi ne stanno uscendo molti altri che si sposano benissimo.

Crediti foto in Home: Identità Golose