Pietro Leemann: «W la cucina vegetariana, la più sana e sostenibile»

schermata-2015-06-18-a-1432331-f33b3a37

Svizzero d’origine, lo chef Pietro Leemann ha aperto a Milano 25 anni fa il ristorante vegetariano Joia, una stella Michelin, primo e unico ristorante vegetariano e vegano stellato d’Europa.

[caption id="attachment_78251" align="alignleft" width="220"]Maggese Maggese[/caption]

Perché hai scelto il grano saraceno?
Perché ormai fa parte della tradizione italiana. Lo trovo straordinario non solo perché cresce in terreni aridi, ma perché viene piantato a giugno - quando si raccoglie il frumento - e raccolto a novembre. Questo significa che in un anno si può raccogliere due volte un ingrediente ricco di sostanza.

[caption id="attachment_78252" align="alignright" width="300"]Un indovino mi disse Un indovino mi disse[/caption]

Qual è lo stato della cucina vegetariana in Italia?
Rispetto a venticinque anni fa, quando ho aperto il mio ristorante, oggi c’è molto più interesse. Ormai la cucina vegetariana è universalmente riconosciuta come la più sana e la più sostenibile. E i numeri confermano l’impressione: ben il 10% della popolazione è vegetariana, senza contare che sono cresciuti i mangiatori occasionali di carne.

Uno sguardo agli ingredienti di tendenza…
La diffusione di intolleranze alimentari a frumento e latticini ci impone di trovare nuove soluzioni. Anche per questo ho scelto come ingrediente il grano saraceno per Expo2015. Detto ciò, è fondamentale seguire la stagionalità: per esempio, c’è uno scarso uso di cavoli e rape, che invece fanno benissimo alla nostra salute.

I nostri chef ambassador ad Expo 2015

Ugo Alciati: «Expo, un’opportunità per conoscere il Made in Italy»

Enrico Bartolini: « Accoglienza impeccabile per far tornare i turisti»

Cesare Battisti: «Proteggere i nostri prodotti dalle contraffazioni»

Andrea Berton: «Usate l’ingrediente nella sua totalità per ridurre gli sprechi»

Cristina Bowerman: «Semplificare l’apertura di un pubblico esercizio»

Moreno Cedroni: «Expo, splendida occasione. Ma occorre un’ospitalità impeccabile»

Carlo Cracco: «Ecco perché gli ingredienti italiani sono migliori delle imitazioni»

Ernst Knam: «insegnare ai bambini la corretta alimentazione»

Gualtiero Marchesi: «Concentriamoci su quanto sappiamo fare»

Davide Oldani: «Expo, l’inizio di una nuova era per l’Italia»