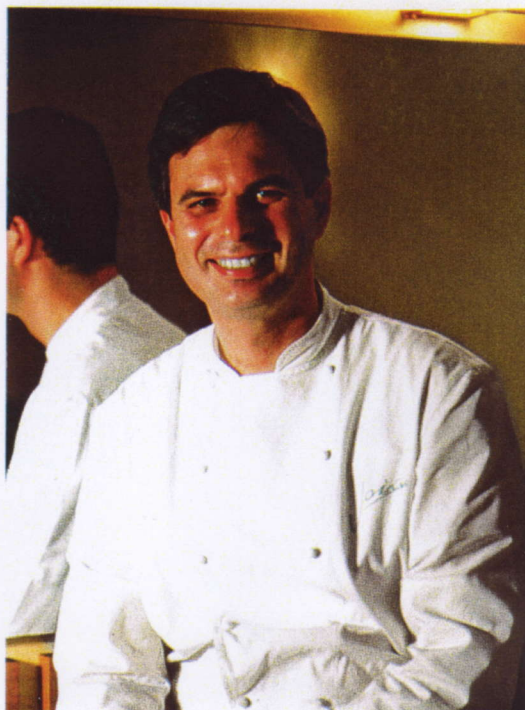


intervista a...

di Lucy Gordan

Pietro Leemann

Inventore della cucina naturale



Pietro Leemann nasce nell'estate dell'1961 a Locarno, in Svizzera. All'inizio degli anni ottanta, al momento della massima affermazione della nouvelle cuisine, inizia la sua carriera lavorando con Angelo Conti Rossini, Fredy Giradet e Gualtiero Marchesi. Continua la sua esperienza in Oriente dove vive un anno a Shanghai e un anno ad Osaka, insegnando presso la grande scuola di cucina Tsuiji. Nel 1989 apre a Milano il "Joia"--primo ristorante vegetariano in Europa a ricevere, nel 1996, la stella Michelin--creando un nuovo stile di cucina naturale. Dopo un breve primo incontro a Rimini-MIA durante il "7 Festival della cucina italiana: rosso pomodoro", dove ha presentato il suo piatto "l'altro Gazpacho", Lucy Gordan è andata a trovarlo a Milano per La Madia.

I nostri gusti per il cibo sono strettamente collegati all'infanzia; le sue prime memorie sul cibo?

PL: Le verdure dell'orto di casa mia. In estate mi piaceva molto andare nell'orto a raccogliere le carote ed i pomodori e mangiarli direttamente lì. Ah, le carote appena raccolte!

Com'è nato il Suo amore per la cucina?

PL: Mi è sempre piaciuta la dimensione gastronomica. Da ragazzo mi piaceva aiutare mia madre in cucina, però inizialmente non pensavo che sarebbe diventato il lavoro della mia vita.

Poi, quando avevo più o meno 15 anni, è venuto a mangiare a casa mia un amico di famiglia, famoso cuoco ticinese. Si chiamava Angelo Conti Rossini e ci portò in omaggio una bavarese di vaniglia - una charlotte royale - così sublime che mi folgorò. Decisi in quell'istante di intraprendere questa carriera. Tuttora la ripropongo sul mio menù: per me è un simbolo importante.

Come si chiamava il Suo mentore e che cosa ha imparato da lui?

PL: Da Angelo Conti Rossini ho imparato che bisogna iniziare dalla gavetta, con umiltà, anche occupandosi di cose banali come lavare le pentole e pulire il pavimento. Si cresce anche così. Lui aveva un ristorante, "Il Giardino", a Brissago sul Lago Maggiore. Ho lavorato con lui lì, ma soprattutto lui era la persona che mi ha mandato in giro a lavorare nei posti importanti, che mi ha aperto le strade. Per noi chef contano molto i primi passi fatti in ristoranti di rilievo. E se non sei presentato, non riesci ad iniziare. Conti Rossini mi fece entrare nella brigata del grande Fredy Girardet di Crissier, in Svizzera, che in quegli anni era il caposcuola, con Bocuse, della nouvelle cuisine. Anche se chef istintivo, Girardet mi insegnò il rigore sul lavoro e l'intransigenza nel rispetto dei parametri della qualità.

Invece da Gualtiero Marchesi che cosa ha imparato? Come lo definirebbe?

PL: Quando sono venuto in Italia a lavorare da Gualtiero Marchesi avevo già un bagaglio di nozioni acquisite, sapevo già cucinare, ma non sapevo "pensare" al piatto. Marchesi me lo ha insegnato: va pensato, negli ingredienti, nella loro combinazione, nel gusto, nella presentazione. Un progetto vero e proprio. Marchesi è un intellettuale della cucina. Tuttora prende un piatto tradizionale italiano, lo reinterpreta e lo fa diventare suo.

Perché poi ha scelto di andare in Oriente?

PL: Dal '76 all'88 ho dedicato tutto il mio

Pietro Leemann: il primo e l'unico chef di cucina vegetariana in Europa con una stella Michelin.

tempo ad imparare. In Europa ho lavorato in ristoranti che facevano alta cucina italiana, cucina francese e nouvelle cuisine. Però, dopo in po' di anni, mi sono reso conto che per me questo mondo culinario europeo era limitante. L'unico modo per imparare di più era esplorare una realtà completamente diversa.

Come ha influenzato la Sua cucina, l'esperienza in Oriente?

PL: Quando si dice che l'Oriente è un altro mondo, si dice la verità. L'approccio al cibo, la relazione col cibo sono completamente diversi dal nostro. Per esempio, i cinesi ed i giapponesi prediligono la consistenza del cibo rispetto al suo gusto. Per loro i gusti si assomigliano; invece il gioco di consistenze diverse in bocca li esalta. Un altro aspetto importante della mia esperienza in Oriente, era venire a conoscenza delle religioni e dei modi di pensare orientali. Ho iniziato a guardarmi dentro e ho scoperto che le carni non faceva più parte del mio mondo, che non volevo più mangiarle e quindi, di conseguenza, nemmeno più cucinarle. Perciò, quando sono tornato in Europa, ho creato la mia cucina senza carni.

Preferisce la cucina giapponese, come Marchesi, o la cucina cinese? E perché?

PL: Sono molto diverse tra loro. La cucina giapponese è molto essenziale, molto lineare. Invece la cucina cinese è molto più elaborata, più complessa. Ci sono delle ricercatezze, nella

cucina cinese, eccezionali. Bisogna dire che, quando vivevo in Oriente, il livello della cucina in Giappone era molto più elevato perché la Cina era ancora sotto regime, e quindi la gastronomia era ancora poco evoluta. Invece, in questo momento, c'è un boom incredibile della cucina cinese; ci sono ristoranti a Shanghai davvero strepitosi. Adesso in Cina si mangia allo stesso livello del Giappone, nei grandi ristoranti.

Lei non cucina né carne né pollo, ma il pesce sì. Perché?

PL: Perché dal punto di vista dell'evoluzione mentale del vegetariano ci sono vari gradini. C'è chi mangia pesce, e poi smette di mangiare pesce, ma mangia verdure, uova e latticini. Poi smette di mangiare uova e latticini e mangia soltanto verdure e cereali. Questa è la progressione, la gradazione possibile. Per mantenere il dialogo con un pubblico un po' più vasto, per non essere troppo rigido, cucino pesce. Non sono qui per fare del proselitismo, ma per cucinare con piacere. Cucinare per me è ovviamente un piacere, ma la mia cucina deve essere un piacere soprattutto anche per i miei ospiti. Non voglio obbligare i miei ospiti a mangiare soltanto vegetariano. Considero il pesce un cibo alternativo per dialogare con il mio cliente.

Nel 1996 Lei è stato il primo chef vegetariano in Europa ad aggiudicarsi una stella Michelin che mantiene da sempre. Ci sono altri ristoranti vegetariani ai livelli Suoi in Italia o all'estero?

PL: No. Il ristorante di Alain Passard a Parigi, con tre stelle Michelin, aveva smesso di cucinare carne ma l'esperimento è durato poco, circa due anni dal 2004. Bisogna dire che esiste una tendenza generale a mangiare meno carne. È una direzione che si sta prendendo.

Quindi non è una moda? Sta prendendo piede come cucina salubre?

PL: No, non è una moda, ma neanche una

questione di salubrità. Semplicemente non abbiamo più bisogno di mangiare tanta carne come una volta.

Con la vita sedentaria che facciamo abbiamo bisogno di mangiare meno cibo opulento. Per questo molti miei colleghi stanno inserendo nei loro menù alcuni piatti vegetariani.

C'è certamente una tendenza generale verso l'"healthy" come dice Lei, o almeno verso dei piatti che corrispondono alle nostre esigenze. La gente è più conscia del proprio benessere sia fisico che mentale.

Dove fa la spesa?

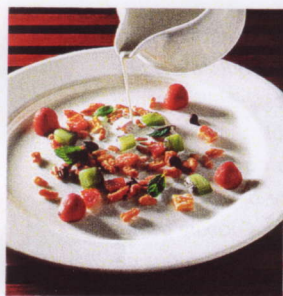
PL: Ho vari fornitori perché uso esclusivamente prodotti biologici di diverse provenienze. Per esempio, faccio venire i funghi dalla Liguria; compro il formaggio in Piemonte; le mie verdure vengono da Reggio-Emilia.

non sono caratterizzati da una persona; potevano essere cucinati in Cina, come in Francia, come in Spagna; invece è bello quando la cucina rappresenta qualcuno. Un quarto elemento importante è che la cucina sia inserita in un contesto culturale e storico. Per esempio, in questo momento, c'è un grande dialogo tra le diverse culture gastronomiche.

La mia proposta oggi, al Joia, è il riassunto della mia ricerca e dell'incrocio della cucina mediterranea con le diverse etnie del mondo.

Ha mai pensato ad un blind tasting per vedere se si riconosce il piatto, per esempio, di Heinz Beck, o di Bocuse, o di Marchesi ecc.?

PL: Invece farei inventare ad ognuno un piatto nuovo per poi indovinare di chi è.



Il mercato di Milano offre poco a livello di biologico, e io preferisco avere rapporti diretti con i miei fornitori.

La scelta di chiamare il Suo locale "Joia"?

PL: "Joia" è una parola inventata--un'unione tra joy in inglese e gioia in italiano. Mangiare deve essere una gioia ovunque uno si trovi.

Le qualità essenziali per essere top chef?

PL: Essere intransigente sulla scelta e la qualità degli ingredienti ed essere rigoroso nella loro trasformazione. Bisogna comporre bene e trasformare bene in modo costante. Come terza qualità aggiungerei anche che la propria cucina dovrebbe rappresentarci, essere il nostro specchio.

Quindi, quando mangio un piatto di un grande cuoco, dentro questo piatto devo trovare, riconoscere questo personaggio. Il piatto deve corrispondergli.

A volte si mangiano dei piatti che sono molto buoni, ma che

L'aspetto del Suo lavoro che ama di più?

PL: Il valore del cibo come valore di relazione. Il cibo come un mezzo di comunione. Nei momenti più importanti delle nostre vite, siamo seduti a tavola a mangiare insieme, perciò il cibo è anche qualcosa di sacro.

Di meno?

PL: Di poter stare poco tempo con la mia famiglia.

La Sua filosofia culinaria?

PL: La natura è sempre la protagonista dei miei piatti. Ogni mio piatto vuole mettere in risalto, glorificare la natura, è una natura che rispetto e che mi piace vivere.

E per questo motivo che non mangio carne e non la cucino. Nell'atto di uccidere mi sento di fare violenza alla natura, nei confronti della quale voglio avere un rapporto semplice e rispettoso. Se nello secolo scorso la natura era ancora qualcosa da sfruttare e da sottomettere, oggi l'intento è da riconciliarsi

con essa. Sul piano più filosofico, la mia cucina è una cucina zen all'occidentale.

Come definirebbe la Sua cucina?

PL: Un'enfasi della natura o alta cucina naturale. Come ho scritto nel mio libro, "Il piacere della tavola nella cucina antica e oggi", pubblicato l'anno scorso da Electa: "Il rito della tavola viene stimolato dai cinque sensi, il cui ordine di importanza varia nelle diverse culture...In Giappone, per esempio, l'ordine è vista, olfatto, tatto, gusto, udito. In Occidente gusto, olfatto, quindi vista, tatto, e per finire udito. In Cina olfatto, tatto, gusto, vista, e udito...La cucina evolve ed è goduta nei periodi di benessere, che portano con sé tranquillità interiore e non la purà necessità di sfamarsi."

Le Sue specialità?

PL: I miei piatti hanno sempre titoli simbolici perché attraverso il cibo io esprimo un'emozione: "appunti di viaggio", "cibo per lo spirito", "virtù", "sotto una coltre di foglie colorate", "prima a destra e poi a sinistra", "felicità", "contatto e consenso". Il piatto corrisponde all'idea che c'è dietro.

Quanto spesso cambia i nomi e la tipologia dei suoi piatti?

PL: Tanti sono i simboli che tornano, ma siccome la cucina è legata al presente, il presente si modifica, e di conseguenza anche la cucina si modifica. Ma ci sono dei piatti (per esempio "Colori, gusti, e consistenza") che rappresentano simbologie di tale importanza da permanere nel menù dal 1990 e sempre con gli stessi ingredienti. Allo stesso modo "La legge del caso" si trova sul menù dal 1995.

Gli ingredienti possono cambiare secondo la stagione, anche se il simbolo e il nome del piatto rimangono gli stessi. Ho anche nel menù degustazione: "Zenith", "L'Enfasi della Natura", "La Scoperta", ed "Il Gusto dell'Acqua", a base di pesce.

Parliamo di cose pratiche? In quanti siete in cucina? E che tipo di cucina usa?

PL: Nove cuochi compreso me, di cui quattro sono sempre stagisti. Come può vedere, da un anno usiamo cucine ad induzione. In sala sono in sette, compreso il sommelier. Propongo una carta vini di 800 etichette diverse. Le scegliamo insieme, io e il sommelier.

A che cosa attribuisce il Suo grande successo?

PL: In parte all'originalità della proposta, soprattutto perché la mia è una proposta autentica, molto reale, non astratta.

Fino ad ora abbiamo parlato del Pietro Leemann chef; adesso vorrei conoscere meglio Pietro Leemann la persona. Per esempio, quali sono i Suoi piatti preferiti?

PL: Io sono molto goloso e mi piacciono i dolci e come gusto nel dolce mi piace il limone, la crostata al limone. Per quanto riguarda il salato, mi piacciono molto le verdure fritte.

I Suoi vini preferiti?

PL: "Josko Gravner", friulano, e "Massavecchi", un rosso toscano naturale.

Essendo uno chef vegetariano, le sue verdura e frutta preferite?

PL: Asparagi, carciofi, melanzane, frutti di bosco appena raccolti: mirtilli, lamponi, e la frutta esotica.

Un piatto che non Le piace?

PL: Le rape rosse cotte, il borsch.

Gli chef sono noti per avere collezioni di moto, di macchine veloci, o di orologi, e Lei?

PL: Una piccola collezione di tazzine giapponesi. Io bevo tanto tè. A casa mia, in Svizzera, a Giumaglio nel Ticino vicino al Lago Maggiore coltivo anche qualche pianta di tè. Bevo il tè che produco io.

Sta scrivendo un libro adesso?

PL: Un diario in cui racconto quello che cucino per me e per i miei amici. Non ho scelto ancora il titolo, ma potrebbe essere "Il diario di Pietro Leemann" o "Il diario di uno chef". Il mio co-autore si chiama Simone Salvini. Sarà pubblicato dal Ponte alle grazie ed uscirà nell'ottobre del 2007.

Ci crede nei giudizi delle guide? Un consiglio che vorrebbe dare ai critici?

PL: Le guide sono molto importanti per farsi conoscere, ma la maggior parte dei clienti torna non per le guide, ma perché continuano a trovarsi bene.

Senza dubbio un stella Michelin è un timbro di qualità. Le guide Michelin sono più usate dagli stranieri che non dagli italiani. Gli italiani si affidano ai giudizi dell'Espresso o del Gambero Rosso. Personalmente io farei una guida scritta dai clienti, come le guide Zagat. I clienti vengono al ristorante per il loro piacere, con parametri diversi dagli ispettori che vengono per lavoro. MA il cliente viene più sovente dell'ispettore...

Altri chef che ammira?

PL: Pierre Gagnaire, Michel Bras in Francia, Martin Berasategui in Spagna, Enrico Crippa di "Piazza Duomo" di Alba e Massimiliano Alajmo a "Le Calandre", vicino Padova.

Se non avesse fatto lo chef, cosa avrebbe fatto?

PL: L'architetto, ma comunque sono soddisfatto di fare lo chef e oggi come oggi lo rifarei senz'altro. Se vuole, sono un'architetto di alta cucina.

PL