

dolce vita

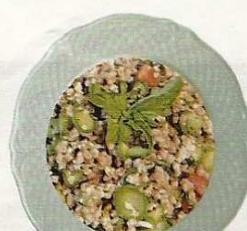
IN BASSO,
PIETRO LEEMAN,
IL PATRON E CHEF
DEL RISTORANTE JOIA
A MILANO



RISTORANTE JOIA
Via Panfilo Castaldi, 18 - Milano
02-29522124
www.joia.it



RISTORANT
Via Margutta, 118 - Roma
06-32650577
www.ilmargutta.it



CA'SALE LA LUNA
Loc. «Le piana» - Casaprotta
(Rieti) 0765-85221
www.casalelaluna.com

I PIACERI DELLA CUCINA NÉ CARNE NÉ PESCE

CON IL NUMERO DEI **VEGETARIANI** (SETTE MILIONI IN ITALIA) CRESCe ANCHE QUELLO DEI BUONI RISTORANTI CHE PROPONGONO UN MENÙ RICCO DI RICETTE GOLOSE. PER MANGIARE «GREEN» SENZA RINUNCIARE AL GUSTO

di ISA GRASSANO

Sette milioni. È l'esercito dei vegetariani (secondo le proiezioni Eurispes sarà di trenta milioni di persone nel 2050) che segue un'alimentazione naturale e ha eliminato dalla propria dieta sia la carne che il pesce. E i ristoranti si adattano, con una gastronomia totalmente «green».

Capofila è il ristorante Joia di Milano dello chef Pietro Leemann, unico ad essere entrato nel firmamento Michelin (dal 1996) e nella guida dell'Espresso con un'alta cucina naturale. «La mia sfida creativa» dice Leemann «è proporre cibi che facciano bene, ma che abbiano anche un grande appagamento del gusto,

per questo cerco sempre prodotti diversi. I miei piatti sono ispirati alla natura e danno il piacere di mangiare anche a chi, non vegetariano, vuole stare bene».

E le sue ricette continuano a stupire. «Forse è questo il mio segreto» continua Leemann. «In questi anni ho studiato tanto per diventare il cuoco del benessere e la clientela mi apprezza, tanto che ho voluto anche un bistro che mantiene la stessa filosofia ma a prezzi più contenuti». Perché, a differenza di altri Paesi europei, i ristoranti vegetariani italiani non raggiungono livelli tanto alti tanto da entrare nelle grandi guide gastronomiche? «Probabilmente, perché manca l'aspetto edonistico del piatto» ammette Leemann. «Altri chef si preoccupano



BRAMBILLA/SERRANI

la bottiglia
di PAOLA MURA

IL MERLOT?
ALL'AGRITURISMO
E DI CASA

CA'
2008
CA' DEL BOSCO
MULAZZO
(MASSA CARRARA)



Di solito succede il contrario: che l'azienda vitivinicola diventi anche agriturismo, per accogliere turisti e clienti. A Mulazzo, alta Lunigiana, il vino è stato invece l'ultimo tassello di un progetto di qualità. Negli anni Novanta, Mirta Fedespina e Antonio Farina rilevarono la tenuta Ca' del Bosco ristrutturarono gli antichi casali destinati all'ospitalità, con rispetto e buon gusto. Mancava però qualcosa: il vino di casa. Non c'erano grandi esempi intorno, ma la coppia era convinta che terreno, clima e buona volontà potessero dare frutti di rilievo. Con l'assistenza dell'enologo Francesco Petacco furono messi a dimora Merlot e Ciliegolo, vitigni già presenti in zona. Nel 2006 la prima vendemmia. Due le etichette: quella nera per il Merlot in purezza, anche Riserva, e questa, bianca, per il blend Merlot-Ciliegolo. Dell'annata 2008 abbiamo apprezzato la schiettezza, la limpida pulizia, la grinta giovanile, oltre al bouquet di frutto e di macchia e al sapore sereno e carnoso. Un inizio che promette un bel futuro. Oltre che in azienda la bottiglia si trova, a 10 euro, all'enoteca Velia di Carrara.