

FONDAZIONE DEL CENTENARIO

della Banca della Svizzera Italiana

Comunicato stampa

A Pietro Leemann, ideatore di una nuova cucina vegetariana e alimentarista, il premio 2018 della Fondazione del Centenario della Banca della Svizzera Italiana

- Il Premio riconosce i grandi meriti di Pietro Leemann, cuoco ticinese affascinato dall'Oriente che ha scelto l'Italia come patria per realizzare il suo progetto di un'alta cucina vegetariana. A Milano ha realizzato il primo ristorante vegetariano *gourmet*, unico a livello europeo ad essere premiato con la prestigiosa stella Michelin. Tra le altre cose, Pietro Leemann è stato Chef Ambassador di ExpoMilano, ha scritto numerosi libri di cultura alimentare e ricette ed è co-fondatore di "The Vegetarian Chance", il primo festival internazionale di cultura e cucina vegetariana.
- La cerimonia di premiazione avrà luogo lunedì 22 ottobre alle ore 18.30 presso EFG Bank in viale S. Franscini 8 a Lugano.
- Il riconoscimento sarà conferito da Eugenio Brianti, Presidente della Fondazione. Interverranno inoltre Franco Polloni, Head of Switzerland & Italy Region di EFG Bank, Alberto Capatti, celebre studioso di storia dell'alimentazione, primo rettore dell'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo (Piemonte) e Presidente della Fondazione Marchesi, che pronuncerà la Laudatio, e il Premiato, Pietro Leemann.

Lugano, 03/10/2018 – Pietro Leemann è uno chef stellato ticinese con un profondo legame con l'Oriente per il sapere che attinge dalla dietetica cinese e dall'ayurveda. La sua costante ricerca della natura, corroborata dalle arti introspettive e dalla creatività, trasforma gli alimenti in piatti di forma, gusto e colori diversi. Quest'inclinazione verde induce lo Chef a promuovere iniziative legate alla scelta consapevole del cibo, nel rispetto della qualità di vita.

Nato a Locarno, sin da piccolo Leemann coltiva (in tutti i sensi) l'amore per la terra e la natura, giocando e lavorando con i genitori nell'orto di famiglia.

Nel 1976, folgorato da una bavarese alla vaniglia del grande cuoco ticinese Angelo Conti Rossini, decide di intraprendere quella strada. Si apre per lui un lungo periodo di studio, alla corte di maestri come lo stesso Angelo, Gualtiero Marchesi e Frédy Girardet, dai quali acquisisce i principali fondamenti della grande cucina.

Agli inizi degli anni '80 si avvicina alla cucina vegetariana ed entra in contatto con i nuovi movimenti ecologisti che stanno gettando le basi per una nuova alimentazione, amica dell'ambiente e della salute delle persone.

Appassionato di filosofia e di mistica decide di partire per l'Oriente dove esplora quelle affascinanti culture, in particolar modo il Buddismo Zen, il Taoismo e il mondo dei Veda. Dopo un percorso introspettivo si scopre vegetariano e tornato in Italia nel 1989, con un gruppo di amici decide di aprire a Milano il proprio ristorante vegetariano gourmet a cui dà un nome fortemente evocativo: "Joia".

FONDAZIONE DEL CENTENARIO

della Banca della Svizzera Italiana

Nel 1996 è stato il primo ristorante vegetariano europeo a essere stato premiato con la prestigiosa stella Michelin. Dopo ventinove anni il Joia è oggi considerato la più importante realtà in Europa nel mondo della cucina verde, etica e sostenibile di cui lo Chef Leemann è indiscusso precursore.

Qualche anno dopo il riconoscimento della guida Michelin, nel 2000 viene insignito del premio Pellegrino Artusi per la qualità e l'originalità della sua cucina e nel 2010 di quello della Città di Fabriano.

Pietro Leemann, indiscusso precursore di una cucina verde, etica e sostenibile, è riuscito attraverso il suo ristorante vegetariano e la sua accademia di cucina a divulgare una vera filosofia di vita con la quale fa rimbalzare l'immagine del Ticino nel contesto europeo favorendo lo scambio culturale tra la Svizzera e l'Italia.

A lui sarà conferito il Premio 2018 della Fondazione del Centenario durante la cerimonia che si terrà lunedì 22 ottobre alle 18.30 presso EFG Bank, viale S. Franscini 8 a Lugano.

Informazioni

Le fotografie della cerimonia di premiazione potranno essere scaricate dal link www.copyrightfree.ch dopo le 21.00.

Fondazione del Centenario

La Fondazione del Centenario è nata nel 1973 allo scopo di sostenere progetti a favore dello sviluppo dei rapporti tra Svizzera e Italia e di premiare personalità presenti e visibili a livello internazionale in ambito culturale, artistico, sociale o politico nel contesto italo-svizzero. Fanno parte del Consiglio di Fondazione Eugenio Brianti (Presidente), Valeria Galli Butti, Paolo Grandi, Alfredo Gysi, Franco Polloni e Salvatore Veca.
www.fondazionecentenario.ch

Ristorante Joia

Fondato a Milano nel 1989 da Pietro Leemann, Joia è stato il primo ristorante europeo interamente consacrato alla cucina vegetariana premiato con la stella Michelin nel 1996 ed è a oggi l'unico ristorante stellato vegetariano in Italia. Crocevia per gli amanti della cucina naturale e per i gourmand internazionali, Joia propone una selezione di piatti preparati con ingredienti biologici, la maggior parte dei quali coltivati da contadini amici dello Chef o provenienti dall'orto in agricoltura sinergica di Cascina Caremma. La natura è la prima fonte d'ispirazione per Leemann, che sviluppa e crea i suoi piatti con l'intento di regalare agli ospiti un'esperienza unica, in un crescendo di sapori e colori dove le materie prime sono reali protagoniste. A ventinove anni dall'inaugurazione, il ristorante Joia è considerato la più importante realtà in Europa nel mondo della cucina verde, etica e sostenibile di cui Chef Leemann è indiscusso precursore. Nel 2015 è nata la Joia Academy, un istituto indipendente creato per divulgare i valori della cultura vegetariana da un punto di vista alimentare, salutare, agricolo, sociale, filosofico e psicologico.
www.joia.it

Contatti

Fondazione del Centenario
c/o EFG Bank
T +41 58 8093828
E-mail: fondazionecentenario@efgbank.com

Ufficio stampa Pietro Leemann

Laura Novali – Responsabile relazioni esterne
Ristorante Joia e Joia Academy
M +39 3925816035
E-mail: laura.novali@joia.it