

## Laudatio di Alberto Capatti

Presentando Pietro Leeman, primo ed unico chef stellato vegetariano in Milano, non posso esimermi da ricordare che questa città ha un debito centenario nei confronti del Canton Ticino. A Lugano, l'editore Alfredo Arnold è stato il divulgatore in lingua italiana della cultura igienica e vegetariana tedesca, ed a Milano il luganese Emilio Sommer era, nel 1911, presidente dell'Associazione Vegetariana d'Italia, figure eminenti che operavano fra due poli dagli scambi intensi e proficui. Pietro Leeman non è l'erede diretto di questa cultura che non aveva nella cucina professionale il suo terreno privilegiato, ed ha a sua volta contribuito con le sue esperienze religiose ad andar oltre gli antenati, arricchendo una scelta nutritiva e rendendola spirituale. Nato a Locarno, guidato nel suo apprendistato da Angelo Conti Rossini di Brissago, è continuamente fuggito e ritornato nel Cantone. Se oggi, ne osserviamo il profilo e il talento per l'alta cucina, per quanto stimolati da maestri quali Girardet e Marchesi, si sono tradotti in un trentennale studio personale di ingredienti e di piatti, coronato non solo dal successo ma da un consenso al vegetarianismo che definiremmo istituzionale. Cucinando con ingredienti vegetali, senza escludere il pesce, e ritornando ad una alimentazione verde più rigorosa, Leeman ha provato che solo lo studio e la riflessione continua contribuiscono a rendere attuale, quindi variabile, critica, una scelta che gli aggettivi naturale o salutare definiscono in modo molto generico. A questo si aggiunge la sua curiosità e il suo interesse per i culti religiosi orientali e per le loro pratiche vegetariane, una esperienza diretta in diverse comunità, che ha portato all'uomo una visione lontana-vicina di ingredienti, cotture, colori. Un piatto può parlare lingue diverse ed essere stato a sua volta istruito in un altro mondo, come prova l'edizione italiana da lui curata de' *La cucina di villa Suiyuan* del gastronomo cinese settecentesco Yuan Mei (Electa, 2006), oppure trovar una sua ragion d'essere in un'autobiografia, *Pietro Leeman il sale della vita* (Mondadori, 2015). La pratica culinaria, secondo Gualtiero Marchesi era arte solo se operata in una ricerca di forme, luci, parvenze, utili a trasformare il piatto, rendendolo ad un tempo esemplare e fragile, destinato al consumo e alla cultura. *Wild* di Pietro Leeman, composizione primaverile di insalate e asparagi, traduce ingredienti e colori in un paesaggio in cui il cuoco è l'ispiratore mentre il cliente, l'amico, appare ad un tempo l'orco che divora e il fanciullo che si smarrisce nel verde. Passo decisivo è stata la scoperta di un immaginario nato e studiato in cucina, offerto su richiesta, fotografato in libri, vocato non solo alle stelle e al successo ma alla memoria. Per queste ragioni, il cuoco e l'artista hanno fatto di una pratica fondata sulla rinuncia (alla carne) e sul rigore selettivo dei nutrienti, un mondo di libertà e di scoperta. I trent'anni di attività del ristorante *Joja* hanno trasformato la sensibilità stessa dei vegetariani.

I due poli della vita di Leeman, Minusio e Milano, e l'arcobaleno di tutti gli altri paesi, dalla Cina al Giappone, al Canada, hanno interagito nella sua persona e lo hanno portato oggi al conferimento di questo premio della Fondazione del Centenario della Banca della Svizzera Italiana. Esso mi appare motivato dai percorsi e ancor più dagli esiti concreti che contrassegnano l'artista e l'imprenditore, l'intellettuale e l'immaginifico. La storia del polo Lugano-Milano si arricchisce di un'altra figura, sorprendente, che riaccosterei a quella dei suoi illustri predecessori, Arnold e Sommer, pur sapendo che essa va ben oltre un album di ritratti e di personaggi, e che produrrà nuove sorprese ed inediti oggetti, ripensamenti e sfide. E' la ragione prima di un premio dato non alla memoria ma alla speranza di vita intellettuale, di un cuoco. Mangeremo e leggeremo altre sue idee sorprendenti e suggestive che oggi vi ho anticipato solo a parole.