

"CUCINARE"

La svolta vegetariana di Leeman: «È un bisogno, non una moda»

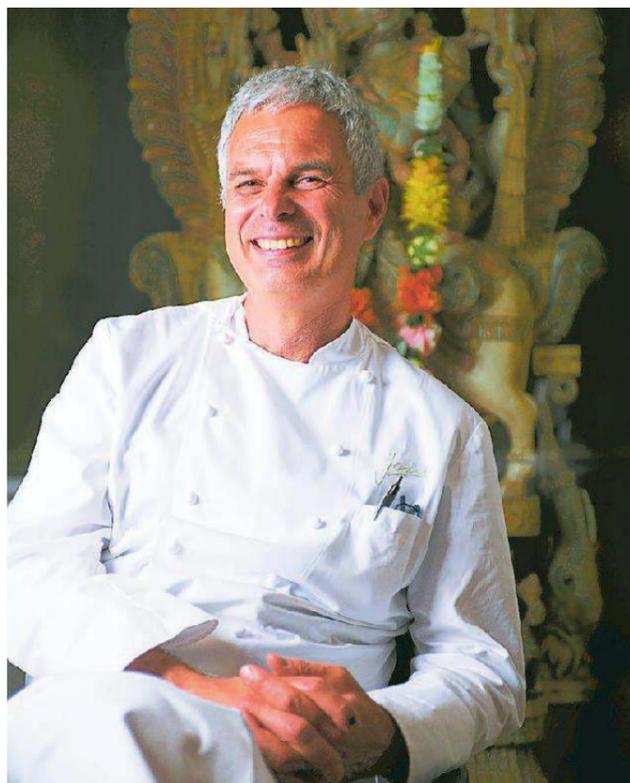
Lo chef stellato protagonista domani a Pordenone al salone dell'enogastronomia
«Dopo l'Expo di Milano tanti hanno optato per piatti equilibrati, leggeri, pensati»

GABRIELE GIUGA

«**G**nocchi di grano saraceno, farciti con olive capperi e pomodori secchi, appoggiati sopra una fonduta di mais e sedano di Verona, e qualche gioco di gusto: una macchia di lampone, dei cavoletti di Bruxelles e sedano verde croccante».

È la descrizione del piatto "Paesaggio interiore" che Pietro Leemann, unico chef stellato autore di una cucina esclusivamente vegana e vegetariana, ospite, proporrà domani, alle 18.30, al pubblico di "Cucinare".

L'appuntamento è organizzato da Gianna Buongiorno e Francesca Casali per Exigo e avvia uno dei temi forti dell'edizione che quest'anno il Salone dell'enogastronomia e delle tecnologie per la cucina vuole portare all'attenzione dei consumatori.



Pietro Leeman, chef stellato, sarà oggi al Salone dell'enogastronomia

«I piatti – ci dice Leemann – li penso sempre in modo evocativo e quello che proporrò a Pordenone rappresenta l'idea che il paesaggio che c'è dentro di noi è più ricco di quello che c'è fuori».

Quindi il 2019 è l'anno della svolta green?

«Sicuramente c'è in atto una decisa trasformazione verso delle scelte alimentari

Non ci si nutre solo di cibo, ma pure di bellezza e quelli vegetali ne hanno tanta

più etiche e più ecologiche e questo fa sì che le persone in generale mangino meno carne, è oggettivamente dimostrato che la carne ha un forte impatto ambientale e sulla salute dell'individuo se consumata in grande quantità. Poi però c'è un passo successivo che è quello di diven-

tare amici della cucina vegetariana e vegetale. E devo dirle che il cambiamento è reale. Questo non vuol dire che tutti diventino vegetariani, ma il cambiamento è in atto. Del resto l'attenzione allo stato del pianeta deve passare da un cambiamento alimentare».

In effetti molti dei suoi colleghi stellati tradizionalmente hanno un percorso vegetale accanto ai menù onnivori.

«Guardi, c'è una vera richiesta anche della persona onnivora che si dirige verso una cucina vegetale. Se pensa a come sono cambiate le diete nel giro di trent'anni il dato è ovvio. Il cambio di passo lo individuo con l'Expo di Milano, che ha dato una sferzata qualche anno fa e da allora è una continua trasformazione».

In fondo, posizioni ideologiche o meno, alla fine gli "orrori" alimentari li paghiamo sulla nostra pelle.

«E sul pianeta. Mi lasci dire che non credo che sia una moda passeggera, ma che sia in atto una vera trasformazione».

E la sua come è iniziata?

«Dal disagio di vivere in un modo che non mi corrispondeva. L'esigenza di essere vicini alla natura fa stare bene ognuno di noi».

La bellezza in un piatto è solo apparenza?

«Non ci si nutre solo di cibo, ma anche di bellezza e i piatti vegetali hanno colori irraggiungibili».

È difficile cucinare vegano?

«Lo è in modo interessante, nel senso che normalmente si mangia senza riflettere, al contrario chi alleggerisce la dieta ha iniziato a pensare. È più laborioso, le cotture sono più lente, costruire un piatto equilibrato è più impegnativo e si passa più tempo in cucina, ma stare ai fornelli non è un divertimento?». —

BY NC ND ALCUNI DIRITTI RISERVATI

L'OFFERTA AL PAPA

Una Pasqua vegana in cambio di fondi da dare ai poveri

ROMA. Un milione di dollari in beneficenza se il Papa accetta di diventare vegano per il periodo della Quaresima. È la singolare proposta lanciata da Genesis Butler, un'attivista vegana dodicenne, a cui hanno aderito, tra gli altri, anche star del calibro di Paul McCartney e Brigitte Bardot. La campagna no profit "Million dollar vegan" nasce con una lettera indirizzata al Pontefice in cui gli si propone di astenersi dai prodotti animali per i 40 giorni che precedono la domenica di Pasqua e in cambio potrà destinare un milione di dollari messo a disposizione dall'organizzazione a un ente di beneficenza a sua scelta. «Santità, dobbiamo agire – scrive Genesis Butler – per proteggere la nostra terra». —

SU AMAZON PRIME VIDEO

Cucinotta da Mauro Corona per i docufilm in alta quota

Arriverà l'11 febbraio in prima visione su Amazon Prime Video la docu-serie "L'Arca di legno-Emozioni d'alta quota" con Maria Grazia Cucinotta e Mingo De Pasquale. Un viaggio in dieci puntate - nato da un'idea di Matteo Corona e Geremia Vinattieri - scritto da Luigi Dimitri e dal produttore Corrado Azzollini, e diretto da Domenico De Ceglia.

Un duo d'eccezione, composto da Maria Grazia Cucinotta e Mingo De Pasquale, incontrerà personaggi della montagna, tutti esperti di di-



La puntata con Mauro Corona

verse discipline sportive, spesso anche estreme e praticate a livello agonistico.

Gli spettatori potranno ascoltare le loro storie e assistere alle loro eccezionali evoluzioni, sullo sfondo dello scenario mozzafiato della Dolomiti.

Prima e ultima tappa di questo tour sarà la "tana" dello scrittore, alpinista e scultore Mauro Corona, che ha fatto della montagna l'ispirazione dei suoi romanzi, delle sue sculture in legno e la compagna costante di una vita, scandita da arrampicate in alta quota ed escursioni.

Nelle 10 puntate oltre a Mauro Corona, anche Marco Milanese, Veronika Ivanova, Natasha Panattoni, Alessio Gosso, Tiziano Martini, Alessandro Darman, Annalisa De Marco, Matteo Doriguzzi, Simone Canal, Barry Bona. —

PREMIO FABRIZIO DE ANDRÉ

La cantautrice Dolzani arriva in semifinale

La cantautrice friulana Irene Dolzani è stata selezionata per le semifinali nazionali della 17ª edizione del Premio Fabrizio De André "Parlare musica", in calendario dal 6 al 9 febbraio a Sanremo, nella Casa Siae, in Piazza Colombo.

Dolzani si esibirà oggi, così come i colleghi Gerardo Tango, Andrea Caracciolo, Francesco Guarino, Damiano Giuseppe Rodà e Giulia Ventisette. Sono 24 i semifinalisti che si contendono il titolo. Due i brani che dovranno presentare e la finale è prevista il 6 aprile a Auditorium Parco della



La cantautrice Irene Dolzani

Musica di Roma.

Patrocinato dalla Fondazione Fabrizio De André, realizzato grazie al contributo di Dori Ghezzi (presidente della Giuria) e di Luisa Melis (direzione artistica), il Premio è presentato da Gianmario Foderaro e trasmesso in diretta streaming.

Irene, 41enne originaria di Osoppo, qualche anno fa aveva creato a casa sua l'evento "Il salotto di Irene". Vocalist, esperta di counseling musicale, sound coaching e vocal coaching, la cantante friulana sta lavorando al nuovo album, che fa seguito a "Je chante", uscito nel 2015 e attribuito a Irene Dolzani with Friends: un gruppo di collaboratori che comprende la storica band Jazz&More, più altri musicisti di estrazione jazz, classica e cantautorale, come l'album. —

Prosa

MARTEDÌ 26, MERCOLEDÌ 27,
GIOVEDÌ 28 FEBBRAIO 2019 - ORE 20.45

DON GIOVANNI

di Molière

con Gianluca Gobbi e Sergio Romano

regia Valerio Binasco

PRODUZIONE: TEATRO STABILE DI TORINO / TEATRO NAZIONALE



TEATRO NUOVO
giovanni da udine

f
G
T

WWW.TEATROUDINE.IT