

"CUCINARE"

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

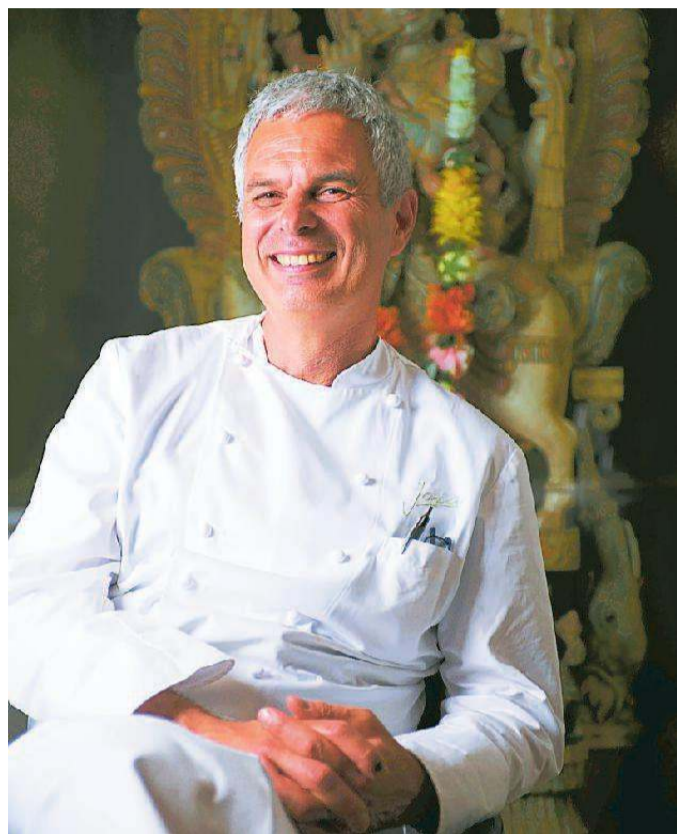
Lo chef stellato protagonista domani a Pordenone al salone dell'enogastronomia «Dopo l'Expo di Milano tanti hanno optato per piatti equilibrati, leggeri, pensati»

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 Gianmaurizio 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



WWW.TEATROUDINE.IT