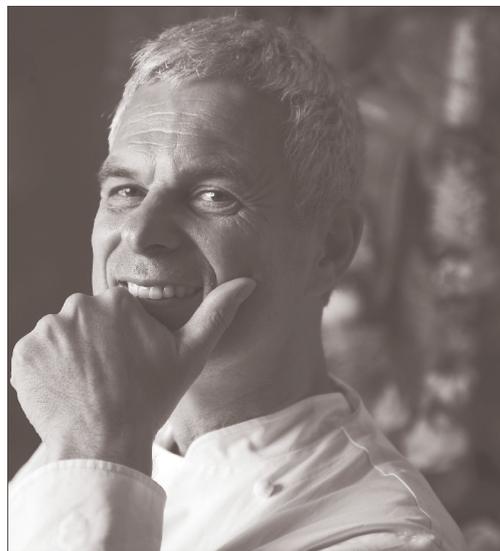


## La cucina del Joia di Pietro Leemann



al Ristorante Cristallina di Coglio

Vallemaggia, novembre, gio 22 / ve 23 sera



 *Il ristorante Cristallina di Coglio avrà l'onore di accogliere come cuoco ospite Pietro Leemann fondatore di Joia – Alta Cucina Vegetariana di Milano, primo e unico ristorante vegetariano ad aver ottenuto la stella Michelin in Europa.*

*In quasi 30 anni di attività, il Joia è diventato il punto di riferimento nel panorama europeo per una cucina sana e di qualità, un esempio di successo green, nel rispetto della natura e di chi la abita.*

*Lo chef stellato, che sarà presente insieme al suo team, proporrà un menu degustazione “vegan” di 5 portate elaborato ad hoc per le due serate.*

*La cucina di Pietro Leemann è unica. Con i suoi piatti conquista i palati, grazie alla scelta degli ingredienti, tutti biologici e al suo modo di trasformarli, la degustazione diventa un viaggio, evocativo, introspettivo.*

*Il suo è un approccio sì spirituale ma anche ludico nei confronti del cibo, che coinvolge i 5 sensi e diverte.*

*Piatti belli da vedere, buoni per il corpo e la mente.*

# La cucina del Joia di Pietro Leemann



## Menu degustazione Plant Based

Novembre 2018

giovedì 22 / venerdì 23



*Aperitivo con amuse bouche  
e Kyr della Vallemaggia*



*Anacronismo*

Tradizionale bavarese di funghi porcini e zucca,  
con piccola insalata e crostone di polenta bianca  
al cumino



*Riflessione su dove vorrei essere, qui*

Minestrone scomposto all'indiana, con vellutata di cocco  
e curry himalayano, cuore di avocado e levistico,  
muesli di cavolo rosso e verza e contrasto di lampone



*Paesaggio interiore*

Gnocchi di patate e saraceno senza farina farciti di radicchio,  
olive e tofu delicatamente affumicato, perle di verdura,  
fonduta di mais e sedano, mela cotogna arrostita,  
salvia e cavolo nero croccanti



*Umami*

Radici e gemme autunnali, cotte a bassa temperatura  
perché diventino ancor più dolci, tempeh di piselli e semi  
di zucca ben arrostito, salsa finanziaria di vino rosso e Madera



*Madre Terra*

Le verdure più adatte e naturalmente dolci,  
in sorbetto e in mousse, morbido cake di carote e canapa,  
crema inglese all'anice stellato