


La cucina del Joia di Pietro Leemann



al Ristorante Cristallina di Coglio
in Vallemaggia, aprile, ve 7 e sa 8 sera



 *Il ristorante Cristallina di Coglio avrà l'onore di accogliere come cuoco ospite Pietro Leemann del Joia di Milano, un ristorante che in 25 anni di attività è diventato un 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 in entrambe le serate, proporrà un menu degustazione vegano di 5 portate. La cucina di Pietro Leemann unica e quasi introspettiva non può non conquistare chi è attento al benessere interiore. Il suo è un approccio sì spirituale ma anche ludico nei confronti del cibo, che deve coinvolgere ed inebriare tutti i 5 sensi del nostro corpo. Piatti quindi belli da vedere ma soprattutto sani per il corpo e la mente. Tutto naturale. Con predilezione per i grani non raffinati, legumi, riso e cereali di vario tipo.*

La cucina del Joia di Pietro Leemann



Menu degustazione vegano

Venerdì sera 7 e sabato sera 8 aprile 2017



Di non solo pane vive l'uomo

Panzanella con verdure croccanti
e cuore di cannellini profumati al wasabi,
contrasto rinfrescante di basilico e lampone



In Verde

Gazpacho di piselli e zucchine
profumato al finocchietto,
con i suoi semi e le sue foglie



Cannellone della casa

Cannelloni di farina di kamut
ripieni di noci di acagiù, verdure brasate,
tofu e aglio orsino su salsa allo zafferano



Maggese

composizione di verdure di stagione
appena scottate su pesto di sedano rapa al rafano,
con spuma soffice di broccolo
e tortino di carote e lenticchie rosse



Mecondo

Torta di cioccolato e fichi
con crema di guayava siciliana,
gelato di banana,
spuma soffice di nocciole
(dolce con ingredienti non cotti)