


## 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



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