

Joia, 5 aprile 2014

Etica, Expo e Alimentazione

Caro cliente,

Mai come in questi anni la questione cibo è diventata focale nella società. Il secolo appena iniziato vedrà i temi che lo concernono importanti sotto ogni punto di vista.

La dieta che scegliamo determina la nostra salute e la nostra longevità. Sul tema sta accadendo un doppio fenomeno che è da considerare, se un tempo i paesi più poveri avevano il primato per malattie e morti precoci causate da un'alimentazione insufficiente, i paesi ricchi oggi li stanno velocemente uguagliando, come conseguenza però degli eccessi alimentari. Se è vero poi che l'aspettativa di vita è aumentata, è diminuita purtroppo la soglia nella quale le persone si ammalano di malattie importanti, che vivono sì una vita longeva ma con meno salute.

Per rincarare la dose i medici attenti spiegano che non solo il trend non migliorerà, ma le malattie che un tempo apparivano solo nelle persone più in là con gli anni, oggi stanno colpendo anche i più giovani e finiranno per influenzare in generale anche la durata della vita. Naturalmente sono solo statistiche e possiamo sempre scegliere se mangiare sano o meno, se fumare o meno, se fare attività fisica o meno e raccogliere così quei frutti. La scelta vegetariana influenza in modo sostanziale anche l'impatto ambientale.

La formula da ritenere è pochi allevamenti, poco inquinamento, tanti allevamenti molto inquinamento; abbiamo imparato che il primo fattore del buco nell'ozono è da imputare a questi ultimi, persino davanti a industrie e automobili. Oltre al consumo spropositato di acqua e energia. La riflessione va portata anche sull'etica, un'alimentazione ricca di carne utilizza troppe risorse dell'agricoltura che potrebbero, invece di nutrire gli animali da allevamento, diventare calorie preziose sufficienti sfamare tutti gli abitanti della terra.

Siamo anche degli spreconi, la quantità di cibo che viene gettato, dai negozi e dalle famiglie e dai contadini stessi è vergognosa. In realtà la catena alimentare, dal contadino al consumatore, è mal organizzata con un modello economico che consuma le risorse, che è appunto chiamato consumismo. Se consumiamo molto l'economia (non noi) è florida, se meno il subdolo meccanismo s'incrina. Invece di quel nomignolo, che mi sento male addosso, preferirei invece essere definito, dopo mirati cambiamenti ammetto anche di mie radicate abitudini, fortunato beneficiario, oppure consapevole fruitore, titoli che mi farebbero sentire più in pace con me stesso.

Questi presupposti, che se si guardano bene, vanno a toccare ogni ambito della vita, vanno allargati alla questione morale. Il rispetto alla vita poi non può limitarsi alla sfera degli umani, ma va condiviso con tutte le creature. Gli allevamenti, veri lager, vanno contrastati, sono delle fabbriche di sofferenza gratuita che influiscono sullo stato psichico del singolo e collettivo. Il pianeta e i suoi abitanti, non solo soffrono per l'aggressività dei nostri stili di vita e per il prosciugamento delle risorse, ma si sentono messi sotto pressione da un sistema che in fondo non desiderano.

Il pensiero evolutivo, quello che fa sentire in pace con se stessi e gli altri e di conseguenza appagati, implica un'attitudine amorevole e compassionevole, caratteristica questa che è insita in ognuno. L'aggressività per contro non fa star bene, ne alimenta ulteriore e fa entrare in uno stato costante d'insoddisfazione che, come facilmente si nota, è caratteristica di molte persone.

Anche in questo caso, per Grazia, non è una situazione ineluttabile, ancora una volta possiamo scegliere e in funzione delle nostre azioni possiamo raccogliere buoni frutti. Il prezzo della carne dovrebbe includere tutti questi fattori, salutisti, ambientali, etici e per le effetti che porta avere un prezzo probabilmente quantificabile in qualche centinaio di euro il chilo. Un prezzo solo apparentemente esorbitante ma che risolverebbe ogni cosa. La frutta, la verdura e i cereali invece, che salvano persone, amici animali e risorse, potrebbero proporzionalmente costare molto meno.

Come si può osservare guardandosi intorno, etica, morale e scelta alimentare sono strettamente correlate. Le buone scelte determinano risultati migliori sotto ogni aspetto.

L'attesa Expo, che tratterà di questi argomenti, è alle porte. Ho avuto modo di partecipare a due bandi di concorso, uno per il padiglione svizzero, l'altro per la gestione del ristorante all'interno del padiglione Italia, che pare sia stato vinto dall'asse Peck-Cracco, che era in competizione

con il nostro Marchesi-Leemann. Sono entrato così nel vivo della questione e ho alzato le antenne e iniziato a intuire che cosa succederà l'anno prossimo.

Bisogna sapere che la maggior parte dei padiglioni, dei vari paesi, sono finanziati dalle grandi aziende e dalle multinazionali che sicuramente avranno un modo tutto loro per sviluppare il tema "Nutrire il pianeta, energia per la vita". Ad esempio pare che in quello degli Stati Uniti, come soluzione per risolvere i problemi del mondo, saranno presentati gli OGM. Monsanto e company ce la stanno mettendo tutta per convincere l'Europa alla loro buona fede e sulla qualità dei loro prodotti. Nonostante si sia ampiamente dimostrato il contrario, sostengono che la loro è una missione per salvare l'umanità e per creare un cibo di qualità accessibile a tutti.

Mi sembrano il gatto e la volpe che invece di traviare l'ingenuo Pinocchio, cercano di influenzare in tutti i modi l'opinione pubblica con informazioni parziali e anti-scientifiche. Se per scienza s'intende quella che difende l'interesse di tutti e non dei soliti pochi. Quella anche che prima di lanciare sul mercato un prodotto nuovo, come appunto l'OGM, ne verifica le conseguenze su luoghi, animali e persone.

La Cina presenterà un riso che rende il doppio rispetto alle colture tradizionali; immagino che anche nel loro caso il metodo non sarà biologico. Grande quantità ottenuta non significa qualità, l'abbiamo già vissuto sulla nostra pelle con il famigerato Cresco, il frumento all'origine d'intolleranze e allergie, che produce tanto, si ammala tanto e altrettanto fa con noi. Quel sistema agricolo industriale si è dimenticato di considerare l'impatto ambientale, quello sulla salute e quello del valore alimentare tout court; una melina biodinamica, infatti, vale dieci, per gusto e per sostanza, di quelle convenzionali.

Con le nuove conoscenze è possibile invece oggi coltivare in modo sostenibile e con coscienza, ottenendo migliori risultati nella qualità e nella produzione. A capo dell'Expo è stata posta Diana Bracco, famosa imprenditrice e amministratore della omonima casa farmaceutica, non ho ben capito quale sia la relazione tra farmacia ed ecologia. Ciò che è certo che di nuovo l'economia determinerà la forma della manifestazione, non però la sostanza. Un nutrito gruppo di scienziati, virtuosi e sinceri, da Berrino (medicina), Modonesi (agricoltura), Vieri (economia) e innumerevoli altri, compatti e determinati a non lasciarsi sfuggire l'occasione, si stanno muovendo per proporre una sostanza alternativa. A ritmo serrato, già da quest'anno, sono proposte conferenze che danno una bella boccata di ossigeno e lasciano intravedere un futuro, quando gestito dalle coscienze e non dagli interessi, florido e piacevole da vivere.

A loro sostegno tutti i movimenti ecologisti, quelli vegetariani, animalisti, comunità di piccoli agricoltori che si stanno aggregando per contrastare lo strapotere delle multinazionali. Sto collaborando con il "Consorzio produttori a marchio Parco Ticino" e il "Consorzio Terre d'Acqua", quante belle persone! Così ci sarà il consueto confronto, che avviene da tempo immemorabile, nascosto sotto sembianze solo apparentemente diverse, tra grandi interessi, vuote promesse e automobili luccicanti, contrapposti a un rassicurante gruppo d'idealisti in pantaloncini corti e bicicletta, ricchi però di grande cultura e vera coscienza.

Che allieteranno i più che aspirano a un punto di svolta virtuoso, in questo presente solo apparentemente stagnante, che invece potrebbe riservarci delle belle sorprese. La primavera è iniziata e con lei il nuovo menu che potete leggere qui sotto. Per celebrare il 25° ho iniziato a inserire dei piatti della storia del Joia, che mi rendo conto sono validi anche oggi dopo molti anni. Come "Blub", L'Uovo apparente", Il "Fascino della Sacher" e la "Legge del caso".

Ho anche iniziato a sviluppare un nuovo concetto, fino a ieri gli inserimenti nella cucina d'elementi legati alle mie esperienze franco-orientali erano di carattere culturale che da questo menu sottolineo con ingredienti che amo molto, che utilizzo nella mia cucina di casa e che oramai possono di diritto entrare nei nuovi piatti. Oltre al consueto zenzero il wasabi, lo yuzu, una salsa di soia tradizionale straordinaria che mi arriva direttamente dal Giappone. Spesso quindi un'apparenza tutta mediterranea sarà arricchita da un elemento o più elementi di grande respiro. Vi aspetto presto!

Cordiali saluti

Pietro Leemann

P.S. Ho in programma nuovi appuntamenti, con corsi di cucina, "Joia letterari" e altro.

Settimana prossima vi spedirò una nuova mail con il programma degli eventi.

KITCHEN PRIMAVERA 2014

Antipasti Chapati di segale con spuma di caprineve, zucchine, pomodori ciliegia e erbe selvatiche 12,00

Il nostro pesto di avocado e senape con carciofi e insalata novella 12.00

Primi piatti Tortino di riso e lenticchie con salsa di piselli e basilico, spuma di cavolfiore al sesamo 12.00

Gnocchi di patate, saraceno e aglio orsino arrostiti con guazzetto di pomodoro crudo, taccole e fagiolini 12,00

Secondi Verdure primaverili al vapore all'orientale, con soia, zenzero e emulsione di miso 15,00

Valdostana di seitan al sesamo, tortino di carote e zucchine, maionese di mandorla allo zafferano 15,00

Dolci La torta del giorno 9,00

Tiramisù di fragole e vaniglia alla carruba 9,00

MENU PRIMAVERILE DEL JOIA GOURMET

ANTIPASTI

Uovo apparente Uovo di spinaci con salsa di caprineve, il formaggio fresco di capra di Chiara Onida, pumpernickel al miele di acacia e altre sorprese 25,00

Cantiam la montanara Scrigno di carciofi, cicerchie, porri e tartufo, gentilmente cotti al forno, spuma soffice di giovani carote e semi di finocchio #+ 25,00

Wild Insalata di erbe selvatiche con gli asparagi bianchi di Federica Baj, il nostro classico pesto di avocado alla senape, spuma soffice di aglio orsino raccolto di là da quel ponte #+ 25,00

Di non solo pane Panzanella con verdure croccanti e cuore di azuki profumati al wasabi, letto rinfrescante di zafferano e lampone + senza glutine # senza latticini + Per garantire uno standard igienico, una migliore freschezza e una conservazione ottimale, abbiamo deciso di surgelare velocemente alcuni ingredienti.

ZUPPE **Blub** Storica e scenografica zuppa, di zucchine profumate al timo, cuore di curry himalayano e pesto fragrante di crescione #+ 25,00

Omaggio a Gualtiero Marchesi Crema di piselli, con pesto di nocciole piemontesi, schiuma di tartufo pregiato di Norcia, asparagi, chips speziate di patate e tempura di ortiche # 25,00

PRIMI PIATTI

L'ombelico del mondo Incontro di due culture del riso, il primo cotto all'orientale con lenticchie Beluga e sesamo, il secondo, quello di Gabriele Corti, alla milanese con zafferano, tapenade di olive e capperi #+ 25,00

Serendipity nel giardino dei miei sogni Gnocchi di patate e senza farina, con cuore di caprino del Boscasso, emulsione di parmigiano, pesto di aglio orsino, contrasto di fragole # Per Govinda Raviolo di saraceno, servito tiepido, farcito di spinaci e taccole al wasabi, crema di verdure allo yuzu #+ 25,00

Ogni giorno è primavera Tagliolini con fagiolini, asparagi e fave, guazzetto di pomodoro crudo e basilico, contrasto di salsa tradizionale di soia di Marunaka, la migliore mai assaggiata e zenzero + 25,00

SECONDI

Maggesi Rappresentazione campestre con varie verdure cotte per le loro caratteristiche, come asparagi bianchi, avocado, uno shiitake crudo e barba di frate, tortino di pomodoro e miso, accompagnati da una schiuma soffice di finocchietti e zafferano, da cialde croccanti di saraceno e capperi #+ 30,00

Un indovino mi disse Il formaggio di soia, ciò che più di ogni cosa avrei voluto inventare, arrostito con soia e zenzero, paté rosso di mandorle, cialda di mais e asparagi verdi di Corbari e fragole, crudità ed erbe selvatiche all'olio di sesamo #+ 30,00

Sotto una coltre colorata Passeggiata in quel bosco, con pesto di erbe, cuore di zucchine e frutta secca, cubi di ricotta arrostiti, salvia croccante, fave, coste, funghi e altre sorprese ancora, nascoste da un morbido e gustoso mantello impalpabile # 30,00

Relazione privilegiata Carciofi primaverili e zucchine, cotti in terracotta, serviti sopra un chapati di amaranto, accompagnati dalla nostra salsa bearnese al dragoncello e da un giocoso formaggio di nocciole. #+ 30,00

DAL TAGLIERE SELEZIONE DI GRANDI FORMAGGI Scelta di cinque tipi, 20,00

Scelta di 8 tipi, 25,00 (serviti con mostarda di barbabietola, miele di fiori, composta di fragole e nocciole, il nostro pane alle uvette) Dolci Salute! Torta cruda e senza zucchero di prugne e mandorle, pasticceria di mango e vaniglia, con la frutta del momento e sorbetto di rabarbaro +# Cinque minuti Terrina di cioccolato e fragole, testa di moro di banana e lime, stracciatella di frutto della passione, tartufo di cocco e grué di cacao #+ 15,00

Il nuovo fascino della Sacher Piccola torta di carruba e arancia, salsa con il latte di Luca Sala, profumato con vaniglia, scorza di limone e cannella 15,00

Gong Spuma vaporosa di mele e mandorle, crumble di mais, ciliegie sciroppate da noi e borlotti alla giapponese, salsa di vaniglia e di menta, la nostra composta di albicocche #+ 15,00

Ricordo Cremino di gianduja, gelato di latte ridotto, fragola intinta nel cioccolato, piccola brioche alla crema, spuma soffice di yogurt e miele, marmellata di mirtilli 15,00

La legge del caso Storico dolce, alla scoperta dell'armonia nella casualità, con pistacchi, semi di zucca, mirtilli, arance, una salsa stimolante di cocco e pioggia di menta #+ I

NOSTRI MENU PER LA PRIMAVERA

Zenith 110,00

Uovo apparente Di non solo pane Wild Cantiam la montanara Omaggio a Gualtiero Marchesi
L'ombelico del mondo Per Govinda Ogni giorno è primavera Un indovino mi disse Relazione privilegiata
Sotto una coltre colorata Maggese La casa del te Gong La legge del caso Cinque minuti
E' preferibile che questo menu sia scelto dall'insieme dei commensali

L'enfasi della natura 85,00

Wild Cantiam La Montanara Blub Serendipity nel giardino dei miei sogni Sotto una coltre colorata
Assaggio di tre formaggi dal nostro carrello La casa del te Il dolce che preferite

La scoperta 75,00

Uovo apparente Omaggio a Gualtiero Marchesi Per Govinda Un indovino mi disse Il dolce che preferite Tutti i nostri ingredienti sono di origine biologica, una scelta di gusto, per la salvaguardia del caro pianeta e per la protezione del nostro paesaggio interiore. I fornitori vicini, amici della natura, rispettosi della vita e della nostra salute Chiara Onida del Boscasso, Federica Baj e famiglia per Asparagi, patate e molte verdure, L'azienda Agricola Corbari con frutta e Verdura, Luca Sala per latte, panna e formaggi a caglio vegetale, Ecor che mi sostiene da molti anni (sono un ottimo cliente), i prati e i boschi di Giumaglio che da primavera all'autunno mi nutrono di frutti e di idee che la sostanza della cucina del Joia.

Ristorante Joia Via panfilo castaldi 18 20124 Milano Italia Tel.+39(0)229522124
+39(0)22049244