

## Lo chef Pietro Leemann presenta “Il sale della vita”

**Pubblicato:** Giovedì 20 Agosto 2015



La prima giornata di Sentieri e Pensieri ha inaugurato al meglio la terza edizione della rassegna culturale estiva di Santa Maria Maggiore, in Valle Vigizzo, dopo i saluti istituzionali del vice presidente della Regione Piemonte, Aldo Reschigna, che ha voluto essere presente a Santa Maria Maggiore.

Apprezzato e molto partecipato l'incontro con **Pietro Leemann**, che ha presentato in Valle Vigizzo il suo ultimo libro, **Il Sale della vita** (ed. Mondadori). Lo chef vegetariano stellato (unico in Italia e primo in Europa) ha così percorso la sua vita e la sua trasformazione.

Lo chef Pietro Leemann nasce in Svizzera nell'estate del 1961. Fin da piccolo cresce con l'amore per la terra e la natura, giocando e lavorando con i genitori nell'orto di famiglia. Dopo gli studi alla scuola alberghiera, dai 16 ai 29 anni si dedica ai viaggi e alla formazione, in Svizzera e nel resto del mondo. Subisce la rivoluzione della “Nouvelle Cuisine” e della cucina creativa italiana, lavorando con maestri come Angelo Conti Rossini, Gualtiero Marchesi e Fredy Girardet. Sempre più vicino all'idea che “noi siamo ciò che mangiamo”, si radica in lui la scelta di essere vegetariano. Dal 1989 è titolare di “Joia, alta cucina naturale” a Milano, primo ristorante vegetariano europeo ad aver ricevuto una stella Michelin nel 1996 ed unico ristorante stellato vegetariano della ristorazione italiana. Tra i tanti impegni, proprio a Milano, insieme all'oncologo Umberto Veronesi, sta promuovendo un'iniziativa per portare una dieta più sana nelle mense scolastiche. Leemann è chef ambassador a Expo 2015.

[Maria Carla Cebrelli](#)

[mariacarla.cebrelli@varesenews.it](mailto:mariacarla.cebrelli@varesenews.it)