

Pietro Leemann

## CURROCUWM VITAE

Scuole obbligatorie fino alla V ginnasio con licenza conseguita a  
Luglio 1978

Apprendistato di tre anni a Lugano (CH) al ristorante Bianchi, una  
stella Michelin, cucina classica italiana (1978-1981)

Diploma conseguito a Luglio 1981

Stagione invernale come commis di cucina a St. Moritz al  
ristorante

Corviglia, da Mathis, cucina classica francese(1981-1982)

Stagione estiva come chef di partita a Montreux all'Hôtel  
Excelsior(1982)

Cuoco a Crissier nel ristorante di Fredy Girardet, 19,5 punti nella  
guida Gault et Millau, nuova cucina francese (1982-1983)

Chef di partita a Milano da Gualtiero Marchesi, tre stelle Michelin,  
nuova cucina italiana(1984)

Chef "saucier" a Ginevra all'Hôtel Richemond (1985)

Chef di cucina e proprietario a Fosseno (Novara, I) del ristorante  
"La Piccola Baita"(1986)

Chef di cucina a Wetzikon (Zurigo) al ristorante Tobelacker (1987)  
In Cina a Shanghai per studiare la cucina, la lingua e la dietetica  
cinese(1988)

Professore capo per la cucina italiana e francese a Osaka (J) alla  
scuola Tsuji 1989

Proprietario del ristorante Joia di Milano di cucina naturale, aperto dal  
1990, nel 1995 ricevuta la prima stella Michelin, primo ristorante  
naturale in Europa ad averla.

Premio Pellegrino Artusi 2007

Premio città di Fabriano "cuoco alle stelle", 2010

Master in psicologia Indovedica 2011

Soggiorno in India per studiare l'Ayurveda presso la Dev Sanskrit University di Haridwar 2012 Apertura Joia Academy 2015

Lingue parlate e scritte: italiano, francese, tedesco e inglese

Conoscenze di cinese e giapponese

Tengo corsi in istituzioni italiane ed estere, collaboro con le scuole di cucina in Italia e all'estero, faccio dimostrazioni e tengo conferenze sul tema dell'alimentazione sana e consapevole, sono consulente e testimonial di aziende, collaboro con alberghi e ristoranti.

Bibliografia:

Alta Cucina Vegetariana, Giorgio Bernardini Editore 990

Joia, colori gusti e consistenze nell'alta cucina naturale

Edizioni Abitare Segestal 996

Il piacere della tavola nella cucina cinese antica e oggi, Mondadori Electa, 2006

Diario di un cuoco, Ponte alle Grazie, 2007 I nuovi confini della cucina vegetariana, Giunti, 2008 In Verde, Reed edizioni, 2010

"Il sale della vita", libro autobiografico, Mondadori 2015

LEEMANN, Reed edizioni, 2016

Veg per scelta, Giunti 2017 I

vegetali in cucina, 2018