



Sabato 13 maggio, ore 20.30

Posti limitati, la riservazione è obbligatoria entro venerdì 12 maggio

## I cinque elementi tra cibo e danza

*Lo chef stellato Pietro Leemann accompagnato dai due danzatori  
Francesco Colaleo e Maxime Freixas*



Questa volta al Teatro San Materno la danza invita al dialogo l'arte culinaria di Pietro Leemann chef di alta cucina naturale. Un'occasione per trasformare la platea in una sorta di caffè teatro per intraprendere un viaggio filosofico sulla ricerca culinaria.

Per Pietro Leemann "gli alimenti devono incontrare le culture del mondo, dove la natura viene accolta e rispettata in preparazioni che lasciano sempre trasparire la sua essenza, nel colore, nel gusto, nella consistenza, nell'arte della disposizione nel piatto".

I danzatori accompagnano l'arte culinaria di Leemann in un variegato linguaggio gestuale, composto da ritmo, energia, sensibilità, forza e fragilità, creando un atto di tempo che rispetta le proprie leggi.

Il Teatro San Materno si arricchisce di una nuova esperienza di dialogo tra le arti. Condire l'arte culinaria a fianco dell'arte del gesto per comprendere che messi insieme diventano portatori di bellezza e di autenticità, sempre nel rispetto della nostra e unica natura umana.

VIA LOSONE 3

Casella postale 833

CH 6612 ASCONA

TEL +41 (0)91 792 30 37

info@teatrosanmaterno.ch

www.teatrosanmaterno.ch

## *Riflessioni di Pietro Leeman*

Penso che la cucina possa essere una forma di arte. Come tale con uno scopo, il primo quello di creare felicità in chi ne usufruisce. Il secondo portare un messaggio, nel mio caso con una proposta di cucina vegetariana che è praticata da sempre più persone in modo più o meno totalizzante. Con motivazioni diverse, di solito igieniste, a salvaguardia dell'ambiente, e difesa degli esseri tutti e nel caso delle grandi filosofie orientali, spirituali.

Il cibo e come lo mangiamo, racconta a noi stessi e agli altri chi siamo senza veli. Se quanto Feuerbach affermava è vero, provare a modificare la nostra dieta può cambiare la nostra sostanza. Abbiamo ogni interesse quindi a scegliere alimenti coerenti ai nostri pensieri.

Altra caratteristica dell'arte della tavola è essere da tramite nelle nostre relazioni, la nostra vita è scandita da momenti importanti nei quali cibo e sentimenti sono condivisi. Ancora una volta pensare al cibo giusto per la tal occasione è indispensabile, dalla pappa per i nostri bambini, alla cena a lume di candela, all'ostia consacrata durante la Messa.

Il suo linguaggio è molto diverso, è determinato da culture, condizioni sociali, abitudini, mode e quant'altro. Può essere più o meno ricercato, nella sua forma più espressiva dialogare con altre forme di espressione, con fini e modalità creative simili. Così negli anni ho avuto scambi nutrienti con scrittori, scultori, clown, musicisti, compositori e artisti in genere.

Non ancora con ballerini e coreografi, così quando Tiziana Arnaboldi mi ha chiamato il mio cuore ha accelerato il battito, pronto a un nuovo viaggio. Assieme a lei ho pensato di partire dai cinque elementi: etere, aria, fuoco, acqua, terra, quali filo conduttore, per dialogare e avvicinarci. Nella cultura dei Veda la creazione inizia dall'etere che con il suo movimento diventa aria, la loro frizione genera il fuoco, i tre assieme diventano vapore e poi acqua. Nella loro unione la terra e quindi il cibo.

5 elementi e 5 assaggi e 5 rappresentazioni che li rappresentano nell'ordine. Con il mio stile di cucina, amico della natura, di tutti gli esseri e di chi la mangia. Sul palco gli chef e i danzatori nei loro ruoli, i primi a preparare gli assaggi, animando i loro strumenti, i secondi con l'espressione del corpo e dei movimenti. Il ritmo dato dai veri suoni del ristorante, a tratti concitati, a volte pacati, sempre alla ricerca di equilibrio e armonia.

Buon divertimento!

## *Biografia*

Pietro Leemann, nato in Svizzera nel 1961, dopo la scuola di istruzione alberghiera intuisce l'importanza del cibo come veicolo di relazione e ne intravede la complessità. Si dedica quindi alla cucina dai 16 ai 29 anni, attraverso lo studio, il lavoro e i viaggi in giro per il mondo. Dopo una formazione classica vive di persona la rivoluzione della nouvelle cuisine e della cucina creativa, facendo pratica con maestri del calibro di Angelo Conti Rossini, suo mentore, Gualtiero Marchesi e Fredy Girardet, illustri promotori degli importanti cambiamenti avvenuti in campo alimentare negli ultimi quarant'anni. Sempre più vicino all'idea che noi siamo ciò che mangiamo e amando profondamente gli animali, si radica in lui la scelta di diventare vegetariano. Affascinato dalle culture orientali nel 1986 approda in Estremo Oriente, dove soggiorna per due anni tra Cina e Giappone studiandone la cucina e la cultura, che si sono radicate nel suo pensiero e ne hanno determinato l'evoluzione. Nel 1989, assieme a un gruppo di amici lungimiranti, fonda a Milano il ristorante Joia, insignito negli anni di varie onorificenze e primo ristorante europeo vegetariano ad aver ricevuto nel 1996 la stella Michelin. Il Joia oggi è 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.

Collaborazione di ricerca grazie ad una residenza al Teatro San Materno

---

### INFORMAZIONI PRATICHE

Prenotazioni

Tramite segreteria telefonica: +41 (0)79 646 16 14

Online: [www.teatrosanmaterno.ch](http://www.teatrosanmaterno.ch)

Biglietti

Fr. 30.- (Fr. 25.- per detentori carta AVS, studenti, apprendisti e membri dell'associazione e-venti culturali e Club Rete Due; entrata libera giovani fino ai 16 anni e giornalisti/e accreditati/e)