

TEATRO

Associazione
e-venti culturali

SAN MATERNO ASCONA



Mercoledì 6 maggio, ore 20.30

Giovedì 7 maggio, ore 20.30

Il Bauhaus e la cucina vegetariana

con lo chef stellato **Pietro Leemann**



Geometria – casualità – naturalità

Il San Materno si trasforma in un caffè théâtre per vivere momenti unici. Uno spazio circondato da due danzatori: Maxime Freixas e Francesco Colaleo che nutriranno i loro gesti grazie alla terra fresca che li circonda.

VIA LOSONE 3
Casella postale 833
CH 6612 ASCONA
TEL +41 (0)91 792 30 37
info@teatrosanmaterno.ch
www.teatrosanmaterno.ch

In collaborazione con

BORGO DI ASCONA

Fondazione
Carl Weidemeyer

Repubblica e Cantone Ticino
DECS

SWISSLOS

MIGROS TICINO
per cento culturale

Banca Stato
BANCA DELLO STATO DEL CANTONE TICINO

Biografia

Pietro Leemann nasce a Locarno, in Svizzera, nell'estate del 1961. Nel 1976, folgorato da una bavarese alla vaniglia del grande cuoco ticinese Angelo Conti Rossini, decide di intraprendere la strada dell'arte culinaria. Si apre per lui un lungo periodo di studio, alla corte di maestri come lo stesso Angelo, Gualtiero Marchesi e Frédy Girardet, dai quali acquisisce i fondamenti della grande cucina.

Agli inizi degli anni '80 si avvicina alla cucina vegetariana ed entra in contatto con i nuovi movimenti ecologisti che gettano le basi per una alimentazione amica dell'ambiente e della salute. Appassionato di filosofia e di mistica, decide di partire per l'Oriente dove esplora le principali culture, in particolar modo il Buddismo Zen, il Taoismo e il mondo dei Veda. Grazie a un percorso introspettivo si scopre vegetariano e, tornato in Italia nel 1989, con un gruppo di amici, decide di aprire a Milano il proprio ristorante vegetariano gourmet a cui dà un nome molto evocativo: "Joia".

Nel 1996 è il primo ristorante vegetariano europeo a essere premiato con la stella Michelin. Dopo 30 anni, Joia è considerato la più importante realtà in Europa e nel mondo nell'ambito della cucina verde, etica e sostenibile.

Tra i riconoscimenti ricevuti nel 2000 è insignito del premio Pellegrino Artusi per la qualità e l'originalità della sua cucina e nel 2010 del premio Città di Fabriano. Nel 2015 è Chef Ambassador di ExpoMilano. Nel 2018 riceve il Premio della Fondazione del Centenario della Banca della Svizzera Italiana, come riconoscimento per i grandi meriti maturati in più di trent'anni di professione.

INFORMAZIONI PRATICHE

Prenotazioni

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

Online: www.teatrosanmaterno.ch

Biglietti

Fr. 45.– prezzo unico

Posti limitati

Il Teatro San Materno è accessibile a carrozzine (non elettriche) e portatori di handicap.