



Chef Luca Pieroni: Talento, Creatività e lungimiranza.
a cura di **almadarte** pubblicato il 21 Gennaio 2020

<https://www.zetatielle.com/chef-luca-pieroni-talento-creativita-e-lungimiranza/>

Chef Luca Pieroni: Talento, Creatività e lungimiranza.

Ho incontrato Lo chef Luca Pieroni nella sua cucina.

Al telefono mi chiede di arrivare con un po' di fame perché vuole prepararmi due cosine...

Mi accoglie con un ribolla gialla per inaugurare l'incontro e iniziamo a parlare.

Luca ha 45 anni e un talento incredibile, perché bisogna conoscere la materia prima molto bene per riuscire a fare quello che fa lui.

Cucina gourmet a impatto Zero si può

Ha il privilegio di lavorare da sempre con le migliori materie prime, ma da anni assiste sempre alla stessa storia.

Quasi trent'anni di carriera, inizia prestissimo, per giungere, oggi, ad una conclusione.

Troppo spreco, troppo scarto.

Stagionalità e impatto zero

Il concetto di zero sprechi non può ovviamente prescindere dal concetto di stagionalità, fondamentale non solo per mantenere intatte le proprietà nutritive di frutta e verdura, ma anche per non forzare la coltivazione con prodotti fuori stagione e con tutte le inevitabili conseguenze per l'ambiente.

Il concetto di cuoco moderno

"Lo dico sempre ai miei ragazzi, se vuoi essere un grande cuoco devi essere un cuoco moderno, devi guardare al bisogno che c'è adesso" prosegue "il cliente arriva al ristorante e vuole mangiare bene, vuole vedere un piatto cromaticamente e tecnicamente perfetto, ma vuole sentirsi leggero, appagato ma leggero"

Nel mondo di oggi dove l'ecosostenibilità è spesso solo uno spot pubblicitario, lo chef Luca Pieroni adotta meglio di molti acclamati colleghi stellati, un modo



Chef Luca Pieroni: Talento, Creatività e lungimiranza.
a cura di **almadarte** pubblicato il 21 Gennaio 2020

<https://www.zetatielle.com/chef-luca-pieroni-talento-creativita-e-lungimiranza/>

di vivere indispensabile, connubio perfetto tra alta cucina ed ecosostenibilità.

Eccellenza senza spreco

E così, nella sua impeccabile cucina, mi mostra piccoli gesti, le foglie dei limoni biologici, non trattate, le lascia essiccare, diventeranno una polvere per condire primi, insalate, carni o pesce; lo stesso con il lime o con i lamponi, si sente un profumo intenso incredibile. Mi prepara una tartare con cialda di grana, ricotta condita con la polvere di limone e mentre decora con foglie e fiori mi racconta ogni infinita possibilità di usare la forma del grana fino alla parte più callosa.

Io confesso che non ho mai sentito nessuno parlare del grana con tanto trasporto come lui.

Tecnica e innovazione

Ed eccolo impiattare l'immortale risotto giallo di Milano che completa con il sapore di liquirizia, un contrasto di sapori deciso, ma gentile, una nota speziata che il palato non dimentica ma senza esserne sopraffatto. Si prosegue con maialino porchettato cotto a bassa temperatura, 64 gradi, per 4 ore, poi finito in ghisa con la salsa al Varnelli e cocco per ammorbidirlo, il Varnelli, un liquore famosissimo al gusto di anice più secco rispetto alla sambuca.

Nella quotidiana ricerca di creare piatti nuovi, il lavoro diventa una sfida.

Finale da urlo

Gran finale, il dolce, spuma di cioccolato bianco con aceto balsamico e anice stellato.

La forza dirompente dei sapori ed il loro perfetto equilibrio lasciano davvero senza parole.



Chef Luca Pieroni: Talento, Creatività e lungimiranza.
a cura di **almadarte** pubblicato il 21 Gennaio 2020

<https://www.zetatielle.com/chef-luca-pieroni-talento-creativita-e-lungimiranza/>



E se il cibo abbonda, c'è la beneficenza

Ad uno chef attento come Luca non poteva certo sfuggire questo ulteriore aspetto.

Collabora con la Fondazione Fratelli di San Francesco, una onlus molto nota e molto ben organizzata alla quale lo Chef dona ogni giorno tutto quello che non è stato servito o le eccedenze, anche se sono davvero poche.

Un cuore grande, se dopo tanto lavoro, continua a pensare agli altri.

Dove trovi lo chef

Oggi Luca Pieroni è chef executive presso il più grande coworking di Milano.

Un bistrot aziendale che non ti aspetti, visto che il menù cambia ogni giorno per soddisfare i palati di circa 200 persone che possono tranquillamente raddoppiare, se contemporaneamente nell'area eventi c'è un catering da preparare per gli ospiti che vengono anche da tutto il mondo.

Oppure puoi contattarlo, perché lo chef offre un servizio di catering per ogni genere di evento ti venga in mente, consultando il suo sito ufficiale o chiamando al 333 100 6236

Un pomeriggio all'opera

Quando sono partita per andare a Milano, pensavo di andare a conoscere uno chef, gustare un buon piatto, fare due chiacchiere e portare a casa un servizio. Invece è stata un'esperienza bellissima, ricca di emozioni per il palato e per il cuore. Luca è una persona



Chef Luca Pieroni: Talento, Creatività e lungimiranza.
a cura di **almadarte** pubblicato il 21 Gennaio 2020

<https://www.zetatielle.com/chef-luca-pieroni-talento-creativita-e-lungimiranza/>

davvero squisita, come ogni suo piatto che trasuda passione ed estro, e con lui anche un risotto alla milanese 'opera d'arte.