

Luigi Taglienti re della cucina vegetale

Lo chef si è aggiudicato il premio "Best Vegetable Restaurant" durante gli Award di We're Smart Green Guide in Belgio



Luigi Taglienti Lume Restaurant

Luigi Taglienti ha ricevuto il premio "Best Vegetable Restaurant" durante la 19° edizione degli Award organizzati da We're Smart Green Guide, riferimento mondiale nel mondo culinario delle verdure. Chef Luigi Taglienti, del Lume Restaurant di Milano, 1 stella Michelin, si è aggiudicato il premio - per il quale erano in competizione 13 Chef provenienti da tutto il mondo - grazie alla sua raffinata cucina vegetale. L'anno scorso la giuria di We're Smart® ha visitato centinaia di ristoranti in tutto il mondo. Il team giudica i ristoranti in base alla proporzione di frutta e verdura nei menu, ma anche alla creatività culinaria, all'impronta ecologica e alle sorprendenti combinazioni di gusto. Ogni anno la giuria incorona

anche le aziende che si impegnano in modo eccezionale a favore di cibi e progetti sani e sostenibili. “L’obiettivo della mia cucina è quello di conferire al mondo vegetale l’importanza di un piatto principale allo stesso livello di una carne, di un pesce o di un primo – conferma Chef Luigi Taglienti – Un linguaggio quasi inedito concepito sotto forma di protagonista di un intero menù: un percorso composto da sette piatti centrali ognuno rappresentato da declinazioni diverse, creati senza regole e con il massimo apporto di spontaneità e creatività. La possibilità di spostare una verdura dal suo luogo comune coniugarla attraverso nuove armonie del tutto insolite e inaspettate, ridandole la sua giusta dignità gastronomica: questa è la nostra ‘nuova’ avanguardia.” “L’Italia è sicuramente il Paese degli ortaggi – dichiara Frank Fol, The Vegetable Chef® e founder di We’re Smart® – ed Enrico Crippa di Piazza Duomo ne rappresenta perfettamente lo spirito. È più che evidente che nelle sue creazioni parte dalla verdura per poi pensare al corretto abbinamento non solo di gusto ma anche nutritivo. Pietro Leeman e il ristorante Joia – prosegue Fol – incarnano l’alta cucina vegetariana nel Belpaese: tutto ciò che è vegetale non ha più segreti in questo “vecchio tempio”. Luigi Taglienti, infine, ci ha conquistato con la sua cucina creativa alla cui base ci sono prodotti di qualità che vengono coltivati in modo etico e sostenibile”.