€ 4
GIUGNO
2020

LA CUCINA ITALIANA

DAL 1929 IL MENSILE DI GASTRONOMIA CON LA CUCINA IN REDAZIONE

ASSAGGI E RICETTE DAI MIGLIORI RISTORANTI D'ITALIA

61 PIATTI FACILI

LE FAMIGLIE DEL CIBO

VINO E METEO QUALE STAPPARE A SECONDA DEL TEMPO CHE FA

BENVENUTE CILIEGIE!

UNA TORTA DELIZIOSA E TANTE IDEE DALLA PRIMA ALL'ULTIMA PAGINA

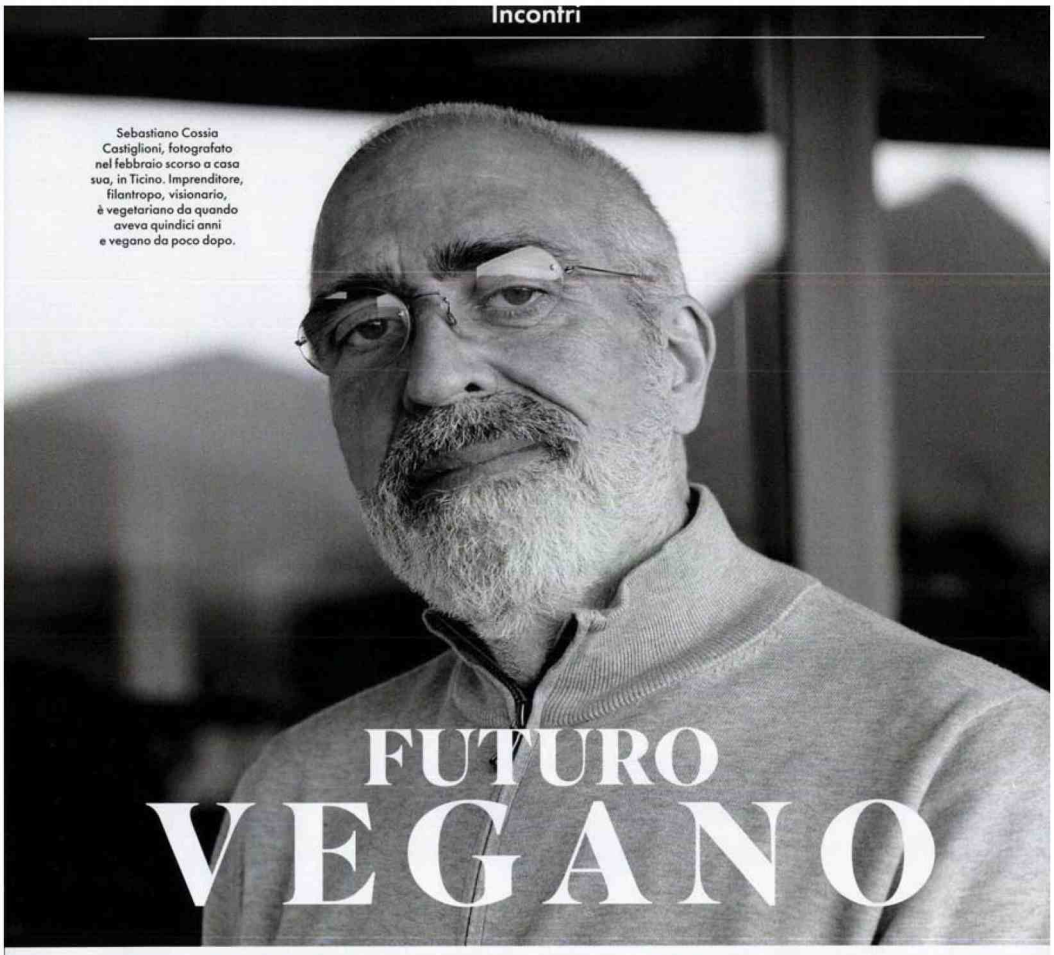
ISSN 1121-1504
IN EDICOLA DAL 29.03.20

LA CUCINA ITALIANA

PAESE : Italia
PAGINE :68-71
SUPERFICIE :400 %

DIFFUSIONE :(170000)

► **1 giugno 2020**



Sebastiano Cossia Castiglioni, fotografato nel febbraio scorso a casa sua, in Ticino. Imprenditore, filantropo, visionario, è vegetariano da quando aveva quindici anni e vegano da poco dopo.

FUTURO VEGANO

Sebastiano Cossia Castiglioni sogna un mondo plant-based dove le azioni sono guidate dal rispetto e dalla compassione. E guardano lontano

di **MADDALENA FOSSATI**
foto **GIACOMO BRETZEL**

Un giorno un amico mi disse: «Vorrei organizzarti una colazione con una persona speciale, una persona che vede lontano, che sta cambiando le cose nel mondo del cibo». Non mi spiegò molto, ma accettai subito. E mi ritrovai così a colazione con Sebastiano Cossia Castiglioni.

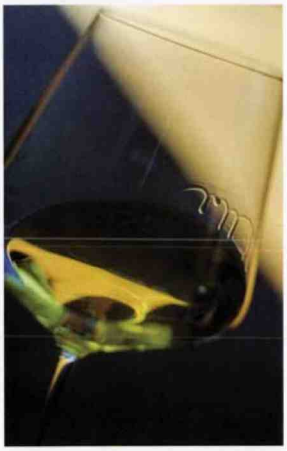
Il pranzo era fissato per l'una, dovevamo trascorrere insieme un'ora abbondante... Mi alzai alle quattro del pomeriggio con la sensazione che la conversazione fosse appena iniziata. Succedeva nella nostra prima vita, quella del preCovid-19, ma è importante sottolineare cosa mangiammo oggi più che mai, visto che il mondo è stato stravolto da un virus passato agli umani dagli animali. Tutto il menù era animal-free, vegano al cento per cento, dalle uova strapazzate realizzate con fagioli mung di Just Egg a un hamburger completamente vegetale (senza né soia né glutine), fino ai dolci che non avevano alcuna traccia di burro ma erano creati con tutti i criteri dell'alta pasticceria dalla francese Anaïs Galpin, che poi venne a salutarci. Vi assicuro che potevano competere con quelli del guru parigino Pierre Hermé e, non a caso, mademoiselle è stata ingaggiata da Sebastiano per rifare in versione

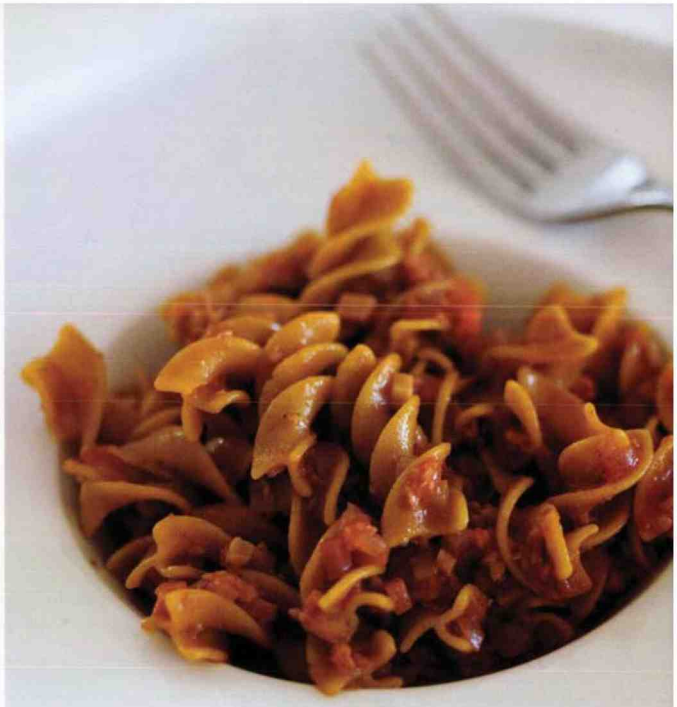
LA CUCINA ITALIANA

PAESE : Italia
PAGINE :68-71
SUPERFICIE :400 %

DIFFUSIONE :(170000)

► **1 giugno 2020**





Pasta biologica Bontasana con ragù di Beyond Meat, una «carne» a base di proteine di piselli indistinguibile da quella vera. A sinistra, la libreria di casa Cossia Castiglioni e, sopra, un bicchiere di Batàr prodotto da Querciabella.

La ricetta della pasta al «ragù»

Che cosa serve per 4 persone: 250 g di Fusilloni di Mais Bianco alla Curcuma e Pepe Sarawak Bontasana, 1 hamburger Beyond Meat, 2 salsicce Beyond Meat, 1 vaso di pomodori pelati, 1 cipolla, ½ porro, 1 cuore di sedano, 1 carota, salsa di soia, olio extravergine di oliva, sale.

Fate sudare in 1 cucchiaio di olio e 3 cucchiai di acqua cipolla, porro, sedano e carota a dadini, a fiamma bassissima, per 10 minuti. Aggiungete i pelati, tagliati grossolanamente, e 1 cucchiaio di salsa di soia. Cuocete a fiamma lenta per altri 15 minuti, o finché la salsa non risulta bella densa. Aggiustate di sale, se serve. 5 minuti prima che sia pronta la salsa, a parte, tritate insieme l'hamburger e le salsicce. Rosolatele in una padella a fiamma media per 4 minuti circa, mescolando continuamente, aggiungete 1 cucchiaio di salsa di soia, la salsa di pomodoro e amalgamate bene. Scolate la pasta al dente e spadellatela per 30 secondi nel ragù.

vegana tutte le delizie di Ladurée.

Ma facciamo per bene le presentazioni: Sebastiano Cossia Castiglioni, milanese, classe 1966, imprenditore, a quindici anni vede un volantino sulla vivisezione e in una notte diventa vegetariano e subito dopo vegano. All'epoca frequentava a tempo parziale la cucina di Gualtiero Marchesi quando era ancora in Bonvesin de la Riva insieme ai Cracco, Oldani, Knam... e intanto andava al liceo classico Carducci. E proprio per l'esame della **scuola di alta cucina** inventò una sfoglia sottilissima di pasta con una foglia di ortica in trasparenza, che poi divenne celebre con il prezzemolo. Vi ricorda qualcosa? Racconta un aneddoto così con la disinvoltura di chi ha fatto tante cose e intanto sminuzza la verdura con l'abilità di uno chef stellato nella sua cucina di casa. «Ero un ragazzo e ricordo la genialità del maestro che già allora aveva i carrelli separati per i formaggi francesi e italiani, spiegati da un sommelier».

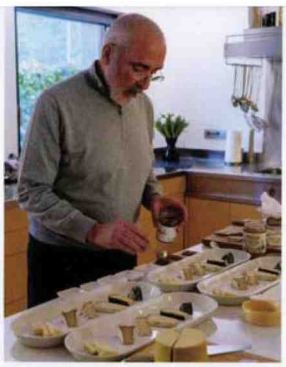
Sta preparando diversi piatti che mangeremo poi in un pranzo luculliano tutto vegetale che inizierà con una «bruschetta liquida» (che a me sembra un gazpacho) e terminerà con formaggi vegani prodotti dal CashewFicio di Genova. E assaggeremo la pasta Bontasana, azienda che ha creato con Monia Caramma, condita con ragù vegetale. «Monia mi scrisse su →

LA CUCINA ITALIANA

PAESE : Italia
PAGINE :68-71
SUPERFICIE :400 %

DIFFUSIONE :(170000)

► **1 giugno 2020**



LinkedIn e dopo meno di un'ora eravamo al telefono. Mi convinse della bontà del suo progetto e diventammo soci. Insieme produciamo una pasta sana, ma buona. Come i fusilli di mais bianco, curcuma e pepe, senza glutine, creati con farine nobili e biologiche perché credo fortemente nell'**etica del cibo** e nel generare valore. Sono convinto che se investiamo nelle cose che fanno bene al pianeta, prosperiamo noi e le generazioni future, perché generiamo valore nel tempo».

Tante vite in una vita

E pensare che all'inizio della sua carriera disegnava giornali occupandosi del restyling di testate di prestigio come il settimanale statunitense *Newsweek*, ma anche *Panorama*, *Anna*, *Novella 2000*, *Epoca*, insieme a colei che sarebbe poi divenuta sua moglie, Jane, con cui oggi ha due figli. Tanti lavori diversi, un padre industriale che non gli diceva mai bravo e che faceva pensare al padre di Italo Svevo ne *La coscienza di Zeno*, salvo poi affidargli l'azienda di famiglia Querciabella in Toscana. Non aveva nemmeno trent'anni quando prese le redini della proprietà a Greve in Chianti trasformandola in un'azienda **biodinamica** e vegana. Querciabella produce vini pazzeschi come il Batàr, blend di Chardonnay e Pinot bianco, definito dal papà di tutti i critici Hugh Johnson «a dream of a White» (un sogno di bianco). Aggiungiamoci anche James Suckling, già mitologico assaggiatore del mensile americano *Wine Spectator*, che ha dato punteggi stellari a tutti i vini della casa, dal Camartina (Cabernet Sauvignon e Sangiovese) al Merlot in purezza Palafreno. Sulla home page dell'azienda c'è la scritta «Di tutti gli ingredienti che usiamo, il principale è l'onore».

Il rispetto prima di tutto

In quella cucina in Svizzera, Sebastiano parla di leadership illuminata, di quanto siano sbagliati per le aziende i modelli di sviluppo a breve termine perché distruggono l'umanità. «Chiunque lavora merita rispetto, diceva mio padre. E in una visione più moderna, ogni funzione è fondamentale in un meccanismo complesso. Alla sua visione, ho aggiunto umanità, compassione ed empatia».

E così, Cossia Castiglioni si ritrova a investire in 40 aziende legate all'innovazione del cibo e in ristoranti vegani sparsi per il pianeta, dalla California all'Argentina, all'Asia, insieme a Matthew Kenney, lo chef guru di questa filosofia «perché le risposte le ha tutte la natura».

Tra i suoi investimenti ci sono Beyond Meat dal 2012 e Just Egg che produce «uova vegane» (indistinguibili dall'originale) a base di fagioli mung, ma anche cibi *plant-based* sanissimi per bambini dai sei mesi in su. E poi illuminante la sua **visione della donna** nel contesto del lavoro: «Ho istituito già dagli anni Novanta la policy che una dipendente in gravidanza può prendere il tempo che desidera prima e dopo la nascita del figlio, a stipendio pieno. Nessuno se n'è mai approfittato. Non si possono penalizzare le persone perché desiderano occuparsi dei propri figli. Bisogna invece costruire una rete di supporto intorno alla maternità. Non si può parlare di uguali diritti e torturare una donna emotivamente costringendola a stare lontano da un figlio appena nato». E parlando della condizione femminile nelle aziende siamo arrivati al fonio, un cereale che cresce in Africa occidentale

La sala da pranzo di casa Cossia Castiglioni dove trionfa la collezione di teiere giapponesi. In alto, Sebastiano nella sua cucina.

LA CUCINA ITALIANA

PAESE : Italia
PAGINE :68-71
SUPERFICIE :400 %

DIFFUSIONE :(170000)

► **1 giugno 2020**

coltivato da cooperative di donne. «È una pianta fenomenale, naturalmente biologica perché emette una sostanza che respinge gli insetti. Non contiene glutine, ha tutti gli amminoacidi essenziali e tantissime fibre». Per intenderci, è simile al miglio ma ha il sapore del cuscus con un aroma di nocciola. Il suo ciclo di crescita è velocissimo, solo otto settimane. «Monia mi ha parlato di questa cooperativa di donne in **Senegal**, in una zona remota a est di Tambacounda. Abbiamo creato una vera azienda *fairtrade* che non solo fornisce sementi a costi abbordabili o in forma di prestito, ma compra a un prezzo predefinito che protegge le donne da speculazioni e oscillazioni di valore. Un modo per garantire e tutelare la dignità del loro lavoro. E potremo assaggiare questo cereale che produrremo e commercializzeremo attraverso Bontasana l'anno prossimo». Una parte dei proventi andrà alla Plant Based Empowerment Foundation che Sebastiano ha creato per costruire una scuola che accoglierà bambine e bambini dai cinque anni in poi. «È stato fondamentale attrezzare anche la mensa perché molti ragazzi per andare a scuola camminano per chilometri senza aver fatto colazione e quando tornano a casa i genitori, che hanno già consumato il pasto principale a pranzo, danno loro pochissimo da mangiare, se non niente. La mensa può fare la differenza tra malnutrizione e salute e la nostra sarà 100% vegana, con menù a base di fonio e altri ingredienti coltivati in loco. Impianto di purificazione dell'acqua alimentato a energia solare, servizi igienici e ambulatorio completeranno la struttura». Sembra un sogno. E invece è il futuro. ■

Un pranzo unico

Abbiamo debuttato con una «bruschetta liquida» composta da un bicchierino di pomodoro fresco frullato con olio extravergine di oliva aromatizzato con aglio fresco e dadolata di verdurine accompagnato da pane appena abbrustolito. A seguire, *somen* (spaghetti sottilissimi giapponesi, in alto) saltati con funghi *shiitake*. E poi pasta biologica Bontasana con ragù di Beyond Meat, una «carne» a base di proteine di piselli. Insalata biologica e plateau di «formaggi» a base di anacardi. Per concludere, muffin al cioccolato vegani (a destra).

«Sono convinto che se investiamo nelle cose che fanno bene al pianeta, prosperiamo noi e le generazioni future, perché generiamo valore nel tempo»