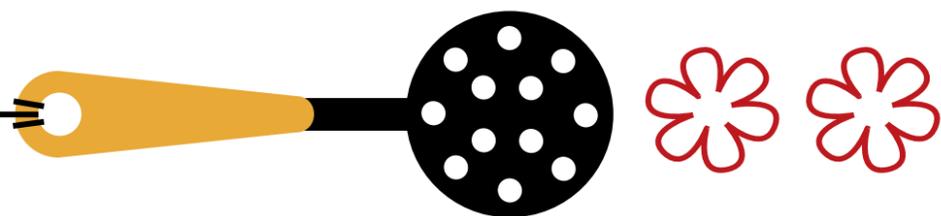


Il luogo di AIMO e NADIA

LA STORIA STELLATA DELLA GRANDE CUCINA ITALIANA

The starry history of the great Italian cuisine

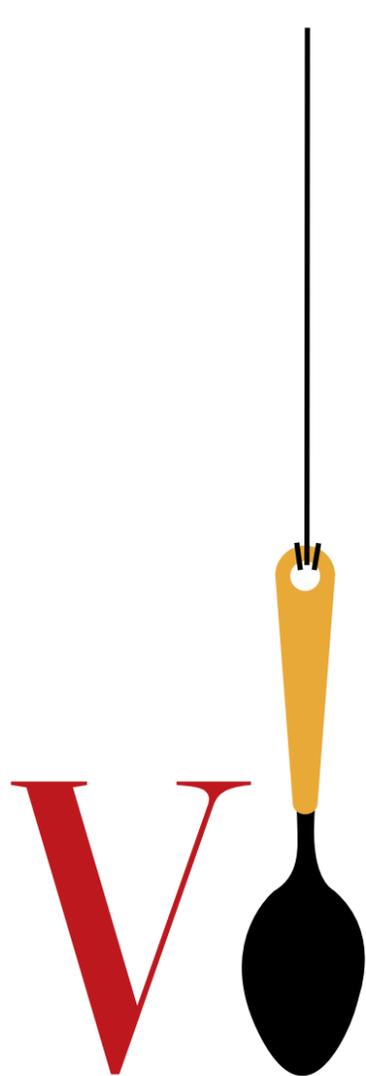


di Stefania Buscaglia

Nel mondo della ristorazione stellata è Il Luogo per antonomasia, quello sorto nel lontano 1962 per iniziativa di Aimo Moroni e della moglie Nadia, e che oggi prosegue sotto la guida della figlia Stefania e degli Chef Alessandro Negrini e Fabio Pisani.

In the world of starred restaurants, the place par excellence, the one that arose back in 1962 on the initiative of Aimo Moroni and his wife Nadia, and which today continues under the guidance of his daughter Stefania and Chef Alessandro Negrini and Fabio Pisani.





Vi è un Luogo a Milano, che da oltre mezzo secolo accoglie i propri ospiti all'insegna della qualità e dell'identità. Un Luogo in cui relazioni, sentimenti e passione hanno saputo trasformare una trattoria in un ristorante stellato di fama mondiale, pur conservando fedelmente i propri valori e una forte personalità. Quel Luogo è Il Luogo. Il luogo di Aimo e Nadia.

Sorto nel 1962 grazie allo sforzo e alla volontà di Aimo Moroni e della moglie Nadia - in un momento storico in cui l'Italia iniziava a intravedere il i benefici del boom economico, e in un'area di Milano distante dai fasti e dagli eccessi dei quartieri più in e più modaioli della città da bere - il ristorante Aimo e Nadia ha gettato le basi in maniera pionieristica di quella che oggi si è affermata per essere la "filosofia" dell'Alta Cucina italiana; una filosofia che pone al centro della propria indagine gastronomica l'eccellenza del nostro Paese, promuovendo la "Grandeur italiana" e dando forma a piatti che partono dalla spesa, dalla scelta accurata delle materie prime e dalla stretta relazione con i fornitori, ricercando i migliori ingredienti provenienti da tutta la penisola. Ricette che raccontano l'Italia nella sua interezza, alla riscoperta di sapori e profumi a volte dimenticati, proiettati nell'attualità attraverso il gesto creativo dei cuochi.

Prima stella Michelin nel 1980, il ristorante Aimo e Nadia aggiunge la seconda dieci anni dopo. Di lì a poco, Aimo è però costretto ad abbandonare temporaneamente le cucine per questioni di salute e il ristorante, non può non risentirne. Ma nel 1998, la figlia Stefania Moroni prende in mano le redini, e ha l'intuizione di trasformare il ristorante in un Luogo: un luogo in cui mangiare; un luogo di idee; un luogo in cui forme d'arte differenti possano dialogare tra loro e innescare commistioni esplosive.

Per accompagnarla in questa avventura di contemporanea-continuità, Stefania chiama due giovani Chef, Alessandro Negrini e Fabio Pisani. Dal 2005, dopo un periodo di affiancamento professionale e culturale, la coppia Aimo e Nadia Moroni passa il testimone delle cucine alla coppia (in questo caso, professionalmente parlando) Negrini/Pisani che innescano la propria esperienza al Luogo, nel rispetto degli insegnamenti dei fondatori stessi. La partenza è esplosiva: nel 2008 la coppia Negrini/Pisani riconquista la seconda stella Michelin, nel 2014 viene eletta come "Miglior Chef" per la Guida d'Identità Golose e diventa una presenza televisiva importante.

Apparentemente, di affini i due Chef hanno solo la professione e l'anno di nascita. Per il resto, mai coppia potrebbe essere più dissimile e, per questo motivo, più in equilibrio e in grado di delineare un percorso sul fil-rouge della storicità e dell'innovazione: si mantengono in carta i piatti che hanno dato lustro alle quattro mura di via Montecuccoli come l'iconico Spaghetto al Cipollotto (piatto del 1965) o la celebre Zuppa Etrusca - realizzati secondo i dogmi dei coniugi Moroni ma modernizzati da dettagli impercettibili, promossi a pieni voti dallo stesso Aimo - e si introducono nuove idee che fondono sapori e tradizioni della Valtellina di Alessandro, la Puglia di Fabio e, ovviamente l'Italia tutta.

Piatti che è possibile scoprire attraverso tre differenti menù più o meno audaci, e che mai inciampano in fastidiosi esercizi di stile o fantomatici voli pindarici.

Vale dunque come non mai il principio di "Italia First!", che al Luogo di Aimo e Nadia - i cui locali hanno conosciuto una recente ristrutturazione - trova coerente logicità, esattamente come per le altre due insegne milanesi del trio di patron Moroni-Negrini-Pisani, ovvero il BistRo inaugurato nel 2018 e VOCE, nella centralissima Piazza della Scala: differenti per proposta gastronomica e tipologia di servizio, ma portavoce anch'essi di quella qualità e di quell'italianità dai mille sapori inaugurata da Aimo Moroni nel 1962, e che hanno costruito la storia della Grande Cucina Italiana.

Photo credits © Lucio Elio, Adriano Mauri, Paolo Terzi





Eng.

There is a place in Milan that for over half a century has welcomed its guests in the name of quality and identity. A place where relationships, feelings and passion have been able to transform a restaurant into a world-renowned starred restaurant, while faithfully retaining its values and strong personality.

That Place is The place. The place of Aimo and Nadia

Born in 1962 thanks to the effort and will of Aimo Moroni and his wife Nadia - in a historic moment in which Italy began to glimpse the benefits of the economic boom, and in an area of Milan far from the glories and from the excesses of the city's most fashionable neighborhoods to drink - the Aimo e Nadia restaurant threw bases in a pioneering way of what has established itself today to be the "philosophy" of Italian Haute Cuisine; a philosophy that places the excellence of our country at the center of its gastronomic investigation, promoting the "Italian Grandeur" and giving shape to dishes that start from shopping, from careful choice of raw materials and close relationship with suppliers, looking for the best ingredients from the whole peninsula. Recipes that tell Italy in its entirety, to the rediscovery of flavors and aromas at times forgotten, projected into current events through the creative gesture of the chefs.

First Michelin star in 1980, the Aimo e Nadia restaurant adds the second ten years later. Shortly thereafter, However, Aimo is forced to temporarily leave the kitchens for health reasons and the restaurant, which has an affected to it. But in 1998, her daughter Stefania Moroni takes over the reins, and has the intuition of transform the restaurant into a place: a place to eat; a place of ideas; a place where different art forms can dialogue with each other and trigger explosive admixtures.

To accompany her on this adventure of contemporary continuity, Stefania calls two young chefs, Alessandro Negrini and Fabio Pisani. Since 2005, after a period of professional and cultural

support, the couple Aimo and Nadia Moroni passes the baton of the kitchens to the couple (in this case, professionally talking) Negrini / Pisani who trigger their experience at the place, in compliance with the teachings of the founders themselves. The start is explosive: in 2008 the Negrini / Pisani couple regained the second Michelin star, in 2014 was elected as "Best Chef" for the Gourmet Identity Guide and became a presence important television.

Apparently, the two Chefs only have the profession and the year of birth. For the rest, never pair it could be more dissimilar and, for this reason, more balanced and able to outline a path on the fil-rouge of historicity and innovation: the dishes that gave prestige at four are kept on the menu walls of via Montecuccoli such as the iconic Spaghetti al Cipollotto (dish from 1965) or the famous Zuppa Etrusca - made according to the dogmas of the Moroni couple but modernized by imperceptible details, fully promoted votes from Aimo himself - and new ideas are introduced that blend flavors and traditions of the Alessandro's Valtellina, Fabio's Puglia and, of course, all of Italy.

Dishes that can be discovered through three different more or less daring menus, and which never stumble upon annoying style exercises or phantom flights.

Therefore, the principle of "Italia First! ", which at the Place of Aimo and Nadia - whose premises they have known a recent restructuring - it finds coherent logic, exactly as for the other two Milanese signs of the trio of patron Moroni-Negrini-Pisani, or the BistRo inaugurated in 2018 and VOCE, in the central Piazza della Scala: different in terms of gastronomic offer and type of service, but spokesperson also of that quality and that Italian taste with a thousand flavors inaugurated by Aimo Moroni in 1962, and which they built the history of Grande cucina Italiana.

