

il luogo di Aimo
e Nadia



Aimo e Nadia ospiti d'onore a Food&Book 2017

***Nel segno della (dis)continuità
esce in libreria il nuovo volume "Pisani e Negrini. Il Luogo di Aimo e Nadia"***

Si apre con una cena di gala in onore di **Aimo e Nadia Moroni** la quinta edizione del festival **"Food&Book, la cultura del cibo, il cibo nella cultura"**, in scena dal 13 al 16 ottobre a Montecatini Terme, in Toscana.

Una dedica che gli organizzatori del Festival hanno voluto fare ad Aimo e Nadia per aver saputo interpretare e riproporre in veste sempre innovativa la ricca e variegata cultura gastronomica italiana, da sempre convinti del valore e importanza delle materie prime, espressione viva e attuale del nostro territorio, della sua storia, delle sue genti.

Una sapienza e un modo di fare cucina che ha fatto scuola per oltre 50 anni e che Aimo ha saputo tramandare a giovani professionisti in grado di mantenere viva la grande storia del ristorante e della cucina italiana e di costruirne il futuro. A curare la cena sono infatti gli chef **Alessandro Negrini e Fabio Pisani**, che, dopo aver lavorato al fianco di Aimo e Nadia per 7 anni, acquisendone valori, gesti, e tecniche, dal 2012 hanno raccolto ufficialmente il testimone di quella cucina italiana, contemporanea e in continua evoluzione.

Sabato 14 ottobre alle ore 12.00 viene presentato il primo libro degli chef Alessandro Negrini e Fabio Pisani, **"Pisani e Negrini. Il Luogo di Aimo e Nadia"**, edizioni ItalianGourmet.

Un volume che raccoglie oltre 60 ricette tra piatti storici, piatti nuovi già diventati classici e le più recenti elaborazioni, dettagliatamente spiegati nei loro passaggi e resi magistralmente dalle **fotografie realizzate da Adriano Mauri**. Il volume, in italiano e inglese, si apre con **un testo del giornalista e scrittore Luca Sommi**, che ha preso in mano 55 anni di storia e li ha trasformati in un breve racconto appassionante, articolato e ricco. "Con questo libro abbiamo voluto raccontare anche la nostra storia, il nostro pensiero, la relazione che ci lega e che si esprime nei nostri piatti" raccontano gli chef. Piatti che partono dalla spesa, dalla scelta accurata delle materie prime e dalla stretta relazione con i fornitori alla ricerca dei migliori ingredienti provenienti da tutta la penisola. Ricette che raccontano l'Italia tutta, alla ri-scoperta di sapori e profumi a volte dimenticati, proiettati nell'attualità attraverso il gesto creativo dei cuochi.

Dal testo di Luca Sommi

"Quando nel 2012 tocca ai due giovani prendere in mano il timone i polsi tremano, l'eredità è di tale peso che farebbe paura anche a chef molto più navigati. Però il desiderio di portare il vascello nel mondo contemporaneo è una sfida troppo bella per non essere accettata e giocata fino in fondo. Bisogna mantenere i grandi piatti che hanno dato lustro a queste mura e, inevitabilmente, pensarne di nuovi. Perché il mondo non aspetta e cambia, ora dopo ora, a una velocità tale che chi si ferma è perduto. Gli spaghetti al cipollotto e la zuppa etrusca non possono mancare dal menu, toglierli sarebbe come togliere la Gioconda al Louvre. Però a differenza di un dipinto, [...] un piatto deve anche avvicinarsi al suo tempo. E allora si cambia formato di pasta per il primo e la densità della zuppa per il secondo: i "dogmi" di Aimo e Nadia restano gli stessi – cipollotto appena appassito nel primo e cottura diversificata delle verdure nel secondo – ma con un tocco nuovo, quasi impercettibile. [...] E allora via a idearne di nuovi, sempre rispettando questa grande scuola ma portando in dote la loro inventiva. Come dire: nessun timore reverenziale, loro erano loro ma noi siamo noi. E il "noi" che siamo oggi lo siamo anche grazie a loro. In questo libro tutte le ricette spiegano più di ogni parola questo desiderio di andare oltre, di portare Aimo e Nadia nel terzo millennio".

Il Luogo di Aimo e Nadia

Relais&Chateaux

Via Privata Raimondo Montecuccoli, 6 Milano

Tel. +39 02 416886 - info@aimoenadia.com - aimoenadia.com

Per ulteriori informazioni

Lucia Benedini - lucia.benedini@benedinicomunicazione.it – mob. +39 347 4188852

