# Aimo e Nadia, il testimone è passato… con successo

[caption id="attachment_139036" align="alignright" width="311"]



Pisani, Moroni, Negrini, Dell'Agnolo, Piras[/caption]

Il Luogo di Aimo e Nadia, 2 stelle Michelin, è un caposaldo della ristorazione milanese dagli anni '80 grazie a una cucina innovativa nella tradizione, con grande attenzione alle materie fin da quando nessuno ne parlava. Nato nel 1962, in tempi recenti ha dovuto affrontare il passaggio di consegne dei coniugi Moroni, entrambi creativi, entrambi in cucina.
Ecco com'è andata nelle parole della figlia Stefania. "Il problema principale è stato pensare al ricambio in cucina. Ho richiamato Alessandro [Negrini, co-chef con Fabio Pisani] che aveva già lavorato da noi per condividere un progetto di ampio respiro. E' stato lui a presentarmi Fabio. E' stato un dialogo a cinque, io, loro due e i miei genitori, c'è voluta molta pazienza condita da grandi discussioni e scambi di idee. I tempi? Il processo è iniziato nel 2006 e i miei genitori si sono ritirati definitivamente nel 2012".

**Una generazione di ristoratori tutta nuova: vietato improvvisare**

**Le dritte per un passaggio generazionale di successo**

**I numeri del fenomeno “passaggio di generazione” in Italia**