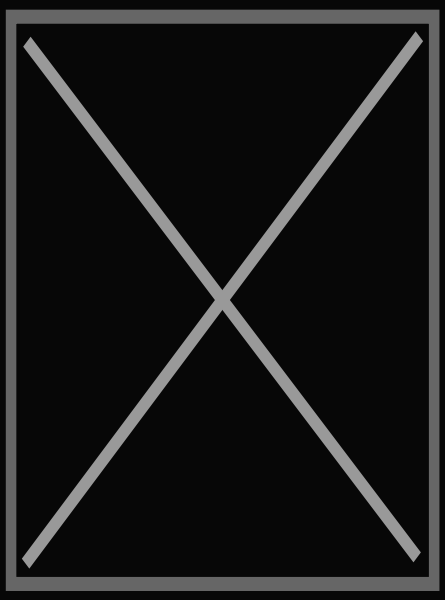
Il Luogo di Aimo e Nadia. «Il Km0 è una trovata mediatica»

fabio-e-alessandro-1-credit-sara-magni1-85c9d09a



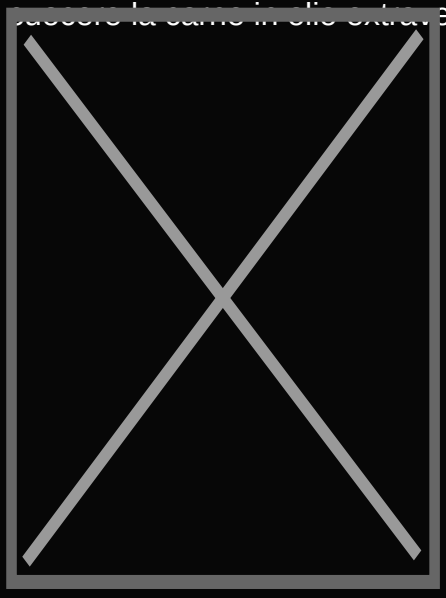
[caption id="attachment_20009" align="alignright" width="225"] Dolce ortaggio moretto di finocchio[/caption]

Alessandro Negrini e Fabio Pisani del Luogo di Aimo e Nadia di Milano, ristorante due stelle Michelin, si sono aggiudicati il titolo di miglior chef della settima edizione della Guida di Identità golose 2014, che recensisce ben 670 ristoranti, in Italia e nel mondo, guidati da giovani stelle della ristorazione. «La nostra cucina punta sulla materia prima, sull'italianità e sulla salvaguardia della memoria gustativa. Arriva semplice, ma non lo è per nulla», spiega la coppia. Intervistati ai margini della decima edizione di *Identità golose*, l'annuale congresso di cucina e pasticceria d'autore organizzato a Milano, Alessandro Negrini e Fabio Pisani regalano consigli utili per gli addetti ai lavori.

Innanzitutto, quali sono le qualità indispensabili per un bravo chef?
Fabio Pisani: «Attenzione, passione ed entusiasmo».

Sempre più chef ormai abbracciano la filosofia del Km0 e della filiera corta. Cosa ne pensate?
Fabio Pisani: «In Italia, è riduttivo: personalmente lo sconsiglio. A Milano, per esempio, ci mancherebbero moltissime materie prime, che invece riceviamo freschissime direttamente dal luogo di produzione».
Alessandro Negrini: «Il Km0 è una trovata mediatica. Detto questo, suggerisco di privilegiare i prodotti italiani: nel nostro Paese vantiamo svariati ingredienti, è assurdo comprare dall'estero. E lo è soprattutto in un momento come quello attuale di profonda crisi: acquistare le nostre materie prime significa salvaguardare le aziende italiane».

Angelo Ruatti, executive chef del ristorante Drops Food&Wine di Bardolino, suggerisce «cotture a bassa temperatura e tecnica del sottovuoto». Siete d'accordo?
Alessandro Negrini: «La tecnica del sottovuoto è un'ottima soluzione per banchetti, ospedali e scuole. Detto questo, il futuro della cucina gourmet non è certo cucinare una carne con la tecnica del sottovuoto mentre si sfoglia un giornale».
Fabio Pisani: «Per noi cucinare a bassa temperatura significa cuocere la carne in olio extravergine di oliva per sei minuti».



[caption id="attachment_20012" align="alignleft" width="225"]

Spaghettone pomodoro appeso[/caption]

Parliamo di ingredienti: che cosa consigliate ai colleghi?
Fabio Pisani: «Di non sottovalutare l'importanza di una seria conoscenza delle materie prime, indispensabile per poter riconoscere la qualità. E poi, è importante non trascurare né snaturare il gusto originale dell'ingrediente».

Quando non lavorate, quali locali frequentate?

Alessandro Negrini: «Uno dei nostri punti di riferimento è il **Lady Bù**, in Piazza Wagner a Milano. È un locale incentrato sulla mozzarella doc campana: le specialità sono cacio e pepe, risotti con burrata, focacce pugliesi e crostoni di pane di Matera con mozzarelle e pomodorini. Fabio ed io abbiamo curato la selezione dei fornitori, la costruzione del menu e la scelta dello chef, ricaduta su uno dei nostri ragazzi».

Fabio Pisani: «Inoltre, quando non lavoriamo, ci trovate spesso **Al Fresco**, in via Savona 50, a Milano. Nato in autunno da un'idea dell'architetto di giardini Emanuele Bortolotti e di Ferdinando Ferdinandi, è gestito dallo chef giapponese Kokichi Takahashi, ex allievo di Carlo Cracco e di Andrea Berton, nonché nostro ex collaboratore. Come consulenti, ci siamo occupati del suo lancio: il format punta sull'assenza di coperto, sul servizio wi-fi gratuito e su prezzi contenuti. È un luogo ideale per condividere il cibo nel massimo relax e, allo stesso tempo, per staccare la vita frenetica della città».



Giornalista freelance, Nicole Cavazzuti scrive di food e spettacolo su numerose testate, fra cui *Il Messaggero, Gioia, Telesette*. Realizza video interviste per *Oggi.it* e raccoglie le confessioni dei Vip su *Ok Salute*.

La cucina al tempo del web 2.0. Ecco Dalla parte dello chef, una rubrica mensile per far dialogare gli addetti ai lavori sui temi del giorno, tra spunti di riflessione e nuove idee. Ma anche per suggerire ai buongustai i migliori ristoranti in tutta Italia.