E' morto a 91 anni Aimo Moroni. Il ricordo di FIPE

202510061255454886565 57-1125418962961497-4171610035205770269-n-e8e90719

Aveva 91 anni Aimo Moroni, patron del ristorante "Aimo e Nadia", quando si è spento nella notte tra domenica e lunedì. Con sua moglie, Nadia, ha gestito un locale, quello di via Montecuccoli a Milano, che negli anni è diventato un punto di riferimento per l'intera scena della ristorazione milanese e italiana.

Entrambi toscani, Aimo Moroni e Nadia Giuntoli si incontrano per la prima volta a Milano e nel 1962 aprono una trattoria nella periferia sud ovest della città, dove propongono la cucina della loro regione fino ad arrivare, sperimentazione dopo sperimentazione, e ricetta dopo ricetta (rimasti insuperati piatti come lo Spaghetto al Cipollotto e la Zuppa Etrusca) a dare valore prima di chiunque altro ai migliori ingredienti e territori dell'intera penisola. Nel 1980, poi, la prima stella Michelin e il diffondersi della fama in tutto il mondo, fino ad arrivare alla seconda stella Michelin (1990). Infine, il passaggio della storica insegna nelle mani degli chef Fabio Pisani e Chef Alessandro Negrini, incaricati di portare avanti l’eredità dei due coniugi.

IL RICORDO DI FIPE

La Federazione Italiana Pubblici Esercizi (FIPE-Confcommercio), si legge in una nota, esprime profondo cordoglio per la scomparsa di Aimo Moroni, figura di riferimento della ristorazione italiana, che insieme alla moglie Nadia ha contribuito a scrivere una delle pagine più alte della nostra cucina.

«*Aimo Moroni è stato un pioniere della grande cucina italiana, capace di portare ai massimi livelli una cucina vera, senza artifici, fondata sulla qualità, sul rispetto delle stagioni e sulla misura. Con Nadia ha costruito una storia di milanesità autentica, fatta di sobrietà, rigore e profonda umanità. La sua lezione resterà d'insegnamento per tutti coloro che vedono nella ristorazione un’arte di verità e di passione*», aggiunge **Lino Enrico Stoppani**, Presidente di FIPE-Confcommercio.

E ancora: la cucina di Aimo Moroni, costruita su ingredienti riconoscibili e sapori netti, ha rappresentato un modello di autenticità e coerenza, in grado di coniugare la memoria contadina con la modernità della città. Con la figlia Stefania e i suoi eredi professionali Alessandro Negrini e Fabio Pisani, il Luogo di Aimo e Nadia continua a custodire e rinnovare un patrimonio che è parte integrante della cultura gastronomica italiana. FIPE si unisce al dolore della famiglia e della comunità della ristorazione per la perdita di un maestro che ha insegnato, con l’esempio, che la vera eccellenza nasce sempre dalla semplicità.