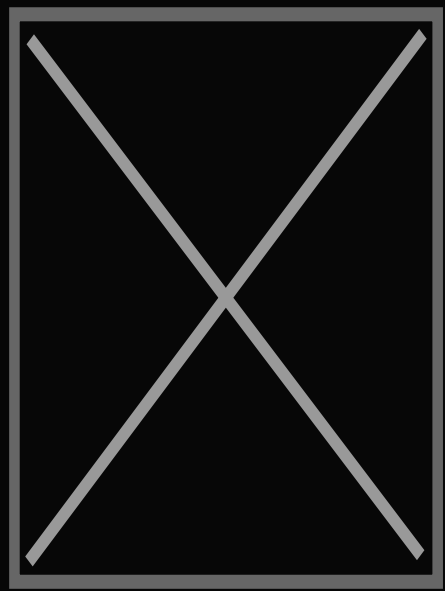


Il Luogo di Aimo e Nadia. «Il Km0 è una trovata mediatica»





[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».

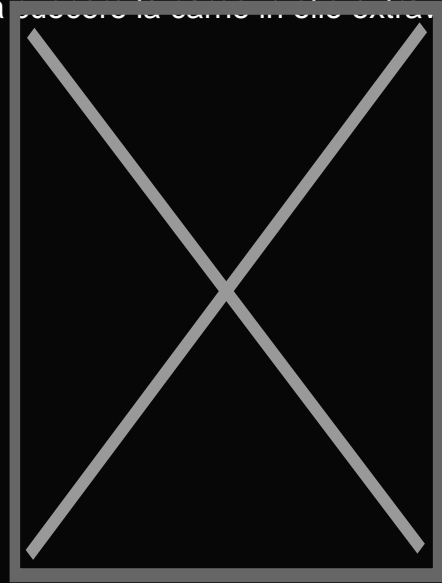
Alessandro Negrini: «Il Km0 è una trovata mediatica. Detto questo, suggerisco di privilegiare i prodotti italiani: nel nostro Paese vantiamo svariati ingredienti, è assurdo comprare dall'estero. E lo è soprattutto in un momento come quello attuale di profonda crisi: acquistare le nostre materie prime 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 passare la carne in olio extra vergine 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.