

DAI MITICI AIMO E NADIA AI FANTASTICI FABIO E ALESSANDRO: LA STORIA CONTINUA...

TESTO E FOTO DI CESARE ZUCCA –

Milano: **Il Luogo di Aimo e Nadia** è uno straordinario ristorante che da 56 anni regala storia e emozioni da condividere a tavola con il cibo, con il personale ma soprattutto con se stessi.

il locale aperto dal mitico Aimo Moroni e dalla moglie Nadia si chiamava 'Stella' un nome profetico che ha visto due stelle Michelin bussare alla porta del loro 'luogo' in Via Montecuccoli, oggi coordinato dalla figlia **Stefania** e dagli Chef **Fabio Pisani** e **Alessandro Negrini**, meravigliosi interpreti della filosofia dei Moroni.



Il vostro incontro con 'Il Luogo'?

Alessandro: Avevo conosciuto Fabio al Pescatore a Canneto sull'Oglio e quando ci siamo ritrovati qui, il mondo di Aimò e Nadia era un po' titubante, aveva perso una stella. Ci siamo seduti al tavolo, Aimò ci ha servito il tradizionale pane e pomodoro e la sua insuperabile cotoletta alla milanese. Ci siamo guardati negli occhi e...*"Wow, se ci hanno carta bianca veniamo quà!"*



E' successo ed è stato come entrare nello studio di un pittore, pieno di colori e pennelli, pronti per essere portati sulla tela. Fabio arrivava dalla Francia, io dal Pescatore, tutti e due con un po' di raffinatezze esterofile, tipo la spalmatina d'uovo per dare brillantezza al pane. Ricordo che Aimo ci disse: *'Ragazzi, il pane è acqua e farina. Qui siamo in Italia. Spennellare con l' uovo... ma siete matti...?*



Aimo Moroni amava 'controllare' la cucina?

Fabio: Sì, fino è rimasto con noi fino al 2013, dopo di che, con Stefania, siamo diventati i titolari, continuando la sua filosofia, basata sulla qualità del prodotto e la cura degli ingredienti

Il vostro primo ricordo di cibo?

Alessandro: Il profumo del pollo di nonna Elmina... Tornavo da scuola, passavo dalla sua cucina e ricordo ancora quell'inconfondibile aroma.

Fabio: In Puglia, non proprio in cucina ma in campagna nel mese di agosto, quando andavamo con tutta la famiglia per la raccolta di pomodori stesi al sole.



Alessandro: Ho un altro bellissimo ricordo: l'arrivo del furgoncino delle verdure. Nonna comprava due casse di carciofi e li usava per fare delle frittatine, ce ne regalava una, montava sulla bici e le portava agli altri destinatari, con amore. Da lì ho capito che il cibo è un gesto e una dichiarazione d' amore, una melodia...

Come una canzone?

Alessandro: Sì, proprio come la canzone di Sergio Endrigo 'Io che amo solo te'...



Esperienze interessanti all'estero?

Fabio: Tanto Brasile, dall'Amazzonia a Brasilia per una conferenza che focalizzava l'inestimabile valore del loro patrimonio enogastronomico. Sempre per lavoro, ho girato tanto anche il Giappone: Tokyo, Kyoto, Nara, Monte Fuji. Trovo che il Giappone assomigli molto all'Italia, per il rispetto dell'ingrediente e l'innata cultura gastronomica.

Alessandro: Tokyo, all' Ambasciata Italiana e con il grande Luca Fantin del tristellato Bulgari. Mi ha colpito il grande rispetto per qualità e l'arte della presentazione, un cerimoniale quasi religioso.



Dove passi un weekend libero?

Alessandro: Mi piace staccare dalla frenesia della città, salire a bordo della mia comodissima BMW3 e tornare a Caspoggio, nella mia Valtellina, un paese di montagna fuori da mode o tendenze. Vengo da una famiglia semplice e nonostante la ristorazione di lusso e una certa notorietà abbiano modificato la mia quotidianità, mi piace riconnettere con la mia terra e la mia gente. E poi qui i pizzoccheri sono sensazionali!



Fabio: Sono pugliese e adoro visitare la Valle d'Itria che, oltre ad offrire un immenso patrimonio enogastronomico, mi dà la possibilità di conoscere diversi tipi di olio e tanti tipi di erbe selvatiche. Mi piace girare per le campagne e scoprire piccoli produttori locali. Solo loro sanno raccontarmi la storia dei loro prodotti e farmi conoscere quell'ingrediente in più che può aiutare la mia creatività per una nuova ricetta.



Sostenitori del territorio, quindi?

Fabio: Uno dei nostri menu si chiama appunto 'Territori': piatti che raccontano il lavoro a più mani tra i nostri fornitori, cibi che talvolta giungono a noi in quantità esigue, sui cui sperimentiamo nuove forme.

Alessandro: Sì, un menu i cui ingredienti sono prodotti eccellenti, salvaguardia di piccoli produttori appassionati, biodiversità, ecosistemi e la storia della gastronomia italiana, patrimonio culturale materiale e immateriale.



Un viaggio indimenticabile?

Fabio: In California, dove ho affittato una macchina da San Francisco verso Nord facendo tutta la costa e le strade deserte.

Alessandro: Reno, Nevada per un evento di Casa Italia, associazione che promuove arte, cultura e cibi italiani. E poi da lì sono andato sul meraviglioso Lago Tahoe, che ho amato moltissimo.



Un ingrediente significativo della vostra cucina?

Fabio: Le erbe. Stiamo preparando un libro sulle erbe intese come sostituzione delle spezie, del sale e del pepe.

Alessandro: Dobbiamo ringraziare la nostra 'raccoltrice ufficiale' Elena, una botanica che ogni giorno ci procura erbe selvatiche e aromatiche colte nei dintorni di Lecco. La nostra 'insalatina' ne raccoglie 14 tipi diversi, conditi con aceto di mele e nocciole gentili piemontesi.



Un piatto di cui mi volete parlare?

Fabio: Inizierei con i nostri piccoli assaggi: cialda di riso soffiato, pecorino e pere, un cannolo con cavolfiore, zafferano e marmellata di mandarino, la finta oliva di ricotta e olive taggiasca.



Qualche tocco mediterraneo, nel fagottino con burrata, pomodorini appesi pugliesi, capperi e origano oppure nella cozza farcita con ricotta di bufala e pomodorini racchiusa in farina di ceci e sedano rapa disidratato, da mangiare con le mani, in un boccone.



Alessandro: Zuppetta di trippe di baccalà con fagiolini del Trasimeno. Richiede un'attentissima selezione, che noi affidiamo a Luca Tagliapietra, uno dei migliori al mondo e più di una settimana di preparazione, dove la vescica natatoria dello stoccafisso viene essiccata al sole.



Fabio: Guancia di maialino abbinata a un filetto di pesce palamita arrivato oggi dall'Adriatico, accompagnati dalle salse tradizionali che ti puoi divertire a scambiare tra di loro, come in un gioco.



Fabio, mi parli della vostra rivisitazione della *tiella*, tipico piatto pugliese?

Fabio: Premetto che la 'vera' *tiella* la trovi solo a casa, cucinata dalla mamma o dalla nonna!

E' un piatto tradizionale che cela molti segreti: dal riso cotto nell' acqua delle cozze, alla fusione del suo amido a quello della patata, al tipo di pomodorino da usare...Una ricetta tramandata da generazione in generazione, difficile anche per un grande chef. Noi la proponiamo in una versione contemporanea, utilizzando il liquido della patata centrifugata abbinato a un riso carnaroli, che non si trova nella ricetta originale.



Se io curiosassi nel vostro frigo a casa, cosa certamente troverei ?

Fabio: Capperi di Pantelleria, limoni di Amalfi, limoncello, parmigian, tante verdure, sedano carote, zucchini, mai conserva di pomodoro pronta, sempre e solo... quella di mia mamma Maria. *Alessandro:* Dell'ottimo parmigiano, verdure, tanti prodotti mandati dai parenti dalla Calabria, soppresata, sottaceti e la marmellata di cachi del nostro giardino. Ahimè, anche qualche 'merendina preconfezionata' di mio figlio, un *must* tra i compagni di scuola... Lo lascio fare, però da qualche giorno ho iniziato il trucco della 'comparazione': mi gusto una squisita fetta di dolce fatto in casa e sto notando un certo interesse da parte sua...Chissà, forse lo sto portando sulla 'strada buona'... forse un giorno mi chiederà uno dei nostri dolci in menu: il babà rivisitato alla chartreuse verde.



Cosa non troverei mai ?

Alessandro: Dadi e cibi precotti.

Fabio: Nel mio frigo non c'è posto per margarina, burro, formaggi commerciali e conserve pronte.



Foto: Paolo Terzi

Un piatto che mangi solo se cucinato da...

Fabio: Le cozze ripiene di mia mamma, farcite con polpettine di pane, pecorino, prezzemolo, pangrattato, chiuse con un laccetto e cucinate in salsa di pomodoro... incomparabili!

Alessandro: (ride) Le orecchiette di Fabio

Un sogno nel cassetto?

Fabio e Alessandro (in coro)

'Territori', un magnifico progetto in *working progress*... te ne parleremo presto.



Ecco la ricetta degli Chef. E' stata scelta in quanto si tratta di uno dei piatti iconici de 'Il Luogo di Aimo e Nadia' ed è, allo stesso tempo, semplice da replicare anche a casa.

TAGLIOLINI DI SEMOLA E CRESCIONE CON TARTUFI DI MARE E COLATURA DI ALICI



Foto: Adriano Mauri

Ingredienti per 4 persone

Per la pasta:

300g crescione fresco

250g semola di grano duro rimacinata

50g albume

sale

Per il condimento:

16 tartufo di mare

300g crescione fresco

20ml olio extravergine d'oliva

10ml colatura d'alici

Per la finitura:

50g germogli di crescione fresco

10ml olio extravergine d'oliva Coratina

sale marino integrale

Preparazione

Per la pasta

Lavare bene il crescione, sbollentarlo in acqua salata per 1 minuto, scolarlo, strizzarlo bene e frullarlo con un cutter. Disporre poi in una bacinella la semola a fontana, mettere al

centro 125g di purea di crescione, l'albume, un pizzico di sale e impastare lentamente fino a ottenere un panetto consistente. Stendere la pasta in sfoglie sottili dello spessore di 2mm e ricavare dei tagliolini.

Farli asciugare su un bastone di legno per 1 ora.

Per il condimento

Aprire a crudo i tartufi di mare separando i frutti dalle conchiglie e filtrando la loro acqua raccogliendola in un contenitore. In una casseruola scaldare l'olio, unire il crescione, la colatura d'alici e cuocere per 4 minuti a fuoco moderato. Quindi frullare e passare la miscela all'etamina per ottenerne un succo concentrato. Per finire emulsionare il succo di crescione con l'acqua dei tartufi di mare.

Composizione del piatto

Cuocere la pasta 4 minuti in abbondante acqua salata (g 6 di sale per litro di acqua). Scaldare in un'ampia padella il succo di crescione emulsionato, quindi unire la pasta ben scolata e fare assorbire il liquido. A cottura ultimata, unire i tartufi di mare e i germogli di crescione. Amalgamare bene, completare con un filo d'olio e aggiustare di sale.

INFO

Il Luogo di Aimo e Nadia

Via Privata Raimondo Montecuccoli, 6, Milano

Prenotazioni: aimoenadia.com



CESARE ZUCCA

Travel, food & lifestyle.

Milanese di nascita, vive tra New York, Milano e il resto del mondo. Viaggia su e giù per l'America e si concede evasioni in Italia e in Europa.

Per WEEKEND PREMIUM fotografa e racconta città, culture, stili di vita e scopre delizie gastronomiche sia tradizionali che

innovative.

Incontra e intervista top chefs di tutto il mondo, 'ruba' le loro ricette e vi racconta il tutto qui, in stile 'Turista non Turista'

