

Nella fucina del... BistRo. Quattro chef under 30 ospiti nelle cucine di Aimo e Nadia

A Milano nello stiloso locale all'interno della Galleria Orlandi, luogo di contaminazioni tra cibo e design

È certo il bistro – devono aver pensato **Alessandro Negrini** e **Fabio Pisani**, entrambi chef e patron del celebre ristorante "[Il Luogo di Aimo e Nadia](#)" – lo spazio ideale dove i giovani talenti possono oggi incontrarsi, emergere e confrontarsi con le uniche armi del proprio estro in cucina.

Un luogo di sicuro meno ingessato di un ristorante stellato con le sue liturgie gourmet capace, però, di trasformarsi in vera e propria fucina creativa specie quando nella propria offerta ristorativa si ha a disposizione quel **BistRo Aimo e Nadia**, che all'interno della **Galleria Rossana Orlandi** di **Milano** è luogo sin dalle origini legato a numerose contaminazioni tra cibo e design.

BistRo Aimo e Nadia: 4 serate con chef under 30

Qui la *resident chef*, **Sabrina Macrì**, ha da poco inaugurato **un ciclo di 4 serate** in cui i

protagonisti, assieme a lei, sono e saranno **quattro chef under 30**, tutti giovani talenti in grado di dire qualcosa di nuovo in questo panorama quanto mai affollato.

La prima serata, ad esempio, ha visto un confronto interessante tra due cucine stimolanti e certo ben diverse. Macrì ha ospitato **Chiara Pannozzo**, chef laziale di Terracina (LT), un passato al “Mercato Steaks & Burgers” di Eugenio Roncoroni, quindi da Cracco dopo aver partecipato anche al talent show “Hell’s Kitchen”, e oggi alla guida del ristorante **Bue Nero di Verona**.



Chiara Pannozzo in cucina con la resident chef Sabrina Macrì (Foto © Ufficio stampa).

Focus sul mondo delle frattaglie (ma anche dei vegetali) – quello proposto da Chiara –, trattate con indubbia sapienza a partire dagli accostamenti così da renderle fruibili a chi, ancora oggi, nutre qualche timore verso il quinto quarto, senza per questo mai privarsi di quel loro caratteristico e incisivo gusto. Avviene con il **Tagliolino 30 tuorli, aromatizzato con polvere di cipollotto, yakitori di fegatini e cuoricini, brodo di cipolla ed il suo olio bruciato** che cita (e trasfigura) un piatto tipico veronese come le “Tagliatelle con i fegatini”, sorta di tagliolini appunto serviti con interiora e brodo. Ma anche nel **Diaframma** (che pure non fa parte del quinto quarto) **alla puttanesca, macco di fave e cicorino**.



Tagliolino con polvere di cipollotto, yakitori di fegatini e cuoricini, brodo di cipolla (Foto © Ufficio stampa).



Diaframma alla puttanesca, macco di fave e cicorino (Foto © Ufficio stampa).

Sabrina Macrì, invece, (ventottenne di Parma dalle origini calabresi, un passato al Quadri di Venezia quindi alla Stube Hermitage di Madonna di Campiglio e poi da Voce e al Luogo di Aimo e Nadia) ha presentato alcuni dei suoi piatti che hanno messo in luce le potenzialità pressoché inesauribili offerte dal mondo vegetale: sia quando scaturiscono da accostamenti mai scontati (come nel **Cavolfiore arrosto alle erbe, cialda di liquirizia, salsa alle noci** ma anche nel **Risotto gran riserva carnaroli, zucca mantovana, uvetta in saor e aglio nero**) come nella rivisitazione (intrigante) di grandi classici dell'alta cucina quale il **Wellington di rape, funghi cardoncelli e melassa di verdure**.



Risotto con zucca mantovana, uvetta in saor, aglio nero | Wellington di rape, funghi cardoncelli, melassa di verdure (Foto © U.S.).

Prossimi chef ospiti al BistRo Aimo e Nadia: lo chef **Davide Marzullo** (il 25 marzo) della stellata [Trattoria Contemporanea](#) di Lomazzo in provincia di Como; **Arianna Gatti**, “chef emergente 2024” per la Guida del Gambero Rosso con il suo Forme Restaurant di Brescia (15 aprile) e infine **Giovanni D’Alitta** (il 29 maggio) del ristorante Elementi di Mezzocorona (TN).

BistRo Aimo e Nadia

Via Matteo Bandello 14, Milano

Tel. 02 48026205 | www.aimoenadia.com

Data di creazione

06/03/2024

Autore

giovanni-caldara