Il futuro è già oggi: il “Premio Aimo e Nadia per i giovani” giunto alla seconda edizione

Un’iniziativa della grande tavola milanese che offre ai giovani più meritevoli un’importante esperienza di formazione e lavoro nei tre ristoranti del gruppo

Se pur è brevissimo il passo che separa gli istituti alberghieri dai ristoranti, nella realtà i due mondi vivono a distanze siderali che molto spesso diventano difficili da colmare. Per questo appare interessante (oltre che meritorio) il **premio Aimo e Nadia per i giovani**, giunto quest’anno alla seconda edizione – e già sulla rampa di lancio per la successiva – istituito da una delle più importanti tavole in Italia, il ristorante Il Luogo Aimo e Nadia di Milano, una stella Michelin.

Il progetto ha coinvolto **cinque Istituti Alberghieri** distribuiti nella città Metropolitana di Bari – in concreto un centinaio gli studenti coinvolti. Il premio? I vincitori cominceranno un **periodo di formazione di sei mesi**, comprensivo di vitto alloggio e rimborso mensile nei ristoranti del gruppo. I primi classificati, finito il periodo di stage saranno assunti per 6 mesi in azienda.

La giuria: Giuseppe Cupertino, Stefania Moroni, Fabio Pisani, Solaika Marrocco e Sandro Romano (Foto © Ufficio stampa).

Il Luogo Aimo e Nadia: oltre sessant’anni di storia

Per comprendere la bontà effettiva dell’iniziativa è bene conoscere il ruolo svolto dal Luogo Aimo e Nadia in oltre sessant’anni di storia, che è stato e continua a essere quello di punto di riferimento gastronomico per l’Italia.

2 Classificati Sala-Cucina: Fabio Pisani, Luca Lenoci, Carla Samele, con Stefania Moroni (Foto © Ufficio stampa).

Fondato da **Aimo Moroni** e dalla moglie **Nadia Giuntoli** nel 1962 oggi è portato avanti con pari dedizione dagli attuali chef e patron **Alessandro Negrini** e **Fabio Pisani**. L'attenzione scrupolosa verso il prodotto italiano di qualità accompagnata dalla sua valorizzazione – grazie anche a una tecnica eccellente sempre al passo con i tempi, contraddistinguono l'offerta di questo ristorante che consente al fortunato avventore di "toccare con il palato" quanto l'esperienza gastronomica possa trasformarsi in una forma tutta speciale di nutrimento: non solo quello dei sensi, ma di tutti gli aspetti distintivi dell'essere umano.

3 Classificati Sala-Cucina: Fabio Pisani, Leonardo Mele, SViviana Bassi, con Stefania Moroni (Foto © Ufficio stampa).

«Il premio si ispira proprio ad Aimo e Nadia perché uno dei più importanti insegnamenti che tutt'ora ci regalano è una curiosità infinita. – spiega **Stefania Moroni** , CEO del gruppo – Per noi oggi è un modo di restituire a loro un'idea di ristorazione dove al centro sono sempre e comunque le persone, siano esse colleghi, clienti, fornitori». E a proposito di quella cultura e attenzione verso i Territori – autentico caposaldo che innerva il lavoro del Luogo di Aimo e Nadia – lo chef Alessandro Negrini spiega: «La nostra filosofia vuole essere un insegnamento per i giovani che, attraverso la formazione in cucina, possano imparare a valorizzare ogni elemento, a raccontare un territorio e a costruire una relazione profonda con il cibo e con l'arte dell'accoglienza e del racconto». Infine è lo chef barese Fabio Pisani a tracciare un bilancio di questa seconda edizione del premio che si è appena conclusa all'Istituto Alberghiero di Molfetta: «È stato un privilegio vedere i ragazzi della scorsa edizione percorrere il mio stesso cammino, ripercorrendo il mio percorso con passione e dedizione. Questo mi riempie di orgoglio, perché vedo in loro una grande voglia di impegnarsi, di crescere, e una forte determinazione che mi fa sperare nel futuro di questa professione. È un onore poter essere un esempio per loro e condividere ciò che ho imparato lungo il mio percorso, con la speranza che possano continuare a sognare in grande e a realizzare i loro sogni con la stessa passione che li anima oggi».

Il **tema della seconda edizione 2025** del Premio Aimo e Nadia per i Giovani è stato "*Il Custode del Territorio: Rispettare, Innovare, Raccontare*". I ragazzi vincitori sono stati: **Vincenzo Lops** (cucina), **Rosa Poliseno** (pasticceria) e **Alessio Di Terlizzi** (sala) che approderanno nel ristorante di punta Il Luogo di Aimo e Nadia.

Luca Lenoci (cucina) e **Carla Samele** (sala), i secondi classificati, varcheranno la soglia del bellissimo **ristorante Voce**, sempre del gruppo, in piazza della Scala a Milano. Quindi i terzi classificati **Leonardo Mele** (cucina) e **Viviana Bassi** (sala) saranno al **bistRo di Aimo e Nadia**. La terza edizione del Premio Aimo e Nadia per i Giovani 2026 si terrà a Milano con l'Istituto Alberghiero Olmo di Cornaredo.

Data di creazione
19/04/2025
Autore
giovanni-caldara