



IL THEATRUM DEI SAPORI OSPITA “DINE!”

Cene tematiche dedicate alle eccellenze gastronomiche del nostro territorio in compagnia degli Chef Fabio Pisani e Alessandro Negrini

Il **Theatrum dei sapori** ospita “**DINE!**”, un ciclo speciale di appuntamenti alla scoperta delle ricchezze gastronomiche e dei migliori produttori locali della nostra penisola. Una serie di cene a tema che vedono protagonisti ingredienti specifici provenienti da diverse zone d’Italia, selezionati dagli Chef **Alessandro Negrini** e **Fabio Pisani** per creare menu unici, in grado di raccontare le storie di prodotti e produttori eccellenti, patrimonio culturale materiale e immateriale del nostro Paese.

L’iniziativa nasce dalla collaborazione tra **Stefania Moroni**, gli **Chef Patron** e **Giovanni Marabese**, creatore **Milano Food Project**, un progetto pensato per dare voce ai piccolissimi produttori e artigiani, creando un filo diretto da chi produce e chi consuma. Una start up che racconta storie legate al cibo e alla materia prima da salvaguardare, portando prodotti sconosciuti nelle città attraverso iniziative ed eventi.

“Il Theatrum dei sapori è un luogo nel “luogo” dove gli ingredienti e le materie prime del nostro territorio sono i protagonisti assoluti. Per questo motivo abbiamo creato insieme a Giovanni Marabese un nuovo format di cene che mettono al centro ingredienti ricercati e poco conosciuti, vere e proprie eccellenze, che oggi possiamo ancora gustare grazie al lavoro di produttori e artigiani del nostro territorio”, spiegano Alessandro Negrini e Fabio Pisani.

Durante le cene saranno raccontate storie di cibo attraverso prodotti ed ingredienti, spesso poco conosciuti, che si tramandano grazie all’impegno e alla passione dei piccoli produttori locali. Infatti, nella proposta culinaria del Luogo coesistono da sempre la speciale attenzione alla storia che il prodotto porta con sé e alla relazione con il produttore, attraverso un accurato lavoro di ricerca sugli ingredienti e sulle tecniche di lavorazione.

Il primo appuntamento, vedrà protagonisti i **filindeu** una pasta rituale la cui tecnica di produzione è stata conservata da una donna sola in tutta la Sardegna. Per le prossime cene, gli Chef proporranno, invece, ricercati ingredienti – come l’**olio di Lentisco**, il **fico moro di Caneva** e la **manna delle Madonie** (dolcificante) –, i formaggi d’alpeggio **Agordino** e **Bondolero**, e alcune ricette tradizionali, quali l’**oca in onto** (conserva veneta), il **grissia di Monferrina** (pane) e il **lonzino di fico** (dolce).

Il calendario delle cene sarà disponibile online, all’interno della sezione dedicata al Theatrum dei sapori: aimoenadia.com/theatrum-dei-sapori.



I Filindeu

I filindeu ("fili di Dio"): si tratta di una pasta rituale la cui tecnica di produzione è stata conservata da una donna sola in tutta la Sardegna.

L'impasto è fatto con semola di grano duro, acqua e un pizzico di sale. Si lavora la pasta a lungo fino a portarla a una consistenza molto morbida. L'elasticità è fondamentale e si ottiene umidificando l'impasto con dell'acqua salata preparata a parte: impossibile definire il momento esatto in cui è necessario inumidirla, è una sensazione che riconosce solo chi sta lavorando. Quindi si tagliano piccole porzioni di pasta che vengono tirate otto volte con le dita delle mani fino a formare fili sottilissimi, che sono appoggiati in tre strati sovrapposti sopra su *fundu*, un vassoio di legno (un tempo era fatto di asfodeli).

Una volta composto lo strato di pasta si pone ad asciugare al sole: qui, essiccando, diventa una specie di garza e a questo punto è pronto per essere spezzato in tocchi e immerso nel brodo di pecora caldissimo.

Questa pasta tipica della Barbagia, e il brodo in cui viene cotta, sono legati a una tradizione religiosa secolare: quella della festa di San Francesco a Lula. Nella prima settimana di maggio, ai pellegrini ospitati nei ricoveri disposti intorno alla chiesa campestre (*le cumbessias*) si serve come piatto il brodo di pecorino e di filindeu.

Aimo e Nadia

Aimo e Nadia Moroni un duo storico diventato, in oltre 50 anni, sinonimo di una proposta culinaria unica basata su una visione della cucina italiana contemporanea che è oggi un metodo e che prosegue con Alessandro Negrini e Fabio Pisani, chef e patron dell'attività insieme a Stefania Moroni. Un esempio del saper fare impresa italiano nell'ambito della ristorazione e dell'accoglienza. Il nome "Aimo e Nadia" non è associato unicamente al Il Luogo ma, più in generale, alla capacità di declinare i propri principi e valori in offerte culinarie differenziate. Due le insegne a Milano, diverse per proposta gastronomica e tipologia di servizio - il BistRo, inaugurato ad aprile 2018, e VOCE - oltre ad un'attività di catering e servizi dedicati, sempre nel solco dell'italianità e della qualità.

Informazioni per la stampa:

Viviana Coppola pr@aimoenadia.com T. +39 391 3311404