



*Striscia la Notizia: nella rubrica "Capolavori Italiani in Cucina" la ricetta dei pizzoccheri di Alessandro Negrini*

**Milano - 01 feb 2021 (Prima Pagina News) Appuntamento domani sera su Canale 5.**

Domani sera a Striscia la notizia (Canale 5, ore 20.35) torna l'appuntamento settimanale con la rubrica enogastronomica "Capolavori italiani in cucina". Paolo Marchi, fondatore nel 2005 insieme a Claudio Ceroni di Identità Golose, incontra lo chef Alessandro Negrini che presenta la sua ricetta dei Pizzoccheri. Alessandro Negrini, classe 1978, originario di Caspoggio (Sondrio), insieme a Fabio Pisani è l'anima de Il Luogo di Aimo e Nadia, lo storico ristorante milanese 2 stelle Michelin. Diplomatosi alla scuola alberghiera di Sondrio, Alessandro lavora all'Hotel Palace di St. Moritz e al Gallia Palace di Punta Ala e, dopo un primo breve passaggio al Luogo di Aimo e Nadia, prosegue la formazione prima a Ginevra, al Domaine de Châteauevieux, e in seguito al ristorante Dal Pescatore a Canneto sull'Oglio, dove avviene l'incontro con Fabio Pisani. Insieme a lui, nel 2005 torna al Luogo di Aimo e Nadia, questa volta definitivamente, raccogliendo in maniera eccelsa l'eredità di Aimo Moroni, come testimoniato dalla riconquista della seconda Stella Michelin che il celebre ristorante aveva perso nel 2003. Il sodalizio professionale dà vita ad altri due progetti nel cuore di Milano: Vòce di Aimo e Nadia, spazio dinamico e multifunzionale all'interno delle Gallerie d'Italia, e BistRo Aimo e Nadia, dove la cucina incontra il design d'avanguardia di Rossana Orlandi. Lo chef Alessandro Negrini propone una cucina rispettosa degli ingredienti, capace di rappresentare i sapori autentici della tradizione italiana in chiave contemporanea, e al pubblico di Striscia la notizia racconta i segreti della sua ricetta dei Pizzoccheri, il tipico piatto valtellinese a base di grano saraceno, patate, verza, aglio, burro di malga e formaggio: un omaggio alla sua terra di origine. La ricetta completa dei Pizzoccheri di Alessandro Negrini, così come tutte le altre della rubrica di Paolo Marchi, è consultabile da domani sul sito di Striscia la notizia.

*(Prima Pagina News) Lunedì 01 Febbraio 2021*