

## CIBO, ARTE E DESIGN. LA RISTORAZIONE INNOVA CONTAMINANDO GUSTO E BELLEZZA

***Il Gruppo Aimo e Nadia di Milano si aggiudica il “Premio dei Premi” nella categoria Turismo per aver saputo far dialogare la ricercatezza del sapore con i tradizionali settori chiave del Made in Italy.***

**Roma, 28 giugno 2022** – C'è anche un ristorante, associato a **Fipe-Confcommercio**, tra le imprese premiate oggi nell'ambito della XII edizione del Premio Nazionale per l'Innovazione “**Premio dei Premi**” coordinato dalla Fondazione Cotec, su concessione del **Presidente della Repubblica**.

Si tratta del Gruppo Aimo e Nadia, titolare di tre locali a Milano, tra cui il ristorante due stelle Michelin “Il Luogo”, selezionato da Confcommercio nella categoria Turismo, per aver tracciato con coerenza un percorso di eccellenza nella ristorazione, diversificando e innovando il modello di business all'insegna della contaminazione tra cibo, arte e design.

*“Questo prestigioso riconoscimento - sottolinea **Lino Enrico Stoppani**, presidente di Fipe-Confcommercio – mostra la capacità del settore di cercare continuamente nuove opportunità per essere al passo con il cambiamento. Ed è la dimostrazione che l'innovazione è possibile anche in settori tradizionali come quelli della ristorazione. L'esperienza di Aimo e Nadia può essere di ispirazione per migliaia di imprese perché dimostra che il raggiungimento di traguardi importanti non è mai il punto di arrivo definitivo. E', al contrario, l'inizio di un nuovo percorso attento alle esigenze del consumatore e al contesto sociale nel quale si opera. Questa è l'innovazione, ovvero la capacità di essere in sintonia con il tempo che si vive. Mettere insieme la ricerca dell'eccellenza nel cibo con le migliori espressioni della creatività dell'uomo è segno di competenza, di passione e di lungimiranza imprenditoriale”.*

**Il Luogo**, insegna storica della gastronomia italiana, è stato tra i primi locali ad ospitare negli anni '80 alcune installazioni d'arte contemporanea al proprio interno, coniugando memoria gustativa, filosofia e design in un omaggio costante al *Made in Italy*.

**Andrea Pascale** – [andrea.pascale@mediatyche.it](mailto:andrea.pascale@mediatyche.it) – 393 8138965

**Tommaso Tafi** – [tommaso.tafi@mediatyche.it](mailto:tommaso.tafi@mediatyche.it) - 3407990565