

COMUNICATO STAMPA

Il Dipartimento di Design del Politecnico di Milano presenta “Territori”: la cucina di Aimo e Nadia diventa progetto culturale

Dopo un anno e mezzo di ricerca, prende vita “Territori”: una piattaforma che racconta il rapporto e il dialogo tra gastronomia, creatività, filiera produttiva e identità dei territori italiani.

25 marzo 2026 – È stato presentato oggi **Territori**, progetto culturale sviluppato dal Gruppo Aimo e Nadia Milano insieme al Dipartimento di Design del Politecnico di Milano, che mette in dialogo gastronomia, ricerca accademica e sistema produttivo italiano.

I ricercatori del Dipartimento hanno analizzato le relazioni tra ristoratori e produttori, i modelli di filiera e le dinamiche creative che intercorrono tra i numerosi attori con cui interagisce il Gruppo Aimo e Nadia, da sempre legato ai luoghi, ai produttori e alle materie prime come espressione di sostenibilità e identità. Attraverso attività di osservazione sul campo, ascolto generativo e co-design, il metodo alla base di questi processi di collaborazione è stato sistematizzato e reso esplicito, evidenziandone le dinamiche creative, culturali e di sostenibilità.

Da questo percorso nasce il progetto strategico **Territori**, di cui il **Manifesto** presentato oggi rappresenta la prima espressione concreta. Territori è una piattaforma di racconto e di creatività condivisa tra competenze e sensibilità diverse, che ambisce a generare nuove visioni per il futuro e percorsi evolutivi comuni.

«Il percorso di ricerca è stato costruito come un processo collaborativo e di riflessione a partire dalle pratiche quotidiane. Gli chef, i collaboratori del gruppo Aimo e Nadia e diversi attori della filiera sono stati coinvolti in una serie di attività di confronto e coprogettazione», racconta **Marta Corubolo**, ricercatrice del Dipartimento di Design. «Un approccio che appartiene sia al design sia al modo di lavorare che da sempre caratterizza Aimo e Nadia»

DALLA RICERCA ALL'ESPERIENZA: LO CHEF'S TABLE TERRITORI

Il progetto trova una prima applicazione concreta nella creazione dello **Chef's Table Territori**, un format che entrerà nel ristorante come spazio dedicato all'approfondimento e al dialogo. Un'esperienza gastronomica pensata non soltanto come degustazione, ma come occasione di narrazione immersiva su filiere, prodotti e territori attraverso il lavoro congiunto di cuochi e produttori. Il banco diventa spazio di relazione e conoscenza: una formula dedicata, distinta dal servizio di sala, in cui il menù si trasforma in racconto vivo delle materie prime, delle filiere e dei produttori, in linea con la visione di Territori e con un'idea di ristorazione sempre più consapevole e trasparente.

«La cucina italiana è sempre stata un racconto di luoghi, persone e stagioni», spiega **Fabio Pisani** «Con Territori abbiamo voluto fermarci a riflettere su questo rapporto, approfondirlo insieme al mondo della ricerca e capire come renderlo ancora più consapevole. Non si tratta solo di scegliere ingredienti eccellenti, ma di comprendere i sistemi che li generano e le persone che li custodiscono».

UN PROGETTO TRA EREDITÀ E FUTURO

«La cucina è il nostro modo di interpretare l'Italia», sottolinea **Alessandro Negrini**. «Negli anni abbiamo costruito relazioni profonde con molti produttori, lavorando insieme per valorizzare e, in alcuni casi, far evolvere i loro prodotti. Territori nasce proprio da questo dialogo continuo tra cucina e produzione».

Per **Stefania Moroni**, si tratta di un passaggio naturale nella storia di “Aimo e Nadia Milano”. «Mio padre Aimo ha sempre considerato la cucina come un atto culturale prima ancora che gastronomico. Territori raccoglie questa eredità e la porta in una dimensione contemporanea, mettendola in dialogo con il mondo della ricerca e con le nuove generazioni. È un progetto che guarda al futuro, ma che nasce da una storia lunga più di sessant'anni».

VERSO UN'ASSOCIAZIONE CULTURARE “TERRITORI”

Territori proseguirà il proprio sviluppo con la nascita di **un'associazione culturale senza scopo di lucro**, pensata per sostenere e diffondere le attività del progetto. L'obiettivo è trasformare Territori in un osservatorio permanente sul futuro della cucina italiana.

Si configurerà come una piattaforma operativa che connette ristorazione, imprese, professionisti e istituzioni, con un programma strutturato di attività: progetti di ricerca e sviluppo sulle filiere agroalimentari, percorsi formativi per studenti e professionisti, incontri, eventi e contenuti editoriali dedicati alla divulgazione del sistema produttivo italiano. Le attività saranno sostenute attraverso il coinvolgimento diretto di aziende e produttori selezionati, definiti “pionieri”, chiamati a partecipare attivamente ai progetti, contribuendo con competenze, casi studio e supporto economico allo sviluppo delle iniziative. Accanto a loro, Territori attiverà collaborazioni con istituzioni accademiche e partner culturali, creando **un ecosistema in cui ricerca, impresa e ristorazione dialogano in modo continuativo**. Offrirà diverse modalità di partecipazione e si aprirà a collaborazioni internazionali, tra cui un percorso con EHL Hospitality Business School di Losanna, volto allo sviluppo di modelli formativi e programmi didattici dedicati a Territori.

[QUI IL LINK ALLA PHOTOGALLERY](#)

PER INFORMAZIONI:

Martina Pagani, +39 345 116 6210, relazionimedia@polimi.it