

Del Cambio ospita gli chef di Aimo e Nadia per una cena a più mani in occasione di Buonissima

Torna Buonissima a Torino dal 22 al 26 ottobre e anche quest'anno il Ristorante Del Cambio celebra l'iniziativa con una cena a più mani

Sabato 25 ottobre alle ore 20:00 lo chef **Diego Giglio** e la brigata del **Ristorante Del Cambio**, cucineranno insieme ad **Alessandro Negrini e Fabio Pisani** del Ristorante **Il Luogo Aimo e Nadia**, una stella Michelin a Milano.

Due storie straordinarie della ristorazione italiana si incontrano per dar vita a **un dialogo tra storia, territorio e visione** e a un **menu inedito** che unisce due anime complementari: la cultura gastronomica del territorio, la ricerca sulla materia prima, la narrazione del gusto e l'eleganza senza tempo.

Un'occasione per assaporare una cucina che parla italiano, ma con accenti unici, personali, profondamente identitari.

Questo il **menu** proposto per l'occasione: Snack di benvenuto; Scampo di Santa Margherita leggermente piccante, lardo di Colonnata e mandorla (Aimo e Nadia); Capesante arrosto e salsa trippa (Del Cambio); Zuppa etrusca (Aimo e Nadia); Risotto Gran Riserva Carnaroli con fiori di zucca, porcini essiccati dell'Abetone e zucchine in scapece (Aimo e Nadia); Costoletta d'agnello, fegatini e salmoriglio (Del Cambio); Gelato con latte di capra e verbena (Del Cambio); Black Lemon – morbido di liquirizia calabrese con namelaka al limone della Costiera Amalfitana, menta e polvere di "loomi" (Aimo e Nadia); Piccola pasticceria. La cena ha il costo di 215 euro a persona vini esclusi.

DEL CAMBIO

Del Cambio nasce nel 1757 nel cuore di Torino, all'epoca capitale del Regno di Sardegna sotto la dinastia sabauda, in un contesto in cui la cultura francese si fonde profondamente con l'identità piemontese, dando vita a uno stile unico e senza tempo.

Simbolo di un'eccellenza che unisce storia, arte e gastronomia, **Del Cambio** è parte di un racconto in continua evoluzione, che celebra la bellezza, il gusto e il tempo attraverso tre realtà complementari:

Il **Ristorante Del Cambio**, una stella Michelin, istituzione gastronomica, sinonimo di storicità e raffinatezza; la **Farmacia Del Cambio**, boutique gastronomica esperienziale, nata nei locali di una storica farmacia del 1833; il **Bar Cavour**, cocktail bar dallo stile raffinato, vibrante e cosmopolita, con annessa la Stanza Verde, un fumoir intimo ed elegante.

Ogni dettaglio a **Del Cambio** nasce dall'impegno di persone che, con passione e dedizione, custodiscono e rinnovano un'identità autentica, condividendo una visione, un metodo, uno stile. Professionisti che si riconoscono nei valori di una tradizione, impegnati a preservarla e a farla vivere nel presente.

Alla guida della cucina del Ristorante c'è lo chef **Diego Giglio**, affiancato dal sous chef **Francesco Rovai**. Il servizio di sala è diretto dal restaurant manager **Fabio Furci**, mentre la selezione enologica porta la firma dell'head sommelier **Mirko Galasso**. La proposta dolce è curata da **Giorgia Mazzuferi**, pastry chef del

Ristorante e della Farmacia Del Cambio. **Maria Ida Sica** è retail manager della Farmacia Del Cambio, la cui offerta gastronomica è ideata dallo chef **Vittorio Di Palma**, anche responsabile della cucina del Bar Cavour. Infine, la proposta beverage di Del Cambio e l'arte della mixology del Bar Cavour, sono curate da **Marco Torre**, head bartender.

Data di pubblicazione: 24/10/2025

Salvato in PDF in data: 28/10/2026

Link all'articolo: <https://civico20-news.it/cultura-e-spettacolo/appuntamenti/del-cambio-ospita-gli-chef-di-aimo-e-nadia-per-una-cena-a-piu-mani-in-occasione-di-buonissima/24/10/2025/>