



HORTO, INCONTRARE E VIVERE IL RISTORANTE GUIDATO DALLA FILOSOFIA ETICA

Aprire ufficialmente a Milano il ristorante Horto in via San Protaso 5. Dal tetto del nuovo, rinnovato in chiave sostenibile ed esclusivo complesso *The Medelan*, Horto invita i propri ospiti a vivere un momento di rilassante evasione che si eleva dal caos della metropoli, dettata dalla riscoperta del contatto con la natura nel centro della città. In ogni sua componente, dalla cucina, agli interni, al paesaggio e alla scelta dei suoi *partner*, Horto segue una direzione di sperimentazione e sostenibilità, ispirata da una nuova filosofia che valorizza il locale, l'innovazione e l'equilibrio etico.

LA FILOSOFIA

Horto nasce dal desiderio di rivalutare e dare nuova definizione al nostro rapporto con il tempo, la ricchezza più preziosa. Dal mondo rumoroso di oggi, i co-fondatori di Horto **Oswaldo Bosetti** e **Diego Panizza** hanno formulato il concetto di *ora etica*, una filosofia che valorizza il territorio con una filiera corta e un modello che propone una nuova sinergia tra cucina e territorio, in un reciproco rapporto di conoscenza e rispetto, nella convinzione che "vicino c'è tutto". Il progetto di Horto è un chiaro esempio di come diversi settori possano lavorare insieme per costruire un ecosistema sostenibile, in cui i *partner* si sostengono a vicenda per costruire una migliore qualità di vita.

L'ORA ETICA

L'*ora etica* di Horto si traduce in ogni sua componente, in particolare: scelta di materie prime rigorosamente stagionali e locali, collaborazione con aziende agricole, caseifici e produttori a non più di un'ora dal centro di Milano e che possono organizzarsi in un semi-consorzio, pianificazione di un solo mezzo di trasporto per raccogliere regolarmente il materiale dai fornitori, offerta di pesce esclusivamente di lago e acqua affinata e non imbottigliata, arredi e finiture realizzati con materiali naturali e di recupero (per esempio, il pavimento deriva da vecchie botti di aceto; l'intonaco delle pareti incorpora residui della lavorazione del riso; la struttura delle pareti interne è stata prodotta con un materiale biodegradabile), divise realizzate con tessuti riciclati prodotti in collaborazione con realtà emergenti e definite dalla *creative direction* di Horto, di cui si occupa l'agenzia milanese **Motel409**, chiusura domenicale nel rispetto del tempo personale dello staff.

"Il mondo continua a dirci che dobbiamo cambiare il modo in cui approcciamo la quotidianità e il rapporto con il tempo. Il progetto di Horto è volto al desiderio di proporre un nuovo modello, partendo da questa consapevolezza, dalla cucina e dal rapporto con il locale, grande ricchezza molto spesso dimenticata" dichiarano i co-fondatori Bosetti e Panizza.

LA CUCINA DI HORTO

Per realizzare la visione dell'ora etica, i co-fondatori di Horto hanno affidato la direzione strategica e organizzativa della cucina allo chef tre Stelle Michelin e Stella Verde per la Sostenibilità **Norbert Niederkofler**. Niederkofler è da molti anni pioniere di una filosofia sostenibile riguardo alle materie prime, ai rapporti con i fornitori, all'approvvigionamento degli ingredienti e alla riscoperta di una cucina autentica, genuina e innovativa, rendendolo così il *partner* ideale per tradurre in forma culinaria la filosofia di Horto. A capo della gestione quotidiana del ristorante è l'Executive Chef e Responsabile Sviluppo Menù **Alberto Toè**, abile interprete della filosofia di cucina di Niederkofler.

"Il mio approccio sostenibile nasce con un obiettivo preciso: trovare un equilibrio con tutto quello che ci circonda. Sono entusiasta di essere parte di questo progetto innovativo, catalizzatore di comportamenti rispettosi, in cui ogni scelta è guidata da una visione etica condivisa. Essere riusciti a trovare una sua applicazione nel cuore di Milano, puntando su prodotti locali e una filiera corta, è motivo di orgoglio" spiega Niederkofler.

In linea con il concetto dell'ora etica, Horto lavora solo con i territori di prossimità, invitando gli ospiti a riscoprire la ricchezza culinaria del contesto locale. L'ampio elenco dei piccoli fornitori di Horto coinvolge *partner* che hanno un'importante esperienza nella fornitura di materiali puri, di eccellenza e in sintonia con la natura. Solo per citarne un paio, alcune qualità di carne e latticini derivano dalla Cirenica a Robecchetto, gli ortaggi dalla Cascina Fascina ad Abbiategrasso e da Iside a Sulzano, il pesce di lago dalla Pescheria Montisola, il latte da Baronchelli a Lodi, il riso da Cavalieri d'Italia a Giussano, mentre il pane da Tondo a Milano.

Toè ha ideato piatti che rivelano il gusto di ingredienti singolari, creando combinazioni sofisticate e allo stesso tempo confortevoli. *"Con Horto portiamo un'idea di cucina dettata da quello che offre la natura e il territorio che ci circonda, e che ne valorizza l'elemento umano. La cucina è appunto fatta di persone e delle loro storie; è molto bello vedere come*

oggi i giovani vogliono innovare ripartendo proprio da dove erano arrivati i loro nonni. Noi operiamo in quest'ottica, impegnandoci nel praticare quotidianamente il nowaste e donare una seconda vita alle materie prime" dichiara Toè. I piatti di Horto fondono tradizione e innovazione, italianità e ispirazione internazionale, semplicità e complessità. Alcuni di questi includono lo 'Spaghetto Lievito e Zafferano', la 'Tartare di Salmerino', i 'Tortelli di Patate e Sambuco', la 'Pancia di Vacca' e la 'Cialda di Carapace'.

Ad accompagnare i piatti una selezione di vini pregiati provenienti da etichette internazionali e piccole cantine, ma anche, per rispondere a gusti diversi, infusi, decotti, kombucha e preparazioni liquide analcoliche.

L'offerta di Horto abbraccia ogni momento della giornata con una formula diversa, a partire dalla colazione in terrazza, seguita dal pranzo al *Sole Bistro*, alle prelibatezze pomeridiane, all'aperitivo sul tetto di Milano, per terminare con l'*Horto Fine Dining Experience* per la cena.

L'AMBIENTE

L'ambiente di Horto, sia per gli spazi interni che esterni, ha uno stile contemporaneo, ma in armonia con la tradizione del moderno milanese. Il ristorante si trova sulla terrazza di *The Medelan*, originariamente Palazzo Broggi progettato da Giovanni Muzio alla fine del 1800 che per anni ha ospitato gli HQ del Credito Italiano. La riqualificazione dell'intero complesso è stata curata da **GLA (Genius Loci Architettura)** ed è in procinto di ottenere la certificazione di sostenibilità Platinum (il livello più avanzato del sistema LEED). **Luisa Collina**, già Preside della Scuola del Design del Politecnico di Milano e coordinatrice dell'intero progetto, ha impostato e declinato il tema proprio a partire dal nome *Horto*, una parola che evoca realtà e immagini molto lontane rispetto al contesto in cui ci troviamo, nel pieno centro di Milano. *"Ed è proprio dal dialogo tra città e territorio, dalla ricerca di equilibrio tra otium e negotium, tra tradizione e sperimentazione, che prende forma Horto"*, dichiara Collina, un luogo in cui la cultura del cibo, l'ambiente, il servizio e l'identità visiva si offrono al visitatore in modo integrato, esprimendosi con lo stesso tono di voce. Uno dei principi-guida per la creazione di Horto è l'idea di raffinatezza che risuona con *essenza* piuttosto che con *apparenza*, con una particolare attenzione per la qualità dei materiali e dei dettagli.

L'AMBIENTE: GLI INTERNI

GLA (Genius Loci Architettura), lo studio incaricato del progetto di *interior design* oltre che della ristrutturazione dell'intero complesso *The Medelan*, ha concepito Horto come un ambiente organico e avvolgente. Concentrandosi su una visione onirica suggerita da questo luogo di piacere elevato, così vicino al cielo e lontano dalla confusione urbana, Horto presenta forme organiche e sinuose, realizzate con materiali e colori naturali, creando una fusione quasi monocromatica di spazio proponendo un ambiente etereo, puro e avvolgente, con poco inquinamento visivo, dove abbandonarsi a momenti di convivialità. Accanto all'atmosfera onirica, caposaldo delle scelte progettuali è stata la ricerca di materiali che seguissero il principio del "zero waste", per rispecchiare anche nel design la filosofia dello chef. Le pareti sono rivestite con intonaco di riso che si ottiene riutilizzando gli scarti derivati dalla lavorazione agricola e industriale del riso. Il parquet, tipica finitura milanese, è posato secondo uno schema di rottura con i disegni classici ed ogni elemento è realizzato con legno di recupero, proveniente da vecchie acetate.

Considerando l'unicità della terrazza e la vista estesa su tutta Milano, Collina e GLA hanno rimosso ogni tipo di diaframma tra spazio interno ed esterno attraverso una parete interamente vetrata che circonda la location, portando così la città di Milano fino a Horto e rendendola protagonista dell'esperienza. Lo spazio presenta una pianta completamente aperta, ma è stato organizzato in modo da creare diverse aree: incontri intimi nelle piccole alcove interne, riunioni più grandi nella sala principale aperta, o celebrazioni speciali negli spazi verdi esterni.

Le luci mirano ad integrarsi con l'involucro interno, grazie anche ad alcuni occhi luminosi, in modo discreto e silenzioso. In linea con la filosofia di trasparenza, la vasta cucina è visibile agli ospiti per condividere le fasi della preparazione. Per quanto riguarda gli arredi, Horto ha selezionato elementi che coniugano qualità estetica e uso di materiali naturali, privilegiando aziende italiane, ma aprendosi anche a realtà internazionali, in sintonia con l'identità della sua città, Milano, vetrina del *made in Italy* e al contempo capitale mondiale del design. Tali elementi includono lampadari di Moooi per il ristorante *showcooking*, sedie e tavoli da esterno di Ethimo, lampade da tavolo Flos, tavoli di Cassina, sedie e tavoli di Artisan, poltroncine di Arper, progettati da protagonisti del design di ieri e di oggi, tra cui Charlotte Perriand (Cassina), Matteo Thun, Antonio Rodriguez e Mattia Albicini (Ethimo), Salih Teskeredžić e Regular Company (Artisan), Lievore + Altherr Désile Park (Arper).

L'AMBIENTE: IL PAESAGGIO

La terrazza si presenta con un progetto paesaggistico, a sviluppo orizzontale, ad opera dell'architetto e docente **Raffaella Colombo**, volto a sensibilizzare verso paesaggi minuti, biodiversità, fragilità ambientali attraverso un'esperienza immersiva e sperimentale. Il paesaggio di Horto si allontana dal desiderio di stupire e si avvicina all'idea di rendere accessibile un paesaggio dinamico e mutevole nel cuore di Milano. Il progetto celebra, in chiave contemporanea, la storia del giardino medioevale italiano, caratterizzandosi con un disegno fortemente geometrico e rigoroso contrastato da un mondo vegetale totalmente disomogeneo, lasciato libero nel suo sviluppo vegetativo. *"I colori, le masse vegetazionali, le armonie e i disequilibri botanici, muteranno, spontaneamente e stagionalmente, includendo periodi di stasi, essenze morte e manti misti, in divenire e calpestabili, su cui cenare. Sulla terrazza di Horto ci si immergerà in ciò*

che è delicato, per rivelare sensibilità più intime e segrete del paesaggio ricreato e gioire dell'eccellenza culinaria in modo più rilassato” dichiara Colombo.

I PARTNER

Il microcosmo di Horto è il risultato di uno sforzo collettivo, un raduno di personalità esperte di ambienti e settori tanto diversi quanto trasversali, con un approccio integrato e inconsueto, arricchendo il progetto con diversi punti di vista. Ogni partner scelto è stato selezionato in base ai valori condivisi, come ad esempio per i partner **Alperia**, fornitore di energia verde con sede in Alto Adige che fornisce al personale di Horto un'auto elettrica sostenibile, **BWT**, fornitori di sistemi di trattamento dell'acqua attenti allo sviluppo sostenibile, e **Broggi**, storica eccellenza italiana nella produzione di accessori per la tavola.

Via San Protaso 5 (Milan, IT)
<https://hortorestaurant.com>

Ufficio Stampa:
Giulia Castelli
horto@giuliacastelli.com
+39 340 6992880

CREDITS

Co-Fondatore — Dr. Osvaldo Bosetti

Co-Fondatore e Managing Director — Diego Panizza

Direzione Strategica e Organizzativa della Cucina — Norbert Niederkofler

Consulenza sulla Strategia e Organizzazione della Cucina — Mo-Food, di Norbert Niederkofler e Paolo Ferretti

Executive Chef e Responsabile dello Sviluppo Menù — Alberto Toè

Coordinatrice dell'Ambiente — Preside della Scuola del Design del Politecnico di Milano, Luisa Collina

Studio di Architettura Responsabile del Progetto — GLA (Genius Loci Architettura)

Architetto Responsabile della Progettazione del Paesaggio — Architetto e Docente Raffaella Colombo

Creative Direction — Motel409

Responsabile del Lighting Design — Lighting Designer e Docente del Politecnico di Milano, Francesco Murano

Realizzazione del Progetto Paesaggistico — Still Garden

Produzione del Pavimento — Idee & Parquet

Produzione dell'Impasto per l'Intonaco delle Pareti — Ricehouse

Produzione della Struttura delle Pareti Interne — Polistudio

General Contractor — Colombo Costruzioni

Impiantistica — F.B. Tecnoimpianti