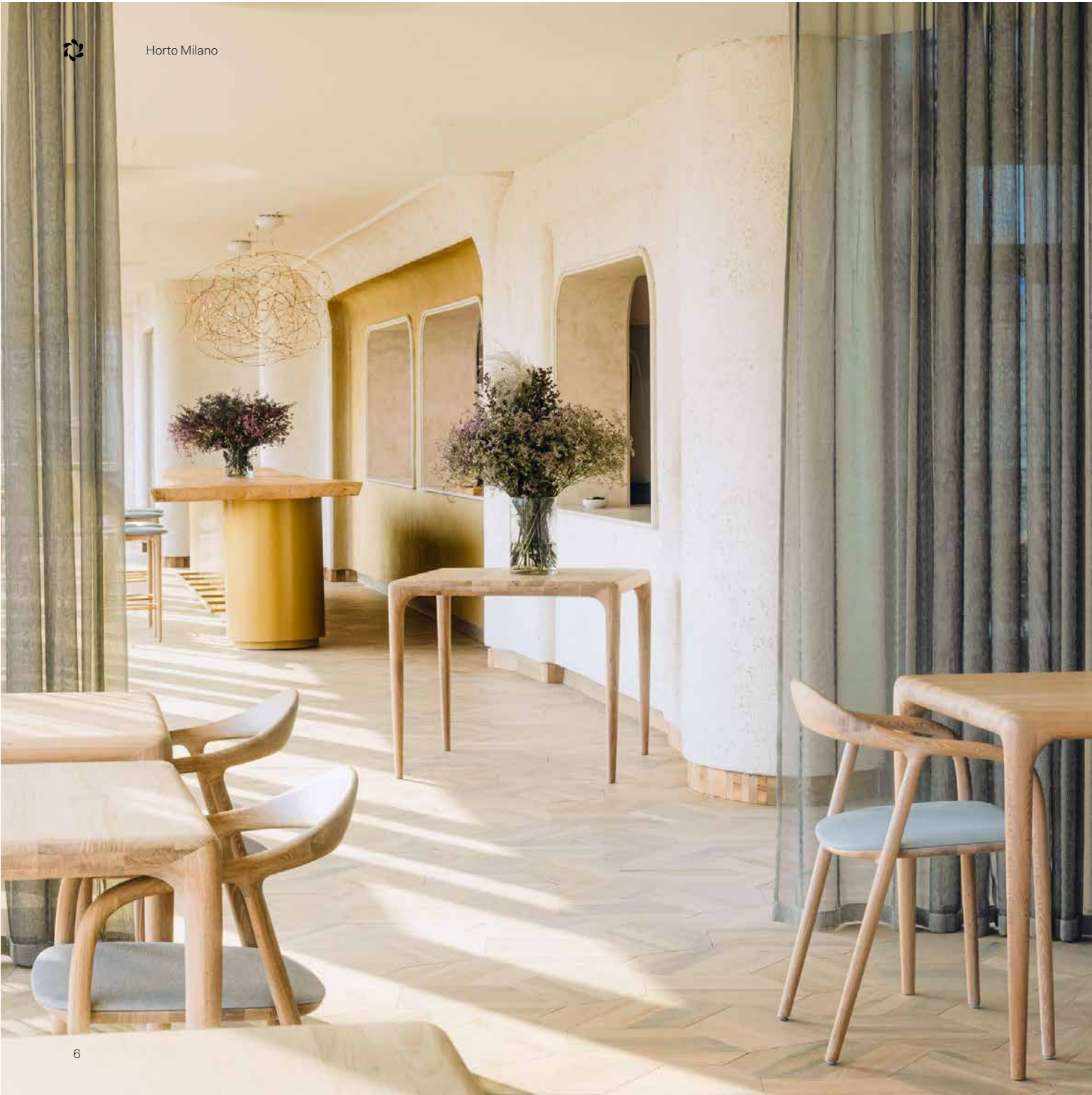




Horto Milano

MILANO | ITALIA

HORTO MILANO RISTORANTE

hortorestaurant.com
Norbert Niederkofler: n-n.it/it

SET UP: GRANDIMPIANTI ALI GROUP SRL

UN'OASI URBANA DI PACE, IGIENE E... SOSTENIBILITÀ

Il ristorante Horto è il giardino segreto milanese della cucina sostenibile ed etica: il co-fondatore Diego Panizza e Alessandro D'Andrade di Grandimpianti Ali Group Srl raccontano come è nato il progetto.

Nato per offrire uno spazio all'aria aperta nel cuore della capitale meneghina, **Horto sorge sulla spettacolare terrazza del The Medelan. Situato al sesto e ultimo piano, il locale offre un'incredibile vista a 360° e propone un approccio sostenibile alla ristorazione.**

La cucina porta la firma dello chef sudtirolese Norbert Niederkofler, che vanta tre Stelle Michelin e la Stella Verde Michelin per la sostenibilità. A capo della gestione quotidiana del ristorante c'è l'executive chef e responsabile sviluppo menù Alberto Toè, abile interprete della filosofia di Niederkofler.

"Horto nasce come progetto culturale: invita a rivalutare il proprio rapporto con il tempo. Oggi, soprattutto in una città come Milano, è necessario ridefinire l'approccio al tempo per migliorare la qualità della vita", spiega il co-fondatore Diego Panizza.

"Volevamo avere un'influenza positiva sul futuro, partendo dal rispetto: essere rispettosi significa spendere il tempo in modo etico, ed è così che **nasce il concetto di "ora etica", una filosofia che valorizza il territorio con una filiera corta e un modello basato su una nuova sinergia tra cucina e territorio, in un reciproco rapporto di conoscenza e rispetto.** La giornata del ristorante ruota attorno al sole: la colazione all'alba seguita dal pranzo e una cena gourmet per concludere la giornata. **L'idea è invitare i clienti a una fuga, seppur temporanea, dalla propria quotidianità.**

"Milano è una città frenetica, che cresce e lavora, ma in centro manca uno spazio in cui ci si possa davvero fermare un attimo. Il ricongiungimento con la natura permette di staccarsi e recuperare un senso di pace: è questo che vuole essere la nostra terrazza," racconta Panizza.

Horto Milano



Alessandro Rigo
Technical Director, Comenda





UN MENU SOSTENIBILE

Da subito l'obiettivo era creare un'oasi verde in centro città con un menu basato sulla sostenibilità. **La cucina si rifornisce esclusivamente da produttori collocati a non più di un'ora di distanza dal ristorante.**

Grandimpianti è stata scelta per la cucina sulla base del concept voluto dallo chef Niederkofler.

"Abbiamo proposto attrezzature dei brand Ali Group privilegiando flessibilità e modularità e progettando un layout che permettesse allo chef di creare il proprio menu basandosi sulla sostenibilità", spiega il direttore generale di Grandimpianti, Alessandro D'Andrade.

"Ci impegniamo sempre a fornire prodotti sostenibili e soluzioni per il risparmio energetico; per questo, siamo perfettamente in linea con la filosofia di Horto".

L'approccio sostenibile coinvolge ogni aspetto del progetto Horto: dagli elementi del progetto architettonico alle uniformi, realizzate con tessuti riciclati, fino ai macchinari nell'area di lavaggio.

"Chi lavora nel settore della ristorazione sa quanto sia importante avere lavastoviglie in grado di garantire efficienza, affidabilità e risultati impeccabili" prosegue D'Andrade. "Ma non solo: **è fondamentale anche poter contare su prodotti che si adattino alle diverse esigenze di spazio, di capacità, di tipologia di stoviglie da lavare e ovviamente che siano vicini alla filosofia del cliente finale.**"

Comenda, da più di vent'anni ha a cuore il tema della **sostenibilità ambientale e dell'efficienza energetica**. L'obiettivo è quello di ridurre al minimo l'impatto ambientale diminuendo il consumo di acqua, detergente ed energia grazie a tecnologie sempre all'avanguardia.

"Incrociando le necessità di Horto, la soluzione migliore è stata subito **una lavastoviglie a traino: un modello compatto, ma potente, in grado di garantire un'alta produttività, fino a 150 cestelli/h**" spiega Alessandro Rigo, Technical Director di Comenda. "Flessibile, modulare e in grado di rendere leggero anche il lavoro più pesante. Sapevano di poter proporre un prodotto vicino all'operatore e anche all'ambiente".



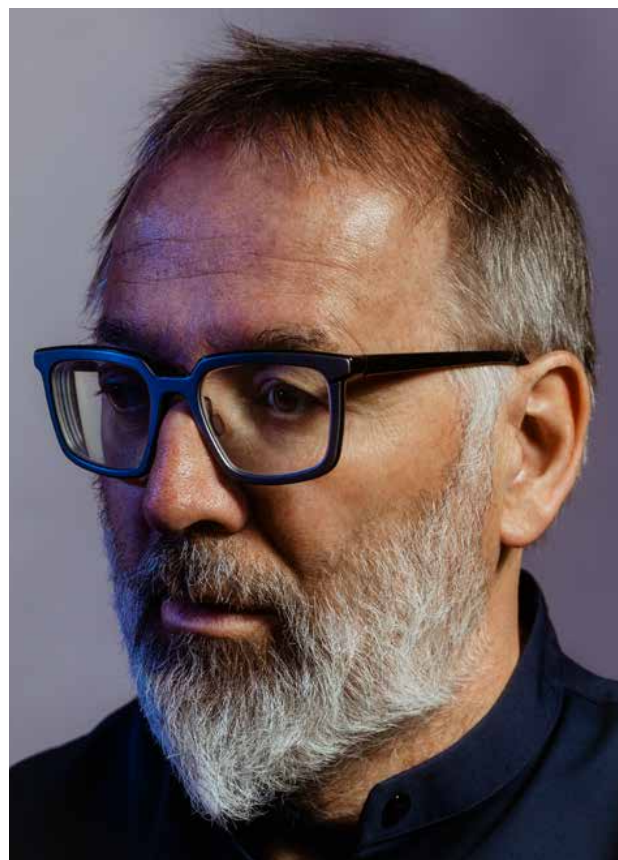
"Il ristorante ha 50 coperti all'interno e 50 coperti in terrazza, che aumentano quanto vengono organizzati eventi privati. Abbiamo scelto piatti in ceramica Broggi, pentole di acciaio e bicchieri in vetro: quelli dell'acqua sono realizzati in vetro di Murano" spiega Panizza. "Ogni giorno portiamo in tavola i nostri valori e vogliamo farlo garantendo igiene ai massimi livelli".

"Tutti i modelli Comenda selezionati hanno permesso di garantire allo staff di lavaggio di poter operare su prodotti facili da utilizzare e semplici da mantenere nelle operazioni di pulizia quotidiana: il modello a traino AC2, dedicato ai piatti e alle posate, consente un lavaggio completamente automatizzato delle stoviglie, il modello a capote HCXL R, con cestello 600x500 mm, permette la sanificazione di tutti gli utensili da cucina e infine il modello HB35 RO, con sistema di osmosi integrato, garantisce bicchieri impeccabili." continua Rigo.





"Il microcosmo di Horto è il risultato di uno sforzo collettivo, un incontro di personalità esperte di ambienti e settori tanto diversi quanto trasversali, con un approccio integrato e inconsueto che ne arricchisce il progetto. **Ogni partner è stato selezionato in base a valori condivisi. L'utilizzo consapevole di un elemento prezioso come l'acqua è per noi fondamentale: siamo molto contenti, quindi, di collaborare con Comenda, che ci permette di operare in modo sostenibile riducendo l'impatto idrico**" conclude Panizza.



Norbert Niederkofler
Chef 3 Stelle Michelin



UN SERVIZIO A 360°

Grandimpianti gestisce a 360° tutte le fasi di un progetto: dalla consulenza iniziale alla progettazione, dalla direzione lavori alla realizzazione degli impianti, sino all'assistenza post-vendita.

Grazie agli oltre 50 anni di esperienza, l'azienda è in grado di offrire diversi servizi e progetti chiavi in mano in tutti i settori della ristorazione: dall'hotel di lusso alla ristorazione collettiva, dal grande centro cottura allo snack bar, dalla pizzeria alla gelateria, fino ai nuovi format della ristorazione veloce. **"Possiamo davvero dire ai clienti: trasformiamo la vostra idea di cucina in realtà",** afferma D'Andrade.



Alessandro D'Andrade
General Manager, Grandimpianti Ali Group Srl

**LA SOLUZIONE
MIGLIORE È STATA
SUBITO UNA
LAVASTOVIGLIE A
TRAINO COMENDA**