All'Hotel Hilton Milan d'ora in poi si mangerà a metro zero grazie a Greenhouse

20230914152202hiltonmilan-greenhouse-cd9538e4

L’hotel **Hilton Milan** ha deciso di dedicare il proprio **impegno nell'ambito della sostenibilità** al progetto **Greenhouse**: una terrazza e serra dove coltivare un orto urbano. Lo scopo dell’iniziativa è rifornire direttamente la cucina del ristorante dell’hotel, **CotoliAMO**, senza determinare trasporti inquinanti, in tal modo riducendone l’impatto ambientale.

Proprio alle mani dello chef, **Paolo Ghirardi**, è affidata non solo la coltivazione delle erbe e degli ortaggi di stagioni proposti in menù, ma anche la trasformazione in vere e proprie ricette, come nel caso del piatto vegetariano realizzato al 100% con verdure provenienti dalla serra, a base di fiore di zucca, melanzane, pomodoro e fiordilatte, crema di datterini gialli, gocce di basilico e chips di parmigiano.

A tal proposito lo chef ha commentato: “***Per il futuro vorrei aumentare le tipologie di erbe aromatiche e alcuni ortaggi*** *come aglio rosso, basilico rosso, cavolo riccio, peperoni, friggitelli, melanzane perline, scalogno, in modo da poter avere una produzione sufficiente, per la preparazione di alcuni piatti, che mi consentano di realizzare un menù degustazione a metro zero*”.

Questa svolta asseconda l’anima green di Milano, particolarmente viva nella zona dove si posiziona l’Hilton: infatti l'hotel confina con la **Biblioteca degli Alberi**, esempio per eccellenza di architettura bioecologica in città.

Una politica **ESG** molto ampia, che sta particolarmente a cuore proprio al General Manager **Daniele Fabbri**, da 24 anni in Hilton, nonché Leader italiano per i progetti ESG del Gruppo. “*Forti di 50 anni di storia, stiamo guardando ai prossimi 50 anni, con l’obiettivo di riposizionare l’hotel anche in un’ottica di sostenibilità, ambientale e sociale.* ***L’impegno ad avere pratiche ESG è ormai un requisito sempre più indispensabile per chi, come noi, rappresenta l’industria dell’ospitalità***".