A Milano l’hotel a emissioni zero. Con orto biologico sul tetto

hotel-milano-scala-677aa5d6

Ha un orto biologico sul tetto, che fornisce erbe aromatiche e ortaggi “a passo zero”, sufficienti per un primo approvvigionamento interno. È a zero emissioni di Co2 e ha fatto dell’ecosostenibilità il suo marchio di fabbrica. Raccontata così, sembra l’avventura di un originale insediamento nel nulla. Invece è la realtà di un albergo nel pieno centro di Milano.

L’Hotel Milano Scala, raffinato boutique hotel nel cuore di Brera, gioca d’anticipo sui temi di Expo e fa suoi i valori sull’alimentazione etica e sostenibile. Il ristorante La Traviata e il lounge Bar Primadonna, quindi, fanno rotta su una cucina “Green & Glocal”, un concetto di gastronomia che unisce la dimensione locale dei prodotti territoriali, nel rispetto della ristorazione bio, alla dimensione globale, in linea con la vocazione internazionale dell’hotel.

In soldoni, tutto ciò si traduce in azioni pratiche: la cucina del Milano Scala utilizza solo ingredienti che abbiano percorso il minor numero possibile di chilometri dalla zona di produzione a quella di somministrazione. Non solo. Qui lo staff della ristorazione, oltre a chiedere coltivazioni biologiche ai propri fornitori – produttori del Parco del Ticino in primis - si fa carico di elaborare i suoi piatti con procedimenti di preparazione a dispendio energetico contenuto, tendendo allo scarto zero.

Ancora, in un’ottica di collaborazione fra realtà che hanno lo stesso approccio sia al cibo sia all’ecosostenibilità, lo chef Fabio Castiglioni accoglierà nel menu serale elaborazioni di prodotti legati al territorio.