La cucina etica del ristorante Horto premiata con la prima Stella Michelin

20240703104253premiohorto-d7f82123

Il ristorante milanese **Horto ottiene la prima Stella Michelin**. A consegnare il prestigioso premio è stato Metro Italia, partner del mondo Horeca e da sempre a supporto dei professionisti della ristorazione italiana.

Fondato da Osvaldo Bosetti e Diego Panizza e guidato nella culinary strategy dallo chef **Norbert Niederkofler** affiancato dall'executive chef Alberto Toè, Horto segue la **filosofia dell'Ora Etica** che valorizza la produzione locale e la filiera corta, celebra la stagionalità delle materie prime, e tutela la relazione con i produttori al fine di realizzare una cucina autentica, genuina e innovativa nella convinzione che **"vicino c'è tutto".**

«Essere per il settimo anno al fianco di Michelin e avere l'onore di consegnare a tutti i quasi 400 ristoratori premiati l'ambita targa è emblema dell'impegno quotidiano di Metro Italia nel sostenere i professionisti della ristorazione, valorizzando il loro talento» commenta **Angelo De Pizzo**, store manager di Metro Baranzate, cogliendo l'occasione per sottolineare come l'azienda favorisca da tempo un aggiornamento delle competenze nel settore Horeca attraverso iniziative ad hoc come la **Metro Academy**.

L'executive chef di Horto, **Alberto Toè**, classe 1988, nato a Conegliano, Treviso, ha maturato esperienze internazionali con gli chef Martin Berasategui, Nuno Mendes e Andreas Caminada che lo hanno preparato per lavorare con Norbert Niederkofler, il quale lo ha invitato a unirsi alla squadra del St Hubertus a Badia, che ottiene le tre stelle Michelin. Il **volontariato in Uganda** poi, con la Fondazione Insieme si può, ha rappresentato una tappa importante della sua formazione: qui Toè ha maturato una **forte consapevolezza sui temi del recupero alimentare** e la sua diventa una cucina zero-spreco.

*«La Stella Michelin rappresenta un **importante riconoscimento non solo per il lavoro che abbiamo fatto, ma anche per le ricchezze nascoste del territorio lombardo**. È la dimostrazione*

che è possibile fare dell’alta cucina rispettando la natura e i suoi tempi, ed è l’impegno a cui tutto il team di Horto è dedito da sempre», ha detto **Diego Panizza**, uno dei proprietari del ristorante meneghino.