Norbert Niederkofler, a fine anno si chiude il suo percorso da Horto

8f139e58-82d7-4b0a-b015-fce8d6d45ccd

Finirà tra poche settimane, per la precisione il 31 dicembre, la collaborazione tra Norbert Niederkofler e Horto, dopo che lo chef tristellato aveva accompagnato il ristorante in pieno centro a Milano nei suoi primi quattro anni, contribuendo in modo significativo alla costruzione della sua identità e alla sua crescita.

Nel corso della sua collaborazione con Horto, in qualità di Head of Culinary Strategy Niederkofler ha contribuito a definire l'impostazione gastronomica del ristorante, trasferendo nel progetto principi e metodologie maturati nel corso della sua carriera e alla base della filosofia Cook the Mountain. Pioniere di una cucina fondata sul rapporto con il territorio molto prima che la sostenibilità diventasse un tema centrale della gastronomia, Niederkofler ha portato nel cuore di Milano lo stesso principio nato tra le Dolomiti: partire dal luogo, dalle stagioni e dalle persone che lo abitano, lasciando che siano questi elementi a determinare le scelte della cucina.

Quote

A Norbert va il nostro più sincero ringraziamento per lo straordinario contributo professionale e umano che ha dato a Horto fin dalla sua nascita. Nel suo ruolo di Head of Culinary Strategy ha accompagnato il progetto nella sua fase fondativa, contribuendo in modo determinante a definirne identità, visione e posizionamento. Il suo contributo rappresenta una parte fondamentale della storia di Horto e del percorso che ci ha portato a diventare la realtà che siamo oggi, e per questo gli siamo profondamente grati.

Diego Panizza, co-fondatore e amministratore Delegato di Horto

A Milano cioè cambia il paesaggio, non il metodo. Da questa visione nasce **"L'Ora Etica"**, filosofia fondante di Horto, frutto dell'incontro tra la visione del co-imprenditore e CEO Diego Panizza e quella

di Niederkofler che fa della sostenibilità il suo marchio professionale e che contraddistingue tutto il progetto Horto: la misurazione della prossimità non soltanto attraverso la distanza, ma attraverso il tempo. Un’ora è il raggio entro il quale si costruisce la rete dei produttori, ma anche il tempo necessario per conoscerli, instaurare relazioni dirette e comprenderne il lavoro. Una regola semplice — «vicino c’è tutto» — che si traduce nella scelta di ingredienti provenienti entro circa cento chilometri dal ristorante e in una cucina scandita dalla disponibilità dei prodotti e dal loro naturale ciclo stagionale.

La **formazione**, poi, ha rappresentato da sempre uno degli elementi centrali del lavoro di Norbert Niederkofler. Trasmettere conoscenze e metodo significa, nella sua visione, creare le condizioni perché una nuova generazione di cuochi e professionisti del settore possa crescere, assumersi responsabilità e sviluppare nel tempo una propria strada. A Horto questo percorso ha coinvolto l’intera squadra accompagnandolo in una continua crescita professionale, che ha portato il ristorante verso la conquista della **Stella Verde** e della **Stella Michelin**, ottenuta nel 2024, a un solo anno dall’apertura.

Quote

È stato un grande piacere accompagnare Horto nel suo percorso di crescita e contribuire alla nascita e allo sviluppo di un progetto così importante nel cuore di Milano. Ringrazio gli imprenditori che hanno riposto in me, sin dagli inizi, la fiducia per poter arrivare ai brillanti traguardi raggiunti. La formazione è una parte fondamentale del mio lavoro: significa trasmettere un metodo e, allo stesso tempo, creare le condizioni perché le nuove generazioni possano trovare la propria strada. Oggi Horto ha raggiunto una maturità che gli permette di proseguire autonomamente. Milano resta per me una città importante e presto sarà bello poter raccontare anche i nuovi progetti che mi riporteranno qui.

Norbert Niederkofler, Chef Patron di Atelier Moessmer