

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



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 fornire 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**”.*