

Nuovo Direttore per Hotel Milano Scala e DO7 Eco Club House

Novità per **Hotel Milano Scala**, boutique hotel nel quartiere Brera a Milano, alla Direzione arriva **Edoardo Officioso**.

Il nuovo General Manager vanta una lunga esperienza nel settore alberghiero di alto livello e ha ricoperto incarichi sempre più rilevanti e strategici per diverse realtà con elevati standard qualitativi come Baglioni Hotels e Park Hyatt a Milano, a Madrid e a Parigi. Nel 2009 ha occupato la posizione di General Manager presso il Capri Tiberio Palace a Capri e in seguito ha ampliato la sua esperienza internazionale lavorando all'Hotel N'vY di Ginevra e all'Aspria Harbour Club di Milano.

Da giugno si occuperà della direzione dell'Hotel Milano Scala e del **DO7 Eco Club House**, esclusivo club d'impronta inglese che si trova all'interno dell'hotel, portando la sua grande esperienza e la sua speciale attenzione all'ospite all'interno della struttura e rendendo ogni soggiorno unico e personalizzato.

Sostenibilità ambientale, emissioni zero e prodotti del territorio in una dimensione internazionale anche nella ristorazione, è la felice formula dell'Hotel, primo hotel a emissioni zero del capoluogo lombardo.

Angolo verde e fiore all'occhiello – è proprio il caso di dirlo – dell'hotel, l'orto con vista Duomo rafforza l'offerta del Milano Scala, da sempre ispirata ai valori dell'eco-sostenibilità, della genuinità e della cultura in tutte le sue sfaccettature.

Qualche scalino più su rispetto all'orto si apre la Sky Terrace, vero e proprio salotto verde, da cui si gode di un affaccio impagabile su Brera, il Castello Sforzesco, le guglie del Duomo e lo skyline meneghino. Nella bella stagione la terrazza panoramica si trasforma in cornice d'eccezione dove gustare i prodotti dell'orto in occasione di un aperitivo buono e sano: ottimi finger food accompagnati da una selezione di vini anche biologici e da una proposta di cocktail internazionali. L'orto e la Sky Terrace dialogano per raccontare la filosofia "green and glocal", segno distintivo dell'hotel. Infatti, per mantenere il suo fascino di greenhouse sospesa sui tetti milanesi, la protagonista delle serate e degli aperitivi in terrazza è un particolare tipo di mixology green, grazie alle essenze dell'orto che rifornisce il bar con erbe e ingredienti stagionali davvero "a passo zero".