Il fascino dell’orto contagia anche i ristoranti di Milano

at-corriere-web-milano-593x443-f9bec4ed

Tutti pazzi per l’orto. Alle soglie della stagione estiva, gli italiani sembrano mostrare una autentica passione per la terra. Coldiretti stima infatti che con l’arrivo del caldo saranno oltre 20 milioni i nostri concittadini che si metteranno al lavoro negli orti, nei giardini o e nei terrazzi per dedicarsi, oltre che alla tradizionale cura dei vasi di fiori, alla coltivazione “fai da te” di lattughe, pomodori, piante aromatiche, peperoncini, zucchine, melanzane.

E la tendenza non poteva non riguardare i ristoranti. Armati di innaffiatoi, infatti, anche i cuochi - si legge su il corriere.it - si sono adeguati: alcuni per strizzare l’occhio ai vegetariani, altri per onorare una missione quasi religiosa, altri ancora per pennellare di sostenibilità la professione.

Gli esempi? Per la sola Milano, il sito del Corriere ne riporta due: l’Erba Brusca di Alice Delcourt, cuoca e patronne del locale aperto sui Navigli con il compagno Danilo; la Trattoria del Gallo di Paolo Reina.