



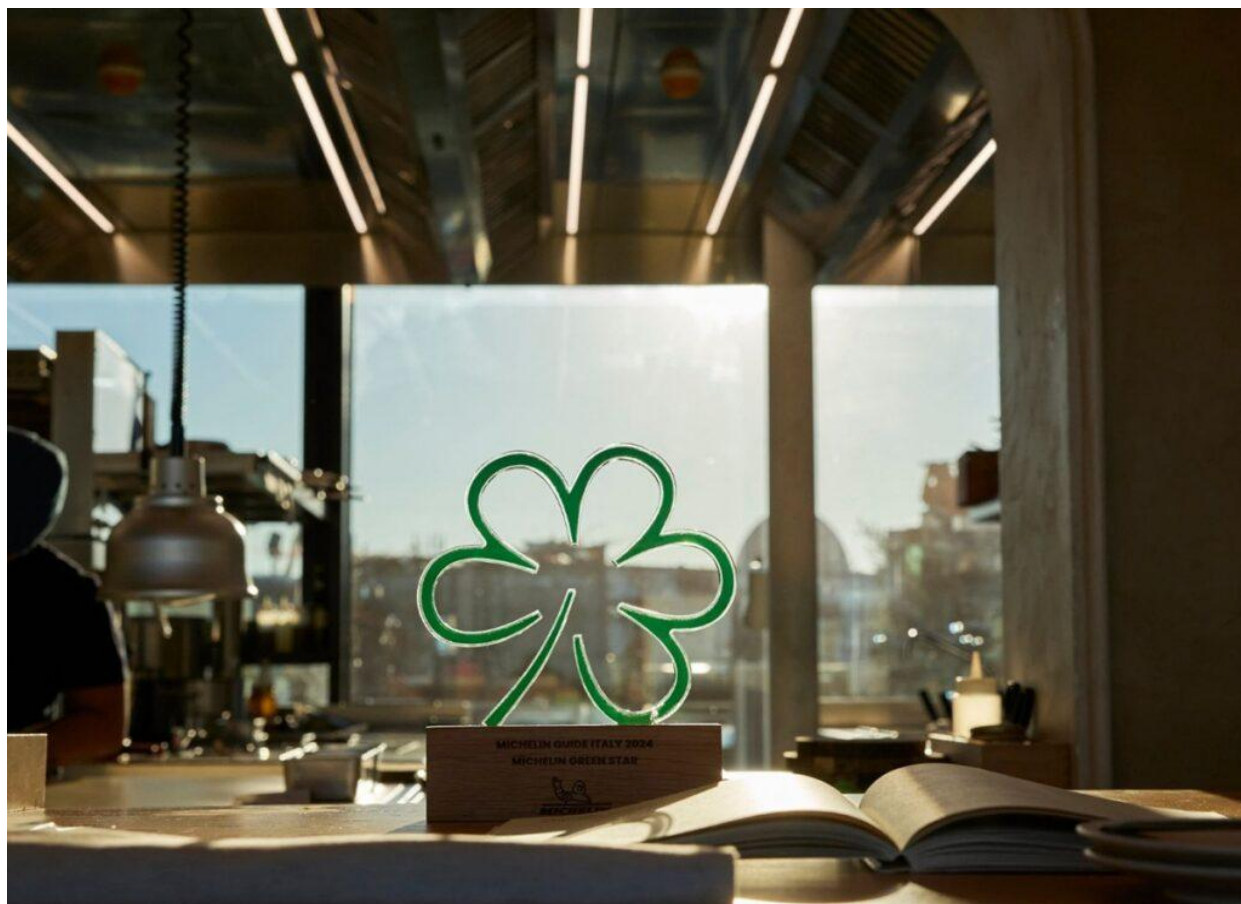
Milano. La nuova proposta estiva di Horto è un inno alla stagionalità e alla lentezza

*Un invito a rallentare. A prendersi il giusto tempo per riscoprire il piacere di un cibo che fa bene, davvero. Con **L'Orta Etica**, il ristorante fine-dining nel centro di Milano, apre le porte all'estate con la sua cucina essenziale e viva, che nasce dalla terra e ne rispetta i ritmi*

Il **ristorante Horto**, nato nel settembre 2022 da un'idea di **Oswaldo Bosetti** e **Diego Panizza**, e guidato nella strategia culinaria dallo **chef Norbert Niederkofler**, si conferma un rifugio urbano d'eccellenza, premiato dalla Guida Michelin 2025 con una **Stella** e la **Stella Verde** per la sostenibilità.



Norbert Niederkofler e la nuova brigata (Foto © Christian Bazzo).



La stella verde Michelin (Foto © Christian Bazzo).

Horto Milano: la sostenibilità al centro dell'esperienza

L'Ora Etica, la filosofia di Horto di ridefinire il nostro rapporto con il tempo e il cibo, prende vita nel momento in cui ci si lascia alle spalle la frenesia del centro di Milano e si varca la soglia dell'elegante palazzo **The Medelan**, in via San Protaso 5 a pochi passi dal Duomo.



Il panorama su Milano dalla terrazza di Horto (Foto © Sara Panizzon).

Un apposito ascensore conduce alla terrazza del ristorante, uno spazio luminoso e raffinato. Qui, colori neutri e pezzi di design realizzati con materiali riciclati si intrecciano armoniosamente, dando forma a pavimenti, pareti e tavoli che raccontano una storia di sostenibilità e cura. Questa stessa attenzione consapevole e armonia si riflettono poi in cucina, dove ogni scelta segue il rispetto per l'ambiente e la valorizzazione delle materie prime.



Luce, design e suggestione degli interni (Foto © Sara Panizzon).

Horto, infatti, si distingue per un **approccio etico e sostenibile** che permea ogni aspetto della sua identità, a partire dalla scelta delle materie prime. La selezione rigorosa privilegia **prodotti locali e di stagione**, provenienti da piccole realtà agricole e artigianali situate a pochi chilometri da Milano, instaurando un legame diretto e responsabile con il territorio.

«Questo modello collaborativo si traduce anche nella creazione di un semi-consorzio tra produttori, volto a ottimizzare i trasporti e a ridurre significativamente l'impatto ambientale, contribuendo così alla diminuzione delle emissioni di CO2», spiega il proprietario **Diego Panizza**.



Diego Panizza, fondatore e managing director di Horta (Foto © Christian Bazzo).

Valorizzazione della materia prima

Al centro dell'offerta culinaria di Horta c'è la **valorizzazione di ingredienti** come la trota e il salmerino, pesci d'acqua dolce che trovano nuova vita nei piatti del ristorante.

«In questa stagione, inoltre, lavoriamo con prodotti autoctoni che maturano nel territorio lombardo come prugne, albicocche, pesche e ciliegie — prosegue **Panizza** —. A settembre partirà il menù dedicato alla selvaggina, una proposta che l'anno scorso ha avuto successo, tanto che a gennaio abbiamo organizzato un percorso esperienziale che ha unito pesce d'acqua dolce e selvaggina, invitando gli ospiti a scoprire sapori autentici e poco conosciuti».

Tra le particolarità c'è anche il **caviale proveniente dal Parco del Ticino**, frutto di una collaborazione con un'azienda che alleva storioni e ogni anno ne rilascia tre nei fiumi per contribuire al ripopolamento delle specie locali.

L'impegno green di Horta si estende poi alla **gestione delle risorse idriche**. Il ristorante ha eliminato l'uso delle bottiglie di plastica monouso, diventando così un ristorante "*bottle-free*" e riducendo l'impronta ecologica. Inoltre, con il supporto di **BWT Italia** e della [Fondazione AQUA Pearls](#), partecipa attivamente al progetto B.Water Mission, che finanzia la costruzione di pozzi in

Africa e la formazione delle comunità locali per la loro manutenzione, garantendo accesso all'acqua potabile dove è più necessario.



Altri interni del locale (Foto © Mattia Parodi).

La stagionalità in cucina

Dal punto di vista gastronomico, Horto propone una cucina che celebra la **stagionalità e la lentezza**, guidata dalla visione strategica dello chef [Norbert Niederkofler](#), maestro riconosciuto della filosofia sostenibile.

Dal gennaio 2025, l'executive chef **Alessandro Pinton**, affiancato dal sous-chef **Manuele Garelo**, porta avanti con passione e competenza questo percorso, offrendo un'esperienza culinaria autentica che dialoga profondamente con il territorio e il tempo.



Il resident chef Alessandro Pinton con Norbert Niederkofler (Foto © Christian Bazzo).

Nato nel 1998 nella provincia di Padova, Alessandro Pinton ha alle spalle una formazione solida e prestigiosa, iniziata all'**Istituto Alberghiero Giuseppe Maffioli** di Castelfranco Veneto e arricchita da esperienze in alcune delle cucine più rinomate d'Italia, tra cui **Le Calandre** di Massimiliano Alajmo e **Il Luogo di Aimo e Nadia** a Milano, dove ha sviluppato una sensibilità spiccata verso la sostenibilità e la valorizzazione degli ingredienti locali e stagionali. La sua carriera è stata segnata dall'incontro con grandi maestri, tra cui **Gualtiero Marchesi**, da cui ha appreso le fondamenta della cucina italiana contemporanea.

Grazie a questa esperienza e a una profonda attenzione per il rispetto del tempo e delle materie prime, Alessandro Pinton ha saputo declinare la sua visione in piatti che seguono i ritmi lenti della tavola, approccio che emerge con forza nella proposta estiva 2025 di Horto ispirata al mantra “***It's time to take it slow***”.



La tavola di Horto è un'immersione nella natura (Foto © Sara Panizzon).

I menù estivi di Horto

Il benvenuto dello chef racchiude le **quattro caratteristiche principali della cucina di Horto**. Si inizia con la **pesca sostenibile**: la *trota* viene leggermente affumicata e servita con un'emulsione di noci, sedano, carote e zucchine in soluzione acetica, e quinoa soffiata. Si prosegue con la **brace**: *misticanza alla brace con crema di lenticchie*, pasta croccante e tuorlo d'uovo cotto al negativo (attorno ai -30/-40°C). Proseguendo, si trova il **riutilizzo delle materie prime**: *pan raffermo con polvere di barbabietola e mantecato di lago*. E per finire, la **creatività**: una *reinterpretazione del classico prosciutto e melone*, con melone e pastrami accompagnati da un'emulsione di menta e limone.



Gli antipasti di Horto, insieme a pane e burro (Foto © Sara Panizzon).

L'Ora Etica: menu degustazione in 5 portate

L'Ora Etica poi si declina in un percorso da **cinque portate** in cui ogni sapore ha una sua ragion d'essere (i prezzi dei menu degustazione partono da 160€).

Tra le creazioni più evocative emerge la *tartare di anguria* accompagnata da *caviaie di storione Da Vinci e fiori di acacia*, dove la dolcezza naturale dell'anguria si contrappone con armonia alla delicatezza del caviaie e alle note floreali.



Tartare di anguria con caviale di storione Da Vinci e fiori di acacia (Foto © Sara Panizzon).

La *trota iridea* viene valorizzata con fagiolini variegati raccolti negli orti che collaborano con il ristorante e un agresto fresco e vibrante.



Trota iridea con fagiolini (Foto © Sara Panizzon).

Tra tutte le proposte, il *risotto Carnaroli Riserva San Massimo con fragole fermentate* è un vero omaggio alla storia della cucina italiana.



Risotto Carnaroli Riserva San Massimo con fragole fermentate (Foto © Sara Panizzon).

«Il risotto con le fragole è senza dubbio il piatto più audace del menù. Un omaggio agli anni Ottanta, reinterpretato oggi in una città come Milano che corre a doppia velocità – spiega lo chef Pinton – È stata una sfida appassionante, e a giudicare dal riscontro dei nostri ospiti, una sfida che stiamo vincendo. Credo che, così come accade nella moda, Milano vive di ritorni ciclici e anche in cucina certi sapori possono ritornare, se reinterpretati con consapevolezza e profondità. Questo piatto per me ha un valore speciale: racchiude storie, emozioni e un tributo sentito ad Angelo Paracucchi, il grande maestro che ha portato il fine dining in tutta Italia. È stato un visionario, un precursore, e continua a ispirarmi. Ogni piatto che creo nasce da un sentimento d'origine. Qui a Horto ho trovato lo spazio giusto per coltivare questo approccio, e sono grato a Norbert per aver creduto in me e nella mia idea di cucina».

Menù degustazione da sette portate

Per chi desidera un'esperienza ancora più ricca, il **menù da sette portate amplia l'offerta** con proposte come *melanzana, cipollotto e grano saraceno tostato*, o piatti intriganti come le *lumache* e per dolce *basilico, nocciole e nuvole di latte*, per un viaggio che si immerge nei profumi e nei sapori della biodiversità locale.



Pollo rosso grigliato con porro e rabarbaro (Foto © Sara Panizzon).

Vegetali Mon Amour: per chi non mangia carne

Chi ama invece una cucina interamente vegetale troverà in **Vegetali Mon Amour**, un omaggio agli ortaggi e ai frutti di stagione, sempre freschi e selezionati dagli Orti di Gea e un dolce ricordo d'infanzia dello chef, *fragole e ricotta*, per celebrare la ricchezza della terra in cinque portate che raccontano biodiversità e sostenibilità.



Il dolce alla ricotta (Foto © Sara Panizzon).

Tra i fuori menù, alcune creazioni hanno conquistato il pubblico per la loro eleganza e intensità: la *lingua di vitello al vino rosso* accompagnata da patate parisiennes e ciliegie, un piatto raffinato che unisce terra e frutta in un abbraccio di sapori; o i *bottoni ripieni di anatra serviti con un brodo al ginepro*, capaci di evocare i profumi del bosco e la maestria artigianale.

L'abbinamento secondo Horto

Horto propone due percorsi di abbinamento pensati per esaltare ogni piatto: il **Wine Pairing**, curato dal sommelier Tamer Hassan, e il **Pure Pairing**, un originale percorso analcolico a base di kombucha, infusi e fermentati naturali.

Wine pairing: un percorso in 6 etichette

Il percorso enologico si compone di **sei etichette** selezionate per valorizzare la stagionalità e l'equilibrio della cucina di Horto (prezzo da 80€). Tra queste, spicca **Apnea**, un Pinot Nero in purezza, affinato prima in cantina per due anni, poi immerso per altri dodici mesi nel Lago di Como, a 14 metri di profondità.

«Le correnti e le variazioni naturali di temperatura, tra gli 8 e i 12 gradi, hanno letteralmente cullato il vino- spiega il sommelier- mantenendo i lieviti in sospensione e

donando una grande mineralità. È perfetto con il risotto: l'acidità e le bollicine lo rendono un abbinamento elegante e sorprendente».

Un altro vino scelto da Hassan è "A" della **Fattoria Aldobrandesca dei Marchesi Antinori**, un rosato a base di uve Aleatico: *«È un vino fresco, pulito, piacevole, ideale d'estate. Lo abbino alla trota iridea»*.

Non manca un omaggio all'Oltrepò Pavese con il [Noir di Tenuta Mazzolino](#), un Pinot Nero in purezza da vigne impiantate nel 1998:

«Il vino affina per 12 mesi in barrique, sviluppando una nota di frutta matura, ciliegia, una leggera speziatura, e sentori di alloro. È elegante e morbido, perfetto con piatti alla brace come il nostro pollo o il bottone di lingua». E aggiunge: «È un vino che amo far provare alla cieca. A volte l'etichetta influenza il giudizio, ma assaggiarlo così permette di scoprirne davvero l'anima. Le sorprese migliori arrivano proprio da questi momenti».

La scelta analcolica "Pure Pairing"

Per chi preferisce un'esperienza analcolica, Horto propone un percorso creativo senza alcol, a cura del barman Daniele Sedicina che sfrutta kombucha artigianali, infusi e fermentazioni naturali per offrire complessità, freschezza e impronta sostenibile (prezzo da 55€). Tra gli abbinamenti dell'Ora Etica c'è la kombucha all'albicocca, prodotta recuperando la frutta utilizzata in cucina:

«Fermentiamo una base di tè con albicocche, in modo controllato- conclude Tamer Hassan- Questo ci permette di creare un prodotto sano, fresco e molto diuretico. La abbiniamo alla tartare di anguria e caviale: un piatto buono, bello e salutare. Proprio come vogliamo che sia tutta la nostra cucina».

HORTO RESTAURANT

Via San Protaso 5, Milano

Tel. +39 02 36517496 | hortorestaurant.com

Data di creazione

15/07/2025

Autore

sara-panizzon