

Fantasie gastronomiche al tramonto

All'Hotel Scala di Milano, una raffinata soiree con vista per congedare l'estate e inaugurare una nuova stagione all'insegna della grande ospitalità e della *bonne cuisine*

“Fantasie gastronomiche al tramonto”. È con questo accattivante claim che, lo scorso 27 settembre, la Sky Terrace Bar dell'Hotel Scala di Milano si è resa protagonista di un evento glam nel cuore cittadino. Gli ospiti - un parterre di albergatori e general manager di hotel milanesi di alta gamma, accompagnati da alcuni top client - sono stati accolti dai padroni di casa, Vittorio Modena e signora, e dal direttore Diego Brachetti. A tutti i presenti è stato fatto dono di un gradito cadeau: una graziosa violetta coltivata nell'orto-giardino di casa per le signore, e una elegante power-bank griffata HMS per i signori. Dopo il welcome, gli ospiti sono stati invitati a un ricco aperitivo nel lounge bar con, in sottofondo, le delicate note di un pianoforte. Successivamente, la soi-

ree si è trasferita sulla terrazza panoramica, dove si trova anche la chicca dell'hotel, l'orto-giardino, da cui si può ammirare lo skyline più suggestivo di Milano. Qui è stata servita una raffinata cena in stile “rinascimentale” accompagnata dalle note di un'arpa suonata dal vivo. Eccellente il menu, ricco di sapori italiani, a cominciare dall'antipasto, una tartare di salmone, mele, pesche nettarine ed emulsione ai lamponi. La cena è proseguita con un tris di primi: risotto Carnaroli Riserva del Parco del Ticino con funghi porcini testa nera trifolati e mirtilli; Lasagnetta di pasta all'uovo con spinacini novelli, crescenza DOP Cascina Cirenaica con pinoli e Gnocchetti sardi all'emulsione di barbabietola olive taggiasche e capperi di Pantelleria. Come seconda portata, è stato servito, invece, uno Spada alla plancia con finocchi abbrustoliti, riduzione di arancia e pesto di aneto. Successivamente, un tocco di freschezza con il sorbetto al limone e menta coltivata nell'orto di





casa, per poi passare a un ottimo filetto di fassona in crosta, tagliato a vista e servito con caponata di verdure e riduzione di marsala. Delizioso, infine, il dessert: un delizioso soffiato al cioccolato, noccioline piemontesi e salsa alle fragole.

La serata è stata offerta dall'Hotel Milano Scala con l'aiuto di Iniziative Venete Group rappresentata dal proprietario Roberto De Zorzi, e da Amoretti Spa, nella persona del titolare Icilio Amoretti accompagnato, per l'occasione, dal responsabile commerciale Giuliano Martini. Due aziende che appartengono entrambe alla migliore imprenditorialità Made in Italy. Iniziative Venete Group è oggi una realtà leader nel settore dell'outsourcing alberghiero. Presente in diversi paesi dell'Unione europea ed extraeuropei, è partner delle principali catene alberghiere internazionali. È stata tra le prime aziende in Italia ad interpretare l'innovazione dell'esternalizzazione dei servizi. Negli anni ha perfezionato un sistema di gestione basato sulla professionalità e sulla competenza dei propri collaboratori, con l'adozione delle più innovative tecnologie. Da sempre Iniziative Venete è anche una concreta opportunità di integrazione ed inserimento lavorativo per i propri dipendenti. Di recente la società ha siglato un accordo con l'azienda greca Alter Ego, dando vita alla Partner Hotel, una realtà di outsourcing rivolta al comparto alberghiero ellenico.

Brand leader nella selezione e fornitura di specialità alimentari per alberghi e ristoranti, la Amoretti S.p.A. vanta ben 70 anni d'esperienza nel settore distribuzione, ma la sua storia affonda le radici nel lontano 1800, quando la famiglia Amoretti, nel cuore della food valley italiana, iniziava la sua attività di produzione e commercio di salumi. Sin da allora Amoretti è si-

nonimo di prodotti di qualità, attenzione alle esigenze della clientela, continua ricerca e sapiente personalizzazione delle proprie proposte alimentari. P.T.



L'ORTO SUL TETTO CON VISTA

Inderizzo di charme della Milano più di tendenza, nel cuore del quartiere artistico di Brera, l'Hotel Milano Scala figura "tra i quattro motivi per visitare Milano" nella prestigiosa guida turistica del New York Times. Il boutique hotel coniuga perfettamente antico e moderno: si trova all'interno di un elegante palazzo ottocentesco con ambienti di design che si prestano molto bene a fare da cornice a eventi glam e kermesse internazionali. Lo stile dell'albergo è eco-chic, pensato per il viaggiatore contemporaneo evoluto che, insieme al comfort e all'experience, è attento anche all'aspetto dell'ambiente. Ed è proprio nell'orto-giardino ambientato sulla Sky Terrace Bar, una delle terrazze panoramiche di Milano più suggestive, che si esprime al massimo la filosofia green dell'Hotel. Da questa privilegiata postazione si possono ammirare il Duomo, il Castello Sforzesco e il nuovo skyline di Porta Nuova fino alle Alpi. La location è il contesto giusto e originale per eventi trendy, cocktail, finger food dove protagonisti sono i prodotti freschi di stagione dell'orto di casa. La Sky Terrace è prenotabile anche per eventi aziendali e privati.