



Hotel Milano Scala

Il primo hotel a emissioni zero della città ha appena inaugurato l'orto sulla terrazza con vista Duomo e rinnovato interamente l'offerta ristorativa, per una cucina sempre più in linea con la sua vocazione green

◆◆ **Gianna Bellotto Rosa**

Con l'arrivo della bella stagione, l'Hotel Milano Scala, affermato boutique hotel nel cuore della città, al centro delle vie dello shopping, dello svago e dell'arte, riapre la sua Sky Terrace sia per gli ospiti sia per la clientela esterna.

Da maggio di quest'anno però con una grossa novità: l'orto con vista panoramica sulle guglie del Duomo e lo skyline cittadino, proprio sul tetto dell'edificio. La scelta di un giardino in cui crescere ortaggi, frutta e piante aromatiche non è solo

scenografica, ma risponde in pieno alla vocazione green che caratterizza questa struttura, la prima a Milano a potersi dire a emissioni zero.

Meeting a emissioni zero

Ospitato in un elegante palazzo milanese dell'Ottocento, e inserito dal *New York Times* tra i quattro motivi per visitare la città, l'hotel è diventato in poco tempo (l'apertura risale al 2010) uno degli indirizzi di charme dell'accoglienza cittadina. Oltre al fatto di trovarsi nel cuore del quartiere di Brera, a pochi passi dalle località di maggiore interesse come il Duomo, la Scala e via Montenapoleone, l'edificio rappresenta un'idea di ospitalità raffinata e contemporanea, attenta alla sostenibilità delle proprie attività. Il progetto da cui è nato l'hotel si basa proprio sulla scelta di limitare al massimo i consumi energetici e gli sprechi, adottando tutti quegli accorgimenti necessari per rendere il soggiorno a bassissimo impatto ambientale.

Oltre alla ristorazione che utilizza gli ingredienti che hanno percorso meno chilometri possibili tra il luogo di produzione e la tavola, a partire da quelli dell'orto inter-





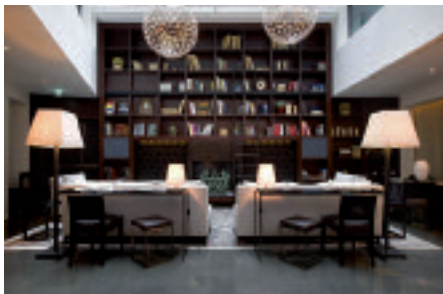
no, tutte le 62 camere e gli spazi comuni sono dotati di illuminazione a Led, così come di sistemi per isolare acusticamente e termicamente gli ambienti, di prodotti per il bagno biodegradabili e di riduttori dei flussi di acqua.

Grazie a questa attenzione costante, anche il meeting diventa amico dell'ambiente: nelle tre sale, da 80 a 25 posti, ma integrabili in un unico ambiente per aperitivi o feste fino a 145 partecipanti, la climatizzazione è controllata centralmente per evitare sprechi e si basa su un sistema che evita l'emissione di sostanze inquinanti nell'atmosfera, per esempio, senza naturalmente rinunciare al confort e alla presenza di tutti quei servizi che accompagnano e arricchiscono un evento.

Sempre a livello di spazi, un'altra soluzione è offerta dalla Terrazza, che può essere allestita per un board meeting o una riunione riservata, oppure per cocktail e buffet.

Lo Spazio Bossi. Per eventi esclusivi con un'anima green

Di recente si è aggiunta anche una nuova location, esterna ma adiacente all'hotel, lo Spazio Bossi, proposta come cornice di cene esclusive, eventi non convenzionali, sfilate di moda o presentazioni di prodotto. Composta da un grande salone circondato da colonne e da una galleria su cui si aprono tanti e diversi spazi di servizio, ottimali per camerini, sale stampa o segreteria e guardaroba, è l'ultimo tassello di un progetto, quello che ha portato allo sviluppo dell'Hotel Milano Scala, che ha saputo unire spazi eleganti e versatili, servi-



Cucina creativa e leggera a km 0

Le coltivazioni dell'orto, infatti, andranno a rifornire in parte la cucina dell'hotel, sia per la preparazione dei suoi piatti freschi e raffinati a un tempo, sia per gli aperitivi che sono ormai una consuetudine delle serate milanesi estive. Dal lunedì al sabato, quindi, la terrazza si apre all'esterno, offrendo, a pranzo, la sua nuova proposta ricca di piatti vegetariani e vegani, *L'Orto in Terrazza*, e la sera, dalle 18, cocktail e cibi stuzzicanti per accompagnare un aperitivo esclusivo e rilassante con vista a 360° sulla città.

Anche la cucina dell'hotel, in linea con la volontà di aderire sempre più ai principi di un'ospitalità che vede nell'ecosostenibilità uno dei suoi cardini, si è rinnovata di recente. Affidata alla guida di Diego Improta, Food & Beverage manager di esperienza, che alla conoscenza del panorama internazionale abbina una vena di spiccata creatività, e del giovane chef, Fabio Castiglioni, che approda a Milano dopo aver lavorato a lungo in ristoranti stellati e hotel di lusso, propone una gastronomia fatta di ricette raffinate e piatti delicati, con innovative tecniche di cottura, oltre a utilizzare ingredienti che si possono definire a passo 0, come quelli offerti dall'orto da poco allestito sulla terrazza.



zi esclusivi e un'anima green, premiata nel corso dell'Expo Italia Real Estate 2012 con l'*Hospitality Award*. ■

