



**GREEN
HOSPITALITY**

by



ACCOR

Ortoterapia in hotel

Cresce la voglia di natura e benessere anche negli alberghi di città che, sempre più, propongono, ai propri ospiti, experience di soggiorno ecofriendly. L'ultima tendenza è l'orto-terrazza, da cui chef e barman attingono direttamente materie prime bio, prodotte in casa a "passo zero"

Ormai è cosa nota: il contatto con la natura ha effetti positivi sia sul nostro corpo che sulla nostra mente. Non a caso quella che viene definita ortoterapia è sempre più utilizzata nella cura di molti disturbi nervosi. Patologie a parte, chi, a casa propria, in giardino o sul terrazzo, si prende cura di piante e fiori sperimenta, probabilmente, già i benefici di questa tecnica che è una vera e propria arte. Curare le piante, affondare le mani nella terra, ammirare la bellezza della vita che cresce, respirare il profumo dei fiori, sono gesti naturali che procurano gioia, relax e benessere.

Un bosco nel cielo di Milano

Oggi l'ortoterapia e/o i giardini terapeutici sono sempre più diffusi nel mondo e Milano, capitale del design, a breve, si proporrà come città capofila di una iniziativa davvero spettacolare: la creazione di un grande orto-giardino pensile sui

tetti dell'ospedale Maggiore. L'archi-star **Tito Boeri**, papà del "Bosco Verticale", ha recentemente dichiarato «sarà il più grande orto giardino terapeutico del mondo e soprattutto il primo ad essere pensile: ben 6.000 mq, a 20 metri di altezza dal suolo. Sarà come camminare in un bosco sospesi nel cielo di Milano... E tutto questo succederà nella Ca' Granda, edificio situato tra via Francesco Sforza, via Laghetto e via Festa del Perdono, a ridosso della basilica di San Nazaro in Brolo, la vera anima di Milano, forse anche più del Duomo.

Dall'agriturismo all'Orto-Hotel

Ma dietro l'affermarsi di questa tendenza non vi è solo l'aspetto terapeutico. Quando i temi della sostenibilità e dell'ecologia incontrano i viaggi e il turismo sono sempre buone notizie. E un'ottima notizia è che l'ortomania sta positivamente contagiando anche gli hotel e i ri-



storanti, specie quelli più attenti a intercettare nuovi trend e bisogni del mercato. Se in passato erano solo gli agriturismi a proporre ai loro clienti i prodotti delle proprie campagne, oggi sempre più hotel di città e ristoranti stellati puntano sulla strada dell'autoproduzione e del chilometro zero. Un fenomeno nato sull'esempio di altri Paesi, ma che, in Italia, ha trovato terreno particolarmente fertile, grazie alla già ricca tradizione gastronomica e alla crescente sensibilità ecologica che spinge sempre più italiani a consumare a tavola prodotti locali, biologici e stagionali. La comodità è che negli Orto-Hotel, lo chef e il barman "attingono" direttamente dall'orto della "casa" per avere prodotti freschi ed erbe aromatiche bio e a chilometro zero, anzi in questo sarebbe meglio dire "a passo zero".

I migliori indirizzi in Italia

«Quello che oggi sembra una moda, in realtà è solo un ritorno alle origini, al passato, come erano abituati i nostri nonni, seguendo la stagionalità e senza imballaggi né agenti chimici», dice **Giuseppe D'Abundo**, executive chef dell'hotel **Mezzatorre Resort & Spa** di Ischia, che raccoglie erbe aromatiche spontanee e piantate nel giardino a picco sul mare e le inserisce nelle sue ricette.

Gli orto-hotel stanno nascendo anche nelle regioni fredde come la Valle d'Aosta, nel caso dell'**Hotel Mont Blanc Village** di Courmayeur. o al **Romantik Hotel Post** di Nova Levante, vicino a Bolzano, dove è possibile raccogliere direttamente le verdure che si desiderano vengano poi preparate per cena.

Così come la possibilità di raccogliere prodotti della terra può anche diventare materia prima di un corso di cucina curato direttamente dallo chef dell'hotel. Ecco che, allora, l'esperienza green, diventa una divertente opportunità per gli ospiti di mettere "le mani in pasta", imparando per esempio a fare il pane e a cucinare i piatti dello chef, come già succede, per esempio, a Borgo Egnazia, dove, oltre a gustare i prodotti dell'orto, gli ospiti possono anche cimentarsi nella preparazione di alcuni piatti della tradizione pugliese. E la voglia di natura ha contagiato anche il ristorante romano **Open Colonna** che oggi accoglie i suoi ospiti in un bellissimo



orto giardino sul terrazzo dell'ultimo piano del Palazzo delle Esposizioni. Mentre, a Milano, tra i precursori di questa tendenza, ci sono senz'altro l'Hotel Milano Scala con il suo scenografico orto sul tetto in pieno centro storico e il ristorante Cascina Cuccagna che con il suo orto "a passo zero" sfida con naturalezza la modernità dei grattacieli di Porta Nuova.

L'orto verticale intelligente

E se lo spazio per realizzare un orto annesso al ristorante manca? Nessun problema. Con il progetto innovativo "Living Farming Tree" (un orto verticale intelligente) è possibile anche in ambienti piccoli o chiusi, la coltivazione aeroponica di piante ed erbe aromatiche.

Un Living Farming Tree è già presente all'interno dell'area lounge bar del **Novotel Milano Ca' Granda**, hotel del gruppo AccorHotels mentre altri alberghi del Gruppo come il **Novotel Milano Linate**, l'**ibis Milano Malpensa** e l'**ibis Milano Fiera** hanno già allestito orti prossimali a favore della cucina interna. Vale la pena ricordare che, dal 2011, il Gruppo AccorHotels ha il programma mondiale di sviluppo sostenibile Planet21 con il quale si impegna a rispettare e promuovere 7 valori: salute, natura, riduzione delle emissioni di CO₂, innovazione, sviluppo locale, impiego e dialogo.

I risultati fino ad oggi sono stati così positivi che dal 2016 si sono aggiunti ulteriori, ambiziosi, obiettivi, come la riduzione dello spreco alimentare del 30% e la creazione di 1.000 orti urbani negli hotel da compiere entro il 2020. E con 1000 orti non si potrà certamente più parlare né di moda né, peggio ancora, di mania!

M.F.