



## Hilton Milan Greenhouse e il gastro bistrot CotoliAMO presentano le novità della Primavera 2024

La **primavera di Hilton Milan** ha il profumo di alcune interessanti e golose novità che arricchiscono l'offerta della **Hilton Milan Greenhouse**, il primo orto urbano in hotel, e consentono così al **gastro bistrot CotoliAMO**, il ristorante dell'hotel guidato dallo chef Paolo Ghirardi, di proporre nuovi piatti realizzati con piante di stagione, ortaggi, frutta e spezie a km0.

Tra le prime novità c'è la creazione di un'**aiuola dedicata alla biodiversità** grazie all'integrazione di un orto ideato appositamente per fornire nettare e polline ad api, farfalle e agli altri insetti impollinatori che rivestono un ruolo cruciale per la salvaguardia dell'ambiente.

Sono stati piantati, infatti, il **finocchietto selvatico**, che attira le farfalle, e le **piante da fiori Mellifere** che, essendo ricche di nettare, attirano le api.

Inoltre, è stata scelta la coltivazione di **ortaggi a basso consumo idrico**, come il pomodoro, il carciofo e l'aglio. In particolare, questa pianta aromatica richiede una quantità relativamente ridotta di acqua e può crescere bene anche in condizioni di suolo asciutto. Noto per le sue proprietà salutari e il suo sapore unico, è un ingrediente imprescindibile per la cucina dello chef Ghirardi.

Ed è proprio lo chef che cura e coltiva personalmente le piante della serra, rispettando i **ritmi stagionali della natura**, per proporre una **cucina a ridotta impronta ambientale**, che abbatte le emissioni di gas dovute al trasporto della materia prima.

Grazie a queste nuove coltivazioni di stagione, lo chef ha arricchito il **menù del CotoliAMO** con nuove ricette realizzate con prodotti "a metro 0" sempre freschi e raccolti a pochi passi dalla cucina del ristorante: millefoglie di melanzane e patate, salsa di pomodorini confit, stracciatella e crema di basilico; carpaccio di gamberi rosa di Mazara, insalata di asparagi, finocchietto selvatico, caviale rosso, crumble di wasabi e furikake; ravioli all'estratto di trifoglio rosso ripieni al Parmigiano, carciofi spadellati, olive e confit di pomodorini gialli; spaghetti di Kamut spadellati con vongole della laguna Veneta e bottarga di tonno su emulsione di prezzemolo, aglio e peperoncino; riso biodinamico Rosa Marchetti mantecato alla crema di piselli e Robiola, filetti di persico e gel di limone; pisarei mantecati alla crema di basilico, burrata e crudo di gamberi.

Inoltre, grazie alle **piante da frutto** presenti nel giardino, in particolare mele cotogne e pere, a partire da settembre lo chef Paolo Ghirardi potrà realizzare squisite marmellate.

Mentre, grazie all'utilizzo di 30 limoni coltivati proprio nella serra dell'hotel, sono stati realizzati **6 litri di limoncello homemade**. Oltre ad essere utilizzato per le **amenities** nelle camere e per le **degustazioni** private organizzate per gli ospiti dell'hotel, il limoncello viene anche usato come **base del cocktail "Spritzettiamo"** disponibile all'aperitivo del **CotoliAMO Bar Lounge**, realizzato con limoncello, salvia, martini bianco e prosecco. Ad accompagnare l'aperitivo, inoltre, ci saranno dei finger food realizzati con i prodotti della serra come il gel di mostarda di mele cotogne e noci, il bignè con robiola ed estratto di trifoglio rosso, e la crocchetta di salmerino con gel di limone.

\*\*\*

### About Hilton

Hilton (NYSE: HLT) è un'azienda leader nel settore dell'ospitalità globale con un portafoglio di 19 marchi di livello mondiale che comprende oltre 7.100 proprietà e più di 1,1 milioni di camere, in 123 paesi e territori. Impegnata a realizzare la sua visione fondativa di riempire la terra con la luce e il calore dell'ospitalità, Hilton ha accolto più di 3 miliardi di ospiti nei suoi oltre 100 anni di storia, si è guadagnata il primo posto nella lista delle 100 Best Companies to Work For di Fortune ed è stata riconosciuta come leader globale negli Indici di Sostenibilità del Dow Jones per sei anni consecutivi. Hilton ha introdotto diversi miglioramenti tecnologici leader del settore per migliorare l'esperienza degli ospiti, tra cui il Digital Key Share, l'upgrade automatico delle camere e la possibilità di prenotare camere comunicanti confermate. Grazie al pluripremiato programma di fidelizzazione degli ospiti Hilton Honors, gli oltre 150 milioni di soci che prenotano direttamente con Hilton possono guadagnare punti per soggiorni in hotel ed esperienze che il denaro non può comprare. Con l'applicazione gratuita Hilton

### CONTATTI UFFICIO STAMPA – PR & GO UP COMMUNICATION PARTNERS

Susanna Sala – Tel.: +39 345 11 79 435 – susanna.sala@prgoup.it

Simona Schifano – Tel.: +39 346 08 33 062 - simona.schifano@prgoup.it



Honors, gli ospiti possono prenotare il loro soggiorno, selezionare la camera, effettuare il check-in, sbloccare la porta con una Digital Key e fare il check-out, tutto dal proprio smartphone. Per ulteriori informazioni: [stories.hilton.com](https://stories.hilton.com)

**CONTATTI UFFICIO STAMPA – PR & GO UP COMMUNICATION PARTNERS**

Susanna Sala – Tel.: +39 345 11 79 435 – [susanna.sala@prgoup.it](mailto:susanna.sala@prgoup.it)

Simona Schifano – Tel.: +39 346 08 33 062 - [simona.schifano@prgoup.it](mailto:simona.schifano@prgoup.it)