

GLI ORTI CRESCONO SUI TETTI

Si accorcia il chilometro zero:
ecco la nuova ristorazione

Prende piede una nuova tendenza attenta sia alla sostenibilità ambientale sia al vivere sano. I prodotti che si utilizzano all'interno di alcune attività ristorative vengono coltivati infatti direttamente sui tetti della struttura stessa. Il verde



aereo dunque si arricchisce di un valore in più: oltre a quello di arredo urbano ecco la voglia di incentivare ulteriormente l'uso di cibo genuino e di qualità, che arrivi alla tavola attraverso una filiera più breve possibile. Non solo alimenti sicuri, ma che rispettino anche la stagionalità. Due i progetti apparsi a Torino, che dunque si conferma città all'avanguardia nella "rivoluzione green" dello skyline urbano grazie ad Harpo, azienda leader nel verde pensile che nasce proprio dalla volontà di proporre coperture a verde, giardini pensili e accessori per arricchire di natura anche l'ambiente cittadino. Uno è l'orto di 300 mq coltivato sul tetto del complesso Fonderie Ozanam, ex fabbrica restituita alla città dopo un intervento di recupero, il cui ristorante all'interno può fregiarsi di un menù più che controllato che comprende piatti salutari e originali, con ingredienti di produzione propria, a km 0 ed equo-solidali. L'altro è NH Hotel Torino, provvisto di una superficie coltivata che assicura al ristorante verdure sempre freschissime e agli ospiti la possibilità di rilassarsi tra il verde godendo della magnifica vista che dà sulla Mole. Due progetti che si spera possano in un futuro molto prossimo essere emulati, per assicurare un benessere generale che non rimanga esclusivo appannaggio delle zone fuori dal caos delle grandi città.

www.ozanam.ortiali.com; www.nh-hotels.it