

Il nuovo chef di Horto Alessandro Pinton racconta la filosofia green del ristorante milanese di Niederkofler

25 Febbraio 2025



MILANO – Il capoluogo lombardo non riesce a smettere di far parlare di sé. Dopo i vari addi e le polemiche che hanno messo in discussione la sua solidità nel settore gastronomico, stavolta si torna a parlare di belle notizie con un cambio di guardia.

Il protagonista è il ristorante Horto di **Norbert Niederkofler**, lo chef che con il suo Atelier Moessmer a Brunico (Bolzano) ha conquistato le tre stelle Michelin.

A ricevere il testimone dopo **Alberto Toè** che ha guidato la realtà meneghina portando a casa anche la stella rossa e la stella verde Michelin 2024, è lo chef **Alessandro Pinton**, che si racconta a *Virtù Quotidiane*.

“La mia prima esperienza è stata a Le Calandre, con **Massimiliano Alajmo**. Qui ho

cominciato come apprendista pasticciere e ho subito maturato una grande passione per la cucina a cui ho deciso di dedicarmi e per cui mi sono trasferito a Milano”.



foto Christian Bazzo

Qui hanno avuto luogo le due esperienze decisive: “Dapprima nella brigata del maestro **Gualtiero Marchesi** e poi presso Il Luogo Aimo e Nadia Milano, come scapo partita prima e sous chef poi. Sono state due scuole a cui devo tantissimo: qui ho coltivato la mia passione per la cucina, la mia profonda conoscenza delle materie prime e il rispetto della stagionalità e delle diversità regionali italiane”.

Horto non cambierà la proposta gastronomica, ma seguirà il filo conduttore intrapreso già da diversi anni.

“Sotto la guida strategica dello chef Norbert Niederkofler, Horto prosegue il percorso intrapreso dal 2022. Nulla cambia rispetto alla nostra filosofia dell’*‘Ora Etica’* che valorizza il territorio attraverso una filiera corta e promuove una sinergia innovativa tra cucina e piccoli produttori lombardi”.



foto Luca Caizzi

Anche la brigata di cucina riprenderà da dove era rimasta. “**Manuele Garelo**, mio sous chef con cui ho già condiviso l’esperienza nelle cucine del Luogo. Il percorso di Manuele è segnato da esperienze di grande valore: oltre al Luogo di Aimo e Nadia, Manuele ha lavorato a Piazza Duomo di Alba sotto la guida dello chef **Enrico Crippa**, e prima ancora ha avuto l’opportunità di lavorare al St. Hubertus accanto a Norbert Niederkofler, dove ha interiorizzato i valori di una cucina profondamente sostenibile”.

Da Horto si vive l’esperienza dello spettacolo della cucina all’opera.

Chef Pinton spiega a Vq i cardini di questa cucina esperienziale: “I protagonisti della nostra

cucina sono le cotture esprese e il Josper. La cottura espressa rappresenta un pilastro della mia filosofia: garantisce freschezza, qualità, rispetto per le materie prime che garantisce una esperienza superiore per i nostri ospiti. Preparare, infatti, i piatti al momento, esalta sapori e consistenze degli ingredienti, permette una maggiore flessibilità rispetto alle richieste dei nostri ospiti e ci permette di ridurre al minimo gli sprechi alimentari”.

“Anche il Josper – un particolare sistema di cottura sulla brace – è protagonista della nostra cucina: consente una cottura più rapida a ridotto consumo energetico rispetto alle cotture tradizionali. Questo si traduce non solo in una riduzione dei costi per l’azienda ma anche in una scelta preziosa e rispettosa dell’ambiente”.



foto Mattia Parodi

Lo chef Pinton non ha a cuore solo il rispetto per l'ambiente e la sostenibilità, ma anche la divulgazione. A tal proposito è stato dall'altro lato della cattedra presso l'istituto alberghiero di Casargo, in provincia di Lecco.

“Casargo è una delle scuole di formazione alberghiera con cui collaboriamo: la formazione degli stagisti all'interno della nostra cucina rappresenta un'opportunità preziosa sia per i giovani talenti che si affacciano al settore, sia per la brigata”.

“Per i primi”, riflette lo chef, “lavorare al fianco di professionisti altrettanto giovani ma già

esperti, significa respirare l'eccellenza gastronomica, apprendere tecniche avanzate, fare proprio il rigore e il rispetto necessario, respirare la creatività che caratterizza l'alta ristorazione. Per la brigata, l'ingresso degli stagisti all'interno del team, rappresenta una risorsa aggiuntiva che, se ben guidata e formata, può tradursi in un valido supporto nel day by day".

"A mio avviso, dedicare tempo e attenzioni agli studenti delle scuole alberghiere, così come altre generazioni lo hanno dedicato alla mia, significa alimentare un circolo virtuoso e contribuire a alimentare il settore con professionisti, idee nuove, creatività nuova, energia nuova".



foto Christian Bazzo

Quando si parla di progetti futuri lo chef resta con i piedi per terra e con le idee salde: “Vivo Horto come una opportunità preziosissima. Non mi vedo in un’altra cucina domani o dopodomani. Horto è già casa per me e spero di contribuire, con la mia squadra, a consolidare ciò che è stato raggiunto in tempi brevi. Lavorando con serietà, dedizione e rispetto, sono certo che raggiungere nuovi e ambiziosi traguardi”.