

Studio e creazione di una banca dati di ristoranti con orti annessi



a cura di
Silvana Nicola e Alice Petrini



Interreg

ALCOTRA

biodiversità stellata
biodiversité étoilée



UNION EUROPÉENNE
UNIONE EUROPEA

Fonds européen de développement régional
Fondo europeo di sviluppo regionale

Presentazione

La possibilità di disporre di cibo fresco e coltivato in autonomia ha sempre rappresentato una importante fonte di sostentamento. Gli orti si trovano infatti in differenti forme durante tutta la storia: ad esempio, nel periodo medievale, i giardini monastici ricoprirono un ruolo fondamentale nel fornire cibo e medicinali, in quanto venivano coltivati sia frutta e verdura sia piante aromatiche e medicinali. La stessa tradizione continuò anche con gli orti reali, in cui spazi ad-hoc venivano predisposti nei giardini dei castelli per garantire la presenza di ingredienti freschi. Oggi, grazie alla distribuzione organizzata e alla globalizzazione, la disponibilità di frutta e ortaggi in ogni periodo è semplificata, rendendo apparentemente superflua la necessità di coltivare da sé i propri prodotti. Invece, la cultura degli orti è ancora fortemente presente: le specie coltivate possono essere differenti dal passato ma la volontà di coltivare e raccogliere ortaggi e frutti è sempre vivida. Gli orti hanno colonizzato nuovi spazi, come scuole, ospedali e ristoranti e la loro presenza ha assunto nuovi significati.

I ristoranti che hanno a loro disposizione un orto possono assicurare prodotti di alta qualità, grazie al tempo-zero che intercorre tra la raccolta, il consumo e l'utilizzo; inoltre, questo fenomeno non è comune solo in ristoranti di campagna ma anche in quelli situati in città, grazie all'organizzazione di spazi dedicati, ad esempio sfruttando i tetti o serre apposite.

Il Comune di Alba, parte di un programma transfrontaliero con la Francia, ha deciso di realizzare iniziative legate al tema della biodiversità partendo dal settore agroalimentare. In particolare, con il progetto "Biodiversità Stellata/Biodiversité Etoilée" finanziato dal programma Interreg V-A Francia-Italia ALCOTRA 2014-2020, si intende valorizzare e accrescere la conoscenza dei prodotti tipici della tradizione agroalimentare locale e tutelare il patrimonio ambientale attraverso la promozione della biodiversità. Oltre al Comune di Alba, soggetto capofila, tale progetto coinvolge anche altri partner: il Gruppo di Azione Locale G.A.L. Langhe Roero Leader, il Comune di Cogne (Valle d'Aosta) e i partner francesi del Comune di La Motte-Servolex e del Comune di Bourget-du-Lac.

E' stato deciso di dedicare parte dello progetto all'approfondimento del fenomeno dei ristoranti con orti, per valorizzare la loro presenza e il loro ruolo nella tutela della biodiversità agroalimentare e delle tipicità locali. Tramite la raccolta di informazioni sulla diffusione, la storia e la narrazione si è deciso di creare una banca dati di ristoranti con orto che comprendesse due casi studio e un elenco dei locali presenti nelle aree dei partner del progetto, nella Regione Piemonte, in Italia e nel mondo.



Presentazione

Come casi studio, sono stati coinvolti due importanti ristoranti la cui presenza di un orto è estremamente rinomata e conosciuta, siti nella zona di Alba: il ristorante Piazza Duomo di Alba e il ristorante La Madernassa di Guarene.

La signora Roberta Ceretto per il ristorante Piazza Duomo di Alba e il signor Ivan Delpiano per il ristorante La Madernassa hanno gentilmente accettato a partecipare ad un'intervista per aumentare la conoscenza delle motivazioni che, al giorno d'oggi, spingono un'attività ristorativa a dotarsi di un orto.

In seguito, sono stati elencati alcuni ristoranti con orto situati nelle zone dei paesi partner del progetto Biodiversità Stellata/Biodiversité Etoilée: il cuneese, il Comune di Cogne e le zone francesi di La Motte Servolex e di Bourget du Lac.

Per fornire una panoramica quanto più ampia ed esaustiva possibile, si è deciso di estendere la ricerca ai ristoranti con orti presenti nella Regione Piemonte in generale e sul territorio italiano. In chiusura sono riportati sei ristoranti di diversi paesi del mondo, a testimonianza di come questo progetto non riguardi solo l'Italia ma sia diffuso in tutto il globo.

Indice

1.	Gli orti nella storia e ai giorni nostri	1
2.	Ristorante Piazza Duomo Alba (CN)	5
3.	Ristorante La Madernassa Guarene (CN)	6
4.	Ristoranti con orto nelle aree del progetto Interreg ALCOTRA Biodiversità Stellata	9
1.	Ristorante Ruota Due, Andonno (CN)	9
2.	Trattoria Marsupino 1901, Briaglia (CN)	9
3.	Ristorante CEK, Cuneo (CN)	10
4.	Osteria Basiricò, Cuneo (CN)	10
5.	Ristorante Io e Luna, Guarene (CN)	11
6.	Ristorante Il Centro, Priocca (CN)	11
7.	Hotel & Spa Bellevue, Cogne (AO)	12
8.	Ristorante Lamartine, Bourget-du-Lac (Francia)	12
9.	Ristorante Ambroisie, Saint-Didier-de-la-Tour (Francia)	13
10.	Hotel L'incomparable, Tresserve (Francia)	13
5.	Ristoranti con orto in Piemonte	14
1.	Ristorante L'Orto in cucina, Novara (NO)	14
2.	Ristorante La cucina della Darbia, Vacciago (NO)	14
3.	Ristorante Gardenia, Caluso (TO)	15
4.	Ristorante Casa Format, Orbassano (TO)	15
5.	Ristorante Birilli, Torino (TO)	16
6.	Ristorante Pizzeria Le Fonderie Oznam, Torino (TO)	16
6.	Ristoranti con orto in Italia	17
1.	Ristorante-Orto Il Moera, Avella (AV)	17
2.	Ristorante La terrazza di Lucullo, Anacapri (NA)	17
3.	Ristorante Don Alfonso 1890, Massa Lubrense (NA)	18
4.	Ristorante Lo Stuzzichino, Massa Lubrense (NA)	18
5.	Antica Osteria Nonna Rosa, Vico Equense (NA)	19
6.	Hotel La Pergola, Amalfi (SA)	19
7.	Ristorante Iacobucci, Castel Maggiore (BO)	20
8.	Ristorante Antica Corte Pallavicina, Polesine Parmense (PR)	20
9.	Ristorante L'Argine a Vencò, Dolegna Del Collio (GO)	21

Indice

10.	Ristorante Bar La Montecchia Green, Selvazzano Dentro (PD)	21
11.	Ristorante Orto by Jorg Giubbani, Moneglia (GE)	22
12.	Osteria La Brinca, Ne (GE)	22
13.	Ristorante Erba brusca, Milano (MI)	23
14.	Ristorante Nobu, Milano (MI)	23
15.	Osteria moderna Ratanà, Milano (MI)	24
16.	Osteria con orto Cascina Bianca, Vignate (MI)	24
17.	Ristorante Olio, Origgio (VA)	25
18.	Ristorante Madonnina del Pescatore, Senigallia (AN)	25
19.	Ristorante naturale Orto, Monopoli (BA)	26
20.	Ristorante Antichi Sapori, Montegrosso (BT)	26
21.	Masseria Le Carrube, Fasano (BR)	27
22.	Ristorante Peppe Zullo, Orsara di Puglia (FG)	27
23.	Ristorante Ros'e Mari, Oristano (OR)	28
24.	Ristorante Cortile Pepe, Cefalù (PA)	28
25.	Bistrot Orto San Frediano, Firenze (FI)	29
26.	Osteria di Passignano, Barberino Tavernelle (FI)	29
27.	Hotel Ristorante Borgo San Pietro, Chiusdino (SI)	30
28.	Hotel Pfösl, Nova Ponente (BZ)	30
29.	Biohotel Steineggerhof di Collepietra, Steinneg (BZ)	31
30.	Ristorante Le Cementine, Roncade (TV)	31
7.	Ristoranti con orto nel mondo	32
1.	Ristorante Bel Mundo, Bruxelles (Belgio)	32
2.	Ristorante L'Air du Temps, Éghezée (Belgio)	32
3.	Ristorante Mirazur, Mentone (Francia)	33
4.	Ristorante Art Kitchen, Yogyakarta (Indonesia)	33
5.	Ristorante Schloss Schaunstein, Fürstenu (Svizzera)	34
6.	Ristorante Single Thread Farm, Healdsburg (USA)	34

Gli orti nella storia...

Quando il giardino è al servizio della cucina, dagli orti dei semplici a quelli reali, dagli orti urbani alla tavola dei ristoranti

La possibilità di disporre di diverse tipologie di prodotti freschi coltivati autonomamente ha sempre rappresentato una importante fonte di sostentamento; gli orti e l'orticoltura hanno infatti origini che si possono datare contemporanee a quella dell'agricoltura. Testimonianze della loro presenza si trovano, in differenti forme e con diverse funzioni, durante tutta la storia; oggi, infatti, dalla sola necessità di produrre cibo sono emerse nuove possibilità: ad esempio, giardini e orti scolastici possono assolvere a funzioni educative mentre gli orti sociali rappresentano importanti momenti di condivisione.

Orti monastici

Nel periodo medievale i giardini monastici hanno ricoperto un ruolo fondamentale per la fornitura di cibo e medicine. *Cruciferae* e *Alliaceae*, alcune *Leguminosae*, grano saraceno, asparagi, carote selvatiche e finocchi erano le specie coltivate più importanti. L'orto destinato alla coltivazione di ortaggi e frutta era solitamente separato dall'*hortus simplicium*, in cui venivano coltivate le piante medicinali.

In Italia, l'antico *hortus simplicium* dell'abbazia di Santa Fede a Cavagnolo (TO) è stato recentemente ripristinato grazie a un progetto di riqualificazione.



Orto dei semplici dell'Abbazia di Santa Fede a Cavagnolo, Torino (Italia)



Gli orti nella storia...

Orti reali

Nei castelli, la maggior parte del cibo era fornito dai tributi ma erano allestiti anche specifici spazi destinati alla coltivazione e produzione di ortaggi, frutta, erbe e fiori: questi ultimi venivano alternati alle piante produttive per creare paesaggi piacevoli in cui trascorrere le ore.

Ancora oggi, nel Castello di Villandry in Francia l'orto viene realizzato non solo per fornire prodotti freschi ma anche per scopi ornamentali.



L'orto del Castello di Villandry, Villandry (Francia)

Un esempio presente in Italia di orto reale è quello del Castello di Monticello d'Alba (CN): grazie alla presenza di una mappa originale del paesaggista Prusso Xavier Kurten, che descrive la planimetria degli edifici e degli spazi verdi, sarà possibile ripristinarlo come in origine.



Castello di Monticello d'Alba, Cuneo (Italia)



...e ai giorni nostri

Orti urbani

Al giorno d'oggi le possibilità del commercio globale di avere ortaggi in ogni stagione e in ogni luogo dovrebbe aver ridotto la necessità dell'autoproduzione, invece la presenza degli orti è ancora forte: gli orti urbani sono comuni nelle città e possono essere trovati in luoghi nuovi.

Negli orti urbani comunitari la conduzione della terra è gestita da un gruppo di persone. Tale attività ha un duplice fine: la produzione e la condivisione di un momento insieme e all'area aperta. Nel Rudolf Bednar Park di Vienna l'orto è gestito dagli abitanti del vicinato e viene utilizzato per produrre cibo impiegato nella preparazione di pasti comuni.



Gli orti al Rudolf Bednar Park, Vienna (Austria)

Orti scolastici

Gli orti scolastici assolvono invece ad una importante funzione educativa: i bambini e i ragazzi sono coinvolti nella coltivazione delle piante, il che incentiva il consumo di frutta e verdura, contribuendo all'adozione di stili di vita sani. Le attività di giardinaggio permettono inoltre di instaurare un rapporto con la natura e rappresentano un buon modo di diminuire lo stress.

Orti terapeutici

Lo stesso principio guida anche gli orti sociali e terapeutici. Questi ultimi sono spesso presenti negli ospedali a cui forniscono sia cibo fresco per le mense della struttura sia uno spazio verde fruibile dallo staff, dai pazienti e dai loro familiari. Le attività di coltivazione vengono spesso utilizzate come terapia (ortoterapia e orticoltura terapeutica) per i degenti dei diversi reparti, che possono essere coinvolti per gli aspetti di coltivazione, di raccolta, di trasformazione e di preparazione dei cibi.

...e ai giorni nostri

Orti degli chef

L'opportunità di valorizzare per interezza la catena alimentare, dal campo alla tavola, è alla base del fenomeno degli orti degli chef. I fattori chiave del loro sviluppo sono i due concetti “dal campo alla tavola” e “tempo-zero tra raccolta e consumo”. Il bisogno di prodotti freschi è soddisfatto dalla produzione dell'orto che permette di garantire la massima qualità, cogliendo ortaggi e frutti quotidianamente al bisogno, preservandone le caratteristiche organolettiche e riducendo al massimo gli sprechi. Altre ragioni che muovono molti chef e ristoranti a coltivare le proprie verdure sono il bisogno di prodotti specifici e il desiderio di fornire un'esperienza speciale ai consumatori, grazie alla creazione di spazi verdi piacevoli che valorizzano anche la narrazione degli ingredienti utilizzati dalla cucina. Gli orti sono diventati un elemento importante che contribuisce anche all'atmosfera del ristorante. Inoltre, gli chef possono trarre ispirazione da ciò che li circonda e possono adattare il menù a ciò che l'orto offre. Ortaggi, erbe, frutti e fuori freschi e di alta qualità possono essere scelti e coltivati a seconda dei bisogni e della stagione e possono essere importanti per differenziare i ristoranti che hanno un orto dagli altri.



Ristorante La Madernassa, Guarene (CN)

Ristorante Piazza Duomo, Alba (CN)

Ristorante Piazza Duomo

Com'è nato?

Il ristorante Piazza Duomo nasce nel 2005 dal desiderio di portare nel cuore delle Langhe un esempio di ristorazione che coniugasse la tradizione alla riscoperta contemporanea e creativa delle materie prime del territorio; per farlo, la famiglia Ceretto coinvolse il giovanissimo chef Enrico Crippa. Il primo appezzamento di terreno destinato all'orto ristorante aveva dimensioni contenute, circa 500 metri, ma da subito apparve chiara la sua importanza, che lo ha portato ad espandersi di anno in anno.



Che cosa produce?

Attualmente i diversi orti destinati al ristorante hanno raggiunto una dimensione complessiva di 3 ettari; è presente anche una serra in vetro di 500 metri. Vengono coltivate 400 varietà di specie vegetali durante tutto l'anno, avendo a disposizione prodotti freschi ogni giorno, grazie alla pianificazione congiunta tra orti e cucina che permette questo ciclo continuo. Circa 80% dei prodotti vegetali impiegati dal Ristorante Piazza Duomo è ottenuto nell'orto della famiglia Ceretto, che segue quotidianamente le attività con 4 persone dedicate. Ogni mattina lo chef Crippa si reca a supervisionare il raccolto e a dialogare con i lavoratori, dopo aver comunicato loro ogni sera la lista degli ingredienti necessari il giorno seguente.



Ristorante

Piazza Duomo

Come viene usato?

La presenza dell'orto negli anni è stata via via associata in maniera sempre più stretta alla proposta creativa dei menu offerti dal ristorante Piazza Duomo. L'orto è fonte di ispirazione e per lo Chef Crippa rappresenta una componente fondamentale della sua visione culinaria.

Gli ingredienti vegetali hanno sempre affascinato lo chef, per i quali non possono essere ridotti ad un mero contorno ma meritano il loro spazio in menù poiché rappresentano una materia prima fondamentale. Nonostante l'offerta del ristorante non sia solo vegetariana, i prodotti dell'orto vengono usati in moltissimi piatti: oltre a definirne il gusto sono fondamentali per comporne l'estetica cromatica.



Ogni decisione parte dall'orto e giornalmente i piatti del menù vengono aggiornati in base alla reperibilità degli ingredienti.

La presenza degli orti permette di non modulare l'offerta in relazione alla stagionalità ma alla quotidianità, garantendo così il massimo della qualità e della freschezza.

Ristorante

La Madernassa

Com'è nato?

Il Ristorante La Madernassa nasce come osteria nel 2003 dal recupero di un vecchio cascinale di proprietà della famiglia Delpiano. L'orto è sempre stato presente: prima a disposizione della famiglia, poi, nei primi anni 2000, si è iniziato ad impiegare piccole produzioni valorizzandole all'interno dei menù del ristorante. Nel 2012 l'appezzamento è diventato ad uso esclusivo del ristorante.



Che cosa produce?

Il Ristorante La Madernassa può contare su un orto, un giardino per le piante aromatiche, una serra ed un bosco. L'orto produce verdure a rotazione annuale e al variare dei prodotti consegue un cambiamento del menù. La parte riservata alle erbe aromatiche conta su diverse specie, tra cui numerose varietà di menta, basilico e salvia. La serra viene utilizzata come germinatoio e per la coltivazione di fiori edibili. È presente anche una parte dedicata alla coltivazione di frutti ad arbusto e rampicanti, come gelsi, fragole e piccoli frutti. Al momento il tutto fornisce circa 60% del fabbisogno del ristorante ma l'obiettivo per il futuro è il raggiungimento dell'indipendenza. La cura di questi spazi è affidata a personale dedicato ma le operazioni di raccolta vengono svolte dallo chef Giuseppe D'Errico e dalla sua brigata, che scelgono i prodotti migliori per ottenere il massimo della qualità.



Ristorante

La Madernassa

Come viene usato?

L'orto è il fiore all'occhiello del ristorante e i suoi prodotti vengono celebrati nella carta, che prevede anche due menù interamente vegetariani. Ortaggi, frutti, fiori e aromi vengono impiegati nei piatti per la loro decorazione e per la produzione di prodotti trasformati, utilizzando tecniche di fermentazione e marinatura o producendo succhi ed estratti.



L'orto e gli spazi verdi sono la spina dorsale sia del ristorante sia del resort e pertanto vengono costantemente valorizzati dalle attività comunicative: è il punto di partenza dell'esperienza offerta al cliente. Numerose attività sono infatti pensate per essere fruibili nell'orto, come gli aperitivi e le visite guidate, che terminano con la degustazione di un *drink* servito all'interno del calice di un fiore colto nei giardini, coinvolgendo tutti i sensi per completare l'immersione nella filosofia del ristorante La Madernassa, per cui l'orto è al centro.



Ristoranti con orto nelle aree del progetto

Ristorante Ruota Due

Andonno (CN)

Un piccolo chalet di montagna accoglie gli avventori del ristorante Ruota Due, insieme con specialità locali a km zero e attenzione alla materia prima: basilico, salvia, menta, timo, borraggine, rafano, zucchine, pomodori e prezzemolo sono solo alcune delle piante che vengono coltivate direttamente dallo chef Andrea Audisio nel suo piccolo orto e impiegate per dare un tocco in più ai piatti serviti nel locale.



<https://www.facebook.com/RuotaDue>

Trattoria Marsupino 1901

Briaglia (CN)

Dai locali che ospitavano l'antico forno del paese è stato ricavata la Trattoria Marsupino, che serve piatti tradizionali ma con elementi di innovazione. Gli ingredienti che li compongono variano al variare delle stagioni, seguendo la rotazione di verdure, legumi, tuberi, radici e aromatiche prodotte nell'orto di famiglia. Gli alberi e i cespugli di piante da frutto permettono di ottenere ottime confetture che vengono servite agli ospiti che passano la notte nelle camere adiacenti al ristorante.

<https://www.facebook.com/TrattoriaMarsupino1901>

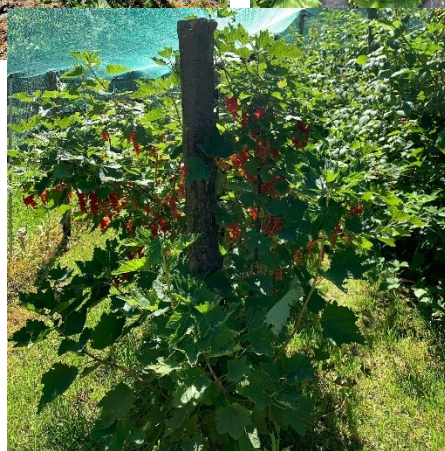
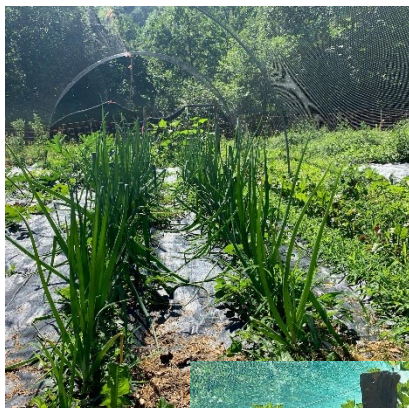


Ristoranti con orto nelle aree del progetto

Ristorante CEK

Cuneo (CN)

Il ristorante CEK a Cuneo propone una cucina semplice basata sui sapori piemontesi e sui prodotti locali, come selvaggina, funghi e verdure. Queste ultime, insieme alle erbe aromatiche e spontanee, vengono raccolte nell'orto di proprietà del ristorante e utilizzate per preparare le pietanze.



<https://www.facebook.com/cekristorante>

Osteria Basiricò

Cuneo (CN)

Nella campagna cuneese si trova l'Osteria Basiricò, a conduzione familiare, dotata di un piacevole spazio esterno, suddiviso tra dehor e giardino, in cui è possibile consumare i pasti. L'orto familiare fornisce i prodotti freschi per il ristorante e fa da splendida cornice ai tavoli. È inoltre possibile affittare un appezzamento di terreno in cui coltivare i propri prodotti.



<https://www.facebook.com/osteriabasirico>

Ristoranti con orto nelle aree del progetto

Ristorante Io e Luna

Guarene (CN)

Il ristorante Io e Luna è immerso nel Roero, nella frazione Montebello di Guarene. Dalla terrazza è possibile consumare pasti ammirando il panorama, con lo sguardo che spazia tra i vigneti, il frutteto e l'orto. Da quest'ultimo provengono le materie prime utilizzate per preparare piatti fantasiosi in termini di abbinamenti e cotture. Fornisce ortaggi, aromi e germogli che vengono colti poco prima del servizio, garantendo il massimo del sapore e della freschezza.



<https://www.facebook.com/ristoranteioeluna>

Ristorante Il Centro

Priocca (CN)

Il ristorante Il Centro dispone di un orto di 100 metri quadri e una serra, entrambi fortemente voluti dalla chef Elide Mollo, per proporre un menù stagionale e soprattutto locale. Il progetto è in ampliamento e viene gestito dalla stessa famiglia che conduce il ristorante; vengono coltivate sia varietà antiche sia innovative, per una continua ricerca di qualità, freschezza e nuovi abbinamenti da proporre ai clienti.



<https://www.facebook.com/profile.php?id=100063563413776>

Ristoranti con orto nelle aree del progetto

Bellevue Hotel & Spa

Cogne (AO)

All'Hotel Bellevue è impossibile non notare il caratteristico orto diviso a spicchi: i suoi prodotti servono i diversi ristoranti dell'hotel; il Bellevue, Le Petit Bellevue, il Bar à Fromage e la Brasserie du Bon Bec. Vengono coltivate verdure e piante aromatiche che sono apprezzate dai clienti dell'hotel e dei ristoranti, sia nei piatti sia nell'orto per la loro bellezza. Oltre agli chef, anche i *barman* impiegano le erbe officinali per preparare i cocktail.

<https://www.facebook.com/bellevuecogne>



Ristorante Lamartine

Bourget-du-Lac (Francia)

Il ristorante Lamartine si trova a Bourget-du-Lac e rappresenta un punto di riferimento da anni, in quanto è stato fondato nel 1964. La conduzione familiare della cucina celebra il pesce d'acqua dolce del lago, che viene accompagnato dalle numerose erbe aromatiche che vengono coltivate nell'orto del ristorante. Tali erbe sono impiegate in tutti i piatti, dagli antipasti ai dessert, per definire i sapori e decorare le portate.

<https://www.facebook.com/RestaurantLamartine>

Ristoranti con orto nelle aree del progetto

Ristorante Ambroisie

Saint-Didier-de-la-Tour (Francia)

Nel paese di Saint-Didier-de-la-Tour si trova il ristorante Ambroisie, affacciato sul lago Saint-Felix e sulle sue sponde boschive. I piatti dello chef, che si basano su materie prime pregiate, vengono arricchite dalle erbe aromatiche coltivate nel giardino del ristorante e dagli ingredienti freschi che vengono prodotti nel suo orto poco distante, con una grande serra e numerosi alberi da frutto.



<https://www.facebook.com/profile.php?id=100039524454515>



Hotel L'Incomparable

Tresserve (Francia)

La terrazza del ristorante dell'hotel L'incomparable si affaccia sul lago di Bourget, da dove è possibile ammirare anche l'orto e il parco in cui lo chef coglie ortaggi, frutti, erbe e fiori.

Tali coltivazioni sono condotte nell'ottica dell'incremento della sostenibilità dell'hotel, ad esempio impiegando gli scarti e i resti derivanti dalla preparazione dei cibi come compost. Sono presenti anche alcune arnie di api per favorire l'impollinazione e produrre il miele che viene servito agli ospiti.

<https://www.facebook.com/hotellincomparable>

Ristoranti con orto in Piemonte

Ristorante L'Orto in cucina

Novara (NO)

Nel complesso di housing sociale di Via Ansaldi a Novara è compreso anche un orto, dal quale lo chef del ristorante "L'orto in cucina" si rifornisce quotidianamente. Un grande giardino a lato dell'orto è a disposizione durante la stagione estiva e permette ai clienti di consumare i pasti a contatto con l'ambiente da cui provengono le materie prime dei piatti che stanno gustando.



<https://www.facebook.com/Gericoimpresasociale>



Ristorante La cucina della Darbia

Vacchiago (NO)

La Cucina della Darbia viene definita dai suoi proprietari come un ristorante di campagna: per accedervi è necessario attraversare l'orto, che grazie ai suoi profumi e ai suoi colori permette agli avventori di immergersi nell'atmosfera. Per una esperienza completa è possibile gustare l'aperitivo o cenare direttamente in mezzo al giardino. Ortaggi ed erbe aromatiche fanno da padroni sia nell'orto sia nel menù.

<https://www.facebook.com/ladarbialagodorta>

Ristoranti con orto in Piemonte

Ristorante Gardenia

Caluso (TO)

Un orto coltivato con ortaggi, erbe e fiori ed un frutteto permettono alla chef Mariangela Susigan del ristorante Gardenia di restituire le emozioni della propria terra nei suoi piatti. L'esperienza sensoriale è completata anche dagli spazi sopraccitati in cui i clienti possono immergersi, consumando i pasti nel dehor, nel giardino o direttamente nella serra, per un racconto completo dell'orto, dalla terra alla tavola.



<https://www.facebook.com/RistoranteGardenia>

Ristorito Casa Format

Orbassano (TO)

La struttura che ospita il ristorante Casa Format è totalmente autosufficiente dal punto di vista del fabbisogno energetico; inoltre c'è anche un orto di 2000 metri quadri che circonda il ristorante che fornisce gli ingredienti necessari per la cucina. L'orto crea un'oasi verde in cui i clienti possono rilassarsi. Tale spazio è fruibile anche durante l'inverno: infatti, in questo periodo, gli ortaggi vengono coltivati in un'ampia serra, in cui è possibile fermarsi per gustare un aperitivo.

<https://www.facebook.com/casaformat>



Ristoranti con orto in Piemonte

Ristorante Birilli

Torino (TO)

Nella precollina Torinese si trova il ristorante Birilli, che dispone di un giardino estivo in cui campeggia l'orto che rifornisce il menù giornalmente. Gli ortaggi sono protagonisti del menù, che accoglie i clienti, posto in cassoni rialzati, in mezzo alle piante, mentre le erbe aromatiche vengono usate in cucina per insaporire e abbellire i piatti e vengono colte direttamente.



<https://www.facebook.com/Birilli>

Ristorante Pizzeria Le Fonderie Ozanam Torino (TO)

Sopra i tetti di Torino, in particolari quelli del ristorante Le Fonderie Ozanam, si trova un orto di 155 metri quadri, con 29 specie di ortaggi e tre arnie, a servizio della cucina sottostante. Tale spazio è un importante punto di aggregazione per il quartiere. Le attività necessarie al mantenimento e alla cura sono condotte dai volontari che hanno a cuore l'importanza di questa attività per il tessuto urbano: oltre a fornire cibo a metro zero per il ristorante riduce anche l'impronta ambientale dell'edificio.

<https://www.facebook.com/fonderieozanam>



Ristoranti con orto in Italia

Ristorante-Orto Il Moera

Avella (AV)

Nato come ristorante nel 2010, nel 2014 avviene la trasformazione in ristorante-orto alla quale segue, nel 2016, la nascita dell'azienda agricola. In aggiunta all'orto ora si contano nocciuleti, vigneti, oliveti e frutteti, oltre a zone boschive in cui viene effettuata la raccolta di specie spontanee quali l'aglio orsino, protagonista di pesti e salse. Il ristorante è aperto o per eventi privati o per esperienze particolari su prenotazione, come la cena in vigna, la cena in campagna o il pranzo contadino.

<https://www.facebook.com/ilmoera>



Ristorante La Terrazza di Lucullo

Anacapri (NA)

L'hotel Caesar Augustus e il suo ristorante, La Terrazza di Lucullo, possono rifornirsi di prodotti freschi da uno dei pochi orti di Capri, ricavato tra le asperità della roccia dell'isola. Erbe aromatiche e ortaggi sono coltivati sul mare e offrono agli ospiti la possibilità di passeggiare in un giardino profumato, in cui è possibile incontrare lo chef e i suoi collaboratori intenti a scegliere il menù del giorno direttamente dai campi.

<https://www.facebook.com/Hotelcaesaraugustus>

Ristoranti con orto in Italia

Ristorante Don Alfonso 1980 Massa Lubrense (NA)

Dal 1990 a Punta Campanella 9 ettari di terrazzamenti contribuiscono a rifornire di ortaggi, agrumi e olio l'hotel e il ristorante Don Alfonso. L'orto viene gestito dallo chef e dai suoi collaboratori e gli ospiti vi vengono accompagnati per scoprire le varietà vegetali antiche che, dopo essere state recuperate, sono ora coltivate e impiegate in cucina per la preparazione dei tipici piatti mediterranei offerti nel menù.



<https://www.facebook.com/DonAlfonso1890>

Ristorante Lo Stuzzichino Massa Lubrense (NA)

Al mattino è possibile trovare lo chef del ristorante Lo Stuzzichino Mimmo De Gregorio nel suo regno, l'orto Ghezi, in cui accompagna i clienti in un tour dei sapori, delle tradizioni e dei prodotti del luogo. I 3500 metri quadri di terreno sorgono a pochi passi della cucina e vi vengono coltivati gli ortaggi tipici estivi, come pomodori e pomodorini, zucchine e i loro fiori e melanzane.



<https://www.facebook.com/osteriaLostuzzichino>

Ristoranti con orto in Italia

Antica Osteria Nonna Rosa

Vico Equense (NA)

Tutti gli ortaggi impiegati nel menù del ristorante Nonna Rosa vengono coltivati nell'orto che da qualche anno affianca lo storico locale. La creazione di questo spazio è stata fortemente voluta dallo chef Peppe Guida. I diversi ettari coltivati sovrastano la penisola sorrentina e si affacciano sul golfo di Napoli; da qui lo chef trae ingredienti e ispirazione per preparare piatti tradizionali napoletani, ricette di famiglia e proposte innovative.

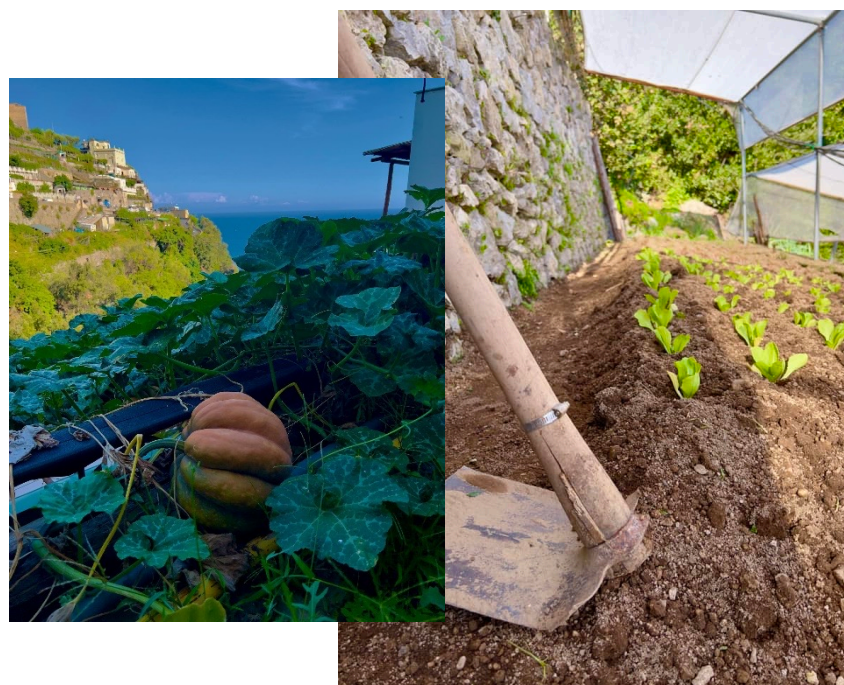


<https://www.facebook.com/nonnarosa.vicoequense>

Hotel La Pergola

Amalfi (SA)

Non solo l'orto ma anche il limoneto è il vanto di Hotel e Ristorante La Pergola di Amalfi. I terreni sul mare offrono ortaggi tipici, come il pomodorino del Piennolo, che a maturazione vengono impiegati dallo chef del ristorante per preparare i suoi piatti e per tenere lezioni agli ospiti della struttura, che iniziano in campo, proseguono in cucina e si concludono in tavola. È possibile anche effettuare visite ed attività nel limoneto.



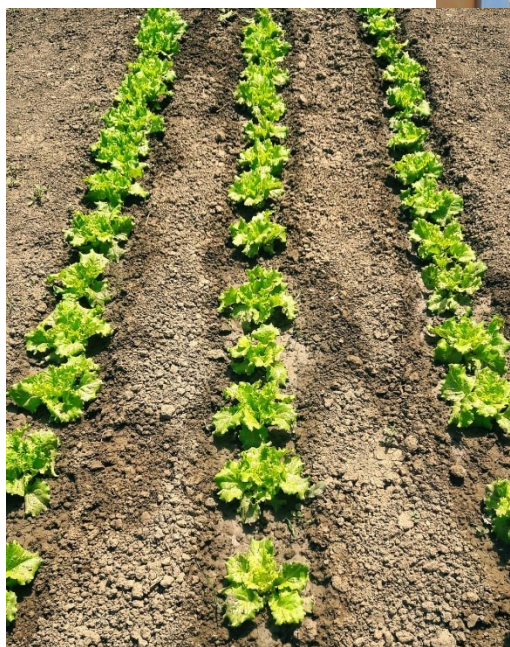
<https://www.facebook.com/hotelapergolamalifi>

Ristoranti con orto in Italia

Ristorante Iacobucci Castel Maggiore (BO)

Il periodo di restrizioni dovuto alla pandemia ha permesso allo chef Agostino Iacobucci di creare un orto per il suo ristorante nel parco di Villa Zarri. L'obiettivo era avere a disposizione ortaggi e aromi nelle vicinanze della cucina, per celebrarli nella loro unicità in uno dei menù degustazione offerti, completamente a base vegetale. Sette varietà di pomodori, ortaggi misti, piante aromatiche e fiori eduli sono i protagonisti oggetto delle cure dirette dello chef.

<https://www.facebook.com/RistoranteIacobucci>



Ristorante Antica Corte Pallavicina Polesine Parmense (PR)

Ancora oggi l'antica corte Pallavicina di Polesine Parmense è dotata di tutti gli ambienti necessari al sostentamento di un castello: orti, vigneti, frutteti, giardini, aie, stalle e cantine in cui far stagionare formaggi e insaccati. È possibile visitare i terreni e poi gustare i prodotti nel ristorante, grazie al lavoro dello chef Massimo Spigaroli che cura gli ingredienti dalla semina al piatto. Lo chef organizza anche corsi in cui insegna sia a coltivare sia a cucinare.

<https://www.facebook.com/anticacortepallavicina>

Ristoranti con orto in Italia

Ristorante L'Argine a Vencò Dolegna del Collio (GO)

Il ristorante della chef Antonia Klugmann si affaccia sulle vigne e sull'orto, nel quale vengono coltivati specie ortive ampiamente utilizzate in menù, insieme con le molteplici erbe aromatiche, il cui sapiente uso è uno dei punti di forza della proposta culinaria. L'orto del piccolo ristorante, che prevede non più di una quindicina di coperti, è curato dalla chef e dalla sua brigata e vi attingono anche durante il servizio.



<https://www.facebook.com/largineavenco>

Ristorante Bar La Montecchia Green Selvazzano dentro (PD)

Nel 2021 il golf club Montecchia si è dotato di un orto in agricoltura biologica per rispondere alle necessità del ristorante Montecchia Green. Le diverse specie ortive che si avvicendano durante le stagioni, insieme col miele prodotto dalle api, vengono impiegate come ingredienti per i piatti e per le degustazioni che vengono offerte agli avventori. L'orto è posto a fianco di uno dei percorsi di golf e fornisce circa 85% del fabbisogno della cucina in termini di ortaggi.



<https://www.facebook.com/profile.php?id=100064785711603>

Ristoranti con orto in Italia

Ristorante Orto by Jorg Giubbiani Moneglia (GE)

Il ristorante Orto by Jorg Giubbiani è circondato da tre livelli di terrazzamenti che vengono gestiti dallo chef Giubbiani; attraverso i suoi piatti e l'utilizzo delle materie prime egli vuole restituire l'immagine e i sapori della Liguria. Ortaggi, frutti ed erbe aromatiche organizzate con cura sono alla base dei tre percorsi di degustazione che vengono offerti e che cambiano in base alla stagionalità delle coltivazioni.



<https://www.facebook.com/profile.php?id=100057237257923>



Osteria La Brinca Ne (GE)

In Val Graveglia, entroterra di Lavagna, si trova l'osteria La Brinca, che propone piatti contadini della tradizione ligure di levante. Il nome richiama i pendii scoscesi che contraddistinguono la regione e sui quali sono ubicati il ristorante e i suoi orti. Questi ultimi sono organizzati nei terrazzamenti antistanti e forniscono erbe aromatiche e ortaggi che vengono utilizzati per la realizzazione dei piatti del menù.

<https://www.facebook.com/labrinca>

Ristoranti con orto in Italia

Ristorante Erba Brusca

Milano (MI)

Il Ristorante Erba Brusca prende il nome da un'erba aromatica spontanea tipica della zona e si definisce come "orto con cucina". Infatti il ristorante, situato nel Naviglio Pavese, si affaccia sul giardino con l'orto. Il ristorante può anche contare su un ulteriore appezzamento a pochi passi di distanza in cui vengono coltivate specie per la maggioranza dei prodotti necessari per il fabbisogno.



<https://www.facebook.com/erbabruscaristorante>

Ristorante Nobu

Milano (MI)

Il ristorante Nobu è rifornito quotidianamente dai prodotti dell'orto di Mimi, gestito dallo chef dello stesso ristorante, Antonio D'Angelo, nella campagna bresciana. Il ristorante che propone cucina asiatica fusion può far affidamento su prodotti tipici sia italiani sia giapponesi, come il wasabi e la mizuna. I metodi di coltivazione utilizzati comprendono sia tecniche tradizionali in suolo sia sistemi avanzati, come i sistemi idroponici.



<https://www.facebook.com/NobuMilano>

Ristoranti con orto in Italia

Osteria moderna Ratanà

Milano (MI)

Una palazzina liberty ai piedi del Bosco Verticale è la casa del ristorante Ratanà. Attorno sorge un orto didattico di 4500 metri quadri, fortemente voluto dallo chef Cesare Battisti, promotore dell'orticoltura urbana. Pomodori, zucchine, erbe aromatiche e frutti vengono raccolti davanti al ristorante, nel cuore della città di Milano. I prodotti dell'orto, insieme con le eccellenze di piccoli produttori provenienti da tutta l'Italia, sono protagonisti del menù.



<https://www.facebook.com/RistoranteRatana>



Osteria con orto Cascina Bianca Vignate (MI)

Cascina Bianca è un ristorante appena fuori Milano, dotato di un grande giardino disponibile per eventi e cerimonie. A completare gli spazi verdi un ampio orto, in cui vengono coltivati aromi e ortaggi utilizzati in cucina, per testimoniare il motto del locale “Fresco nel piatto”.

<https://www.facebook.com/cascinabiancaosteria>

Ristoranti con orto in Italia

Ristorante Olio

Origgio (VA)

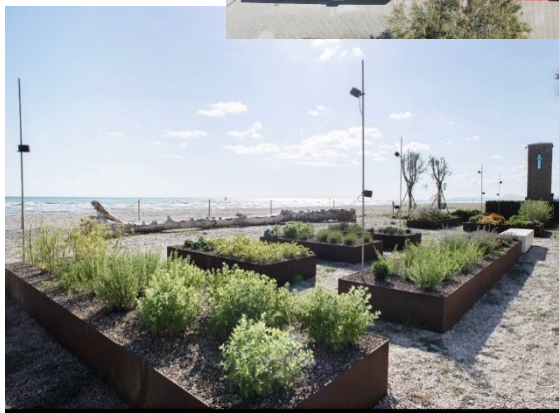
Le serre che circondano il Ristorante Olio hanno un duplice scopo: assicurare l'approvvigionamento del necessario per i piatti del menù durante l'alternarsi delle stagioni e offrire uno spazio verde piacevole e godibile per gli eventi. Il menù abbina piatti di pesce agli ortaggi prodotti, seguendo la filosofia del locale che si definisce "Ristorante di pesce con orto". Per eventi speciali è possibile usufruire anche degli spazi delle serre che sono opportunamente attrezzati.

<https://www.facebook.com/ristoranteolio>



Ristorante Madonna del Pescatore Senigallia (AN)

La Madonna del Pescatore affaccia sul lungomare di Senigallia e sul suo orto marino, un progetto voluto dallo chef Moreno Cedroni e realizzato insieme con l'amministrazione comunale. Vengono coltivate erbe aromatiche tipiche della macchia mediterranea, che sono impiegate in cucina e al contempo permettono un'esperienza a tutto tondo, grazie all'impatto visivo e olfattivo che hanno sui clienti e su chi passa nelle vicinanze.



<https://www.facebook.com/madonninadelpescatore>

Ristoranti con orto in Italia

Ristorante naturale Orto Monopoli (BA)

Tra i 7 trulli che compongono il Nina Trulli Resort sorgono sia l'orto sia Orto il ristorante. Quest'ultimo, come testimoniato dal nome, ha come focus dell'esperienza culinaria la parte vegetale, che è protagonista dei piatti. L'idea della messa a dimora e la conseguente costituzione dell'orto risalgono al 2020; il resort e il ristorante aderiscono al progetto «BiodiverSo» della regione Puglia, che mira alla tutela dell'agrobiodiversità di frutta e verdura.



<https://www.facebook.com/profile.php?id=100087921681521>



Ristorante Antichi Sapori Montegrosso (BT)

Lo chef Pietro Zito del ristorante Antichi Sapori è un perito agrario che ha deciso di coniugare le sue due passioni, dedicandosi alla cura dell'orto del proprio ristorante. Il cuore centrale della sua cucina sono le materie prime vegetali che non solo produce direttamente ma raccoglie anche allo stato spontaneo, contribuendo alla riscoperta di quelle erbe che altrimenti andrebbero dimenticate.

<https://www.facebook.com/pietrozitoantichisapori>

Ristoranti con orto in Italia

Masseria Le Carrubbe

Fasano (BR)

Nella Masseria Le Carrubbe il ristorante propone un menù interamente vegetariano che si basa sui prodotti degli agricoltori locali ma può anche contare su un approvvigionamento diretto grazie al piccolo orto. Questo permette allo chef di offrire una cucina che propone piatti contemporanei basandosi su prodotti freschissimi e puntando a ridurre al massimo lo spreco, raccogliendo solo ciò che è necessario per il menù del giorno.



<https://www.facebook.com/masserialecarrubeostuni>

Ristorante Peppe Zullo

Orsara di Puglia (FG)

Orti, vigneti e un bosco dal quale vengono raccolti frutti, erbe spontanee e funghi compongono l'azienda agricola di Peppe Zullo. Tale attività è lo scheletro della visione dello chef contadino che dispone di cucine direttamente nell'orto. I prodotti coltivati vengono impiegati nel ristorante e nella scuola di cucina. Inoltre sono utilizzati per preparare i menu che accompagnano le cerimonie e gli eventi che si svolgono a Villa Jamele, in cui si trova il ristorante.



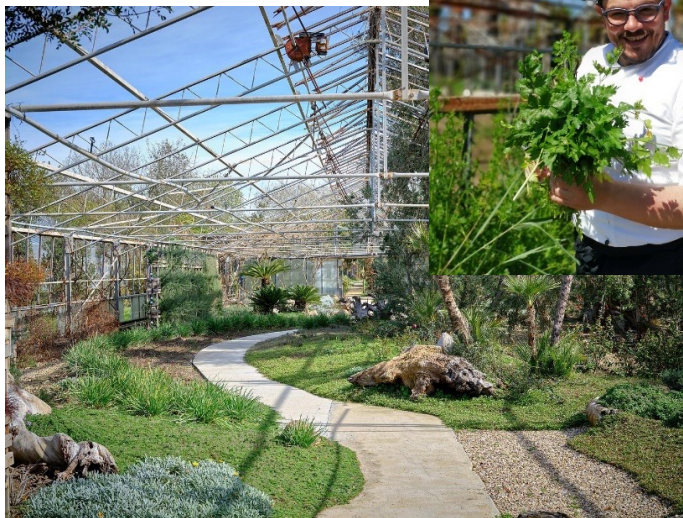
<https://www.facebook.com/peppezullowedding>

Ristoranti con orto in Italia

Ristorante Ros'e Mari

Oristano (OR)

In seguito alla rilevazione di una azienda agricola in decadenza, la famiglia Schirru ha deciso di aprire un ristorante a km 0, in cui i clienti possono mangiare i prodotti locali immersi nel verde tra le serre del vivaio. Il locale permette una immersione totale: l'orto non è solo nei piatti ma è il ristorante stesso ad essere dentro all'orto.



<https://www.facebook.com/agricolarosmarino>



Ristorante Cortile Pepe

Cefalù (PA)

Nel centro storico di Cefalù si trova il ristorante Cortile Pepe, in cui viene proposta una cucina con una forte componente territoriale, grazie ai prodotti che vengono dagli agricoltori e allevatori locali e direttamente dal nuovo orto alle dipendenze della cucina, che arricchisce ogni giorno con la freschezza i piatti proposti dalla cucina. L'orto è a pochi passi dal mare e contribuisce ad incrementare la sostenibilità del locale, riducendo la distanza dalla terra al tavolo a pochi metri.



<https://www.facebook.com/cortilepepe>

Ristoranti con orto in Italia

Bistrot Orto San Frediano

Firenze (FI)

Il giardino Torrini è quanto rimane del Vivaio Torrini Mario, attivo fino agli anni '80. Ad oggi, la sua eredità è stata presa in carico dal progetto Orto San Frediano, uno spazio a disposizione per cene private, eventi e servizi di catering che è caratterizzato dal suo orto, attorno al quale ruotano tutte le esperienze offerte.

I corsi, sia di orticoltura sia di cucina, sono organizzati nelle serre, nei giardini e negli orti, spazi in cui si svolgono anche le cene, nell'ottica del concetto "dal campo alla tavola".

<https://www.facebook.com/ortosanfrediano>



Osteria di Passignano

Barberino Tavernelle (FI)

L'Orto di Badia è ai piedi della Badia di Passignano e a pochi passi dall'osteria di Passignano; viene definito il custode delle materie prime del ristorante. In realtà non solo fornisce le materie prime ma anche l'ispirazione per le creazioni del menù, che impiega le diverse varietà di ortaggi, fiori ed erbe aromatiche per i piatti, assecondando ciò che viene coltivato nelle diverse stagioni. Durante l'estate è possibile gustare l'aperitivo all'interno dell'orto stesso.

<https://www.facebook.com/osteriadipassignanoristorante>

Ristoranti con orto in Italia

Hotel Ristorante Borgo San Pietro Chiusdino (SI)

Il resort Borgo San Pietro è una tenuta immersa nelle campagne senesi, con 120 ettari che vengono gestiti in agricoltura biologica. La fattoria, oltre all'allevamento e alle arnie, include numerosi orti che permettono di dare fede al concetto “dal campo alla tavola” che è lo spirito della tenuta. Vengono coltivate più di 200 specie di ortaggi e una cinquantina di erbe aromatiche. Un frutteto e un nocciolo completano la varietà di prodotti a disposizione delle cucine del resort e del suo ristorante.

<https://www.facebook.com/BorgoSantoPietro>



Hotel Pfösl

Nova Ponente (BZ)

L'Hotel Pfösl, oltre ad essere circondato da ettari di boschi e prati, è dotato dal 2021 di un orto gestito secondo la filosofia della permacoltura, dal quale si ottengono verdure ed erbe aromatiche, per un totale di circa 2600 specie. Le erbe per la cucina vengono anche prodotte negli altri spazi verdi dell'hotel, come i giardini rialzati, ed insieme con gli ortaggi vengono impiegate dallo chef del ristorante per creare piatti vegetariani con ingredienti freschissimi.

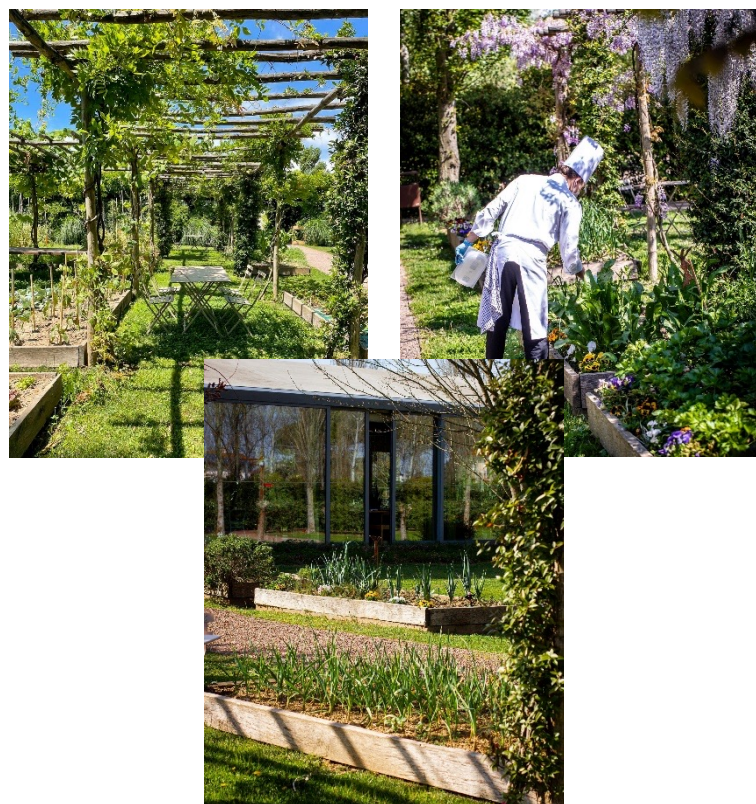
<https://www.facebook.com/pfoesl>

Ristoranti con orto in Italia

Biohotel Steineggerhof di Collepietra Steinweg (BZ)

In Val d'Elga si trova il biohotel Steineggerhof che, per ridurre l'impatto ambientale e per offrire al cliente prodotti freschi e di qualità, si avvale di un orto in cui vengono coltivate più di 40 differenti specie tra erbe aromatiche e fiori. Tali ingredienti vengono impiegati per cucinare, decorare i piatti e per preparare tisane e altri prodotti trasformati; insieme con gli ortaggi dell'orto questi vengono serviti nel ristorante che propone piatti prevalentemente vegetariani e vegani.

<https://www.facebook.com/steineggerhof>



Ristorante Le Cimentine Roncade (TV)

Una struttura in vetro circondata da spazi verdi, con alberi da frutto, un orto e cespugli di erbe selvatiche che sembrano voler entrare all'interno del ristorante ospita il locale Le Cimentine.

La "cucina di campagna" dello chef si basa su proposte stagionali in base a ciò che viene raccolto negli appezzamenti.

L'obiettivo è la valorizzazione in menù della componente vegetale.

<https://www.facebook.com/lecimentine>

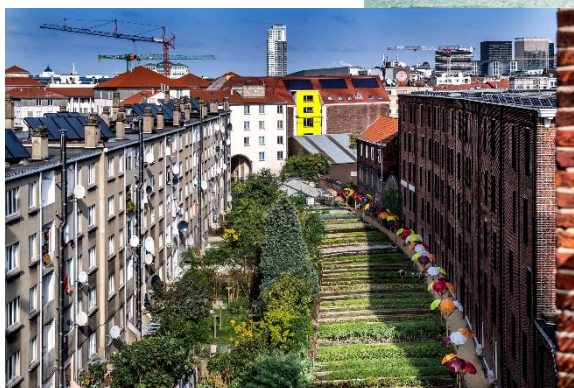
Ristoranti con orto nel mondo

Ristorante Bel Mundo

Bruxelles (Belgio)

Il ristorante Bel Mundo dimostra come sia possibile combinare cibo buono e sostenibile. Questo locale dispone infatti di un proprio orto urbano che completa l'esperienza gastronomica, sia in termini di sapori sia di ambiente. Nei 1500 metri quadri sono coltivati ortaggi e frutti grazie a un progetto di integrazione sociale, di cui fa parte anche lo stesso ristorante, che fornisce lavoro e formazione professionale alle persone in difficoltà, garantendo così dei prodotti buoni in tutti i sensi.

<https://www.facebook.com/belmundo>



Ristorante L'Air du Temps

Éghezée (Belgio)

Il ristorante L'Air du Temps può contare su un "giardino-bosco commestibile". L'amicizia tra lo chef Sang-Hoon Degeimbre e il giardiniere Benoît Blairvacq ha permesso di coniugare la realtà produttiva a quella ristorativa. I 5 ettari a disposizione e i 15 anni di esperienza hanno contribuito a rendere famoso lo chef in tutto il mondo, grazie ai suoi abbinamenti e sapori di cui le proteine animali sono il tocco in più donato alla parte vegetale del piatto e non viceversa.

<https://www.facebook.com/restaurantairdutemps>

Ristoranti con orto nel mondo

Ristorante Mirazur Mentone (Francia)

Per lo chef Mauro Colagreco, del ristorante Mirazur di Mentone, il ristorante e l'orto sono una cosa sola. Il menù cambia quotidianamente, seguendo i tempi dei 2 ettari di giardini e orti, che producono ortaggi, frutti, erbe e fiori. I fiori che si trovano nei giardini vengono utilizzati dallo chef non solo come decorazione ma per fornire caratteristiche precise al piatto. Vengono coltivate anche diverse varietà antiche e dimenticate, come la cipolla rosa di Mentone.

<https://www.facebook.com/mirazur.fr>



Ristorante Art Kitchen Yogyakarta (Indonesia)

Il Ristorante Art Kitchen è all'interno del Boutique Hotel Greenhost. La cucina serve piatti che utilizzano materie prime locali per ricreare i sapori tradizionali indonesiani. Lattughe, spinaci, ortaggi vari, menta, basilico ed altre erbe provengono per 90% direttamente dal tetto dell'hotel, permettendo di poter consumare i pasti con ingredienti freschi e aver l'occasione di vedere dal vivo l'impianto idroponico in cui essi vengono coltivati.

<https://www.facebook.com/GreenhostHotel>

Ristoranti con orto nel mondo

Ristorante Schloss Schaunstein Fürstenau (Svizzera)

Il castello di Schauenstein si trova a Fürstenau nel Cantone Grigioni, caratterizzato da un clima temperato che permette allo chef Andreas Caminada di coltivare l'orto per il suo ristorante, all'interno del castello. Vengono coltivate moltissime tipologie di vegetali diversi che soddisfano 90% del fabbisogno del ristorante. Fiore all'occhiello sono le numerose varietà di erbe e pomodori, che vengono arricchite anche dalle piante spontanee raccolte dallo chef.



<https://www.facebook.com/profile.php?id=100064434769681>



Ristorante Single Thread Farm Healdsburg (USA)

La Single Thread Farm è un'azienda di circa 9 ettari nel centro di Healdsburg. Vengono coltivate centinaia di varietà di specie vegetali che vengono anche utilizzate nel ristorante presente all'interno dell'azienda stessa, testimonianza della filosofia “dal campo alla tavola”. Il ristorante segue 12 “micro stagioni” al cambiare delle quali varia il menù, in accordo a quanto è disponibile. Vengono anche organizzati workshop e seminari, che si svolgono sia nell'orto sia in cucina.

<https://www.facebook.com/SingleThreadFarmsRestaurantandInn>

Il progetto “Biodiversità Stellata/Biodiversité Etoilée” è stato finanziato dal programma Interreg V-A Francia-Italia ALCOTRA 2014-2020.

Partner del progetto sono: il Comune di Alba, soggetto capofila, il Gruppo di Azione Locale G.A.L. Langhe Roero Leader, il Comune di Cogne (Valle d’Aosta), il Comune di La Motte-Servolex e il Comune di Bourget-du-Lac.