



# L'Orto di Mimì

**A**ntonio d'Angelo, chef di Nobu Milano, celebrato ristorante fusion, è anche un agricoltore con la grande passione per il suo orto, l'Orto di Mimì, a Castel Mella (Brescia). Mimì è Domenico, il padre di Antonio, del quale ha ereditato l'amore per la terra, il riguardo per la stagionalità e la ricerca di ingredienti buoni, sani, genuini. Alla madre, abile cuoca, deve l'amore per la cucina che lo ha portato lontano. L'Orto di Mimì è un'Azienda agricola che D'Angelo porta avanti con l'amico Andrea Tessadrelli, tecnologo alimentare. Un'oasi naturale dove coltivare verdure e radici destinate alle cucine di Nobu Milano, soddisfacendone il fabbisogno. Un progetto dove la cultura giapponese incontra la biodiversità dell'Italia: vi si coltiva wasabi a impatto zero grazie all'utilizzo dell'acqua riciclata dalla serra idroponica mentre nei campi vengono allevati anche negi e mizuma. E naturalmente pomodori, zucchine, finocchi, melanzane, insalate... Nessun utilizzo di prodotti chimici e un obiettivo da perseguire: non sfruttare fonti di energia fossili.

## il punto forte

Tra i prodotti e le conserve dell'Orto di Mimì, Succo di mela con 4 varietà; Pomodoro Sott'olio con una varietà antica, la Roma; Pepe di Sichuan, fresco e agrumato; "Giardiniera stagionale", prodotta con quello che offre l'orto; Melanzane legate a un ricordo d'infanzia; Salsa di Pomodoro, blend esclusivo di 5 varietà; Crema di Cavolfiore, dal recupero delle parti non utilizzate per altri prodotti; hutney con le rare Erbette Rainbow; Ricotta di siero di latte di pecore allevate all'aperto; e pane di campagna con farina macinata a pietra.



## IN PRIMO PIANO

Napoletano d'origine e lombardo d'adozione, Antonio D'Angelo, chef agricoltore, ha iniziato nel 1991 come chef de partie in locali del Nord Italia e poi come sous chef in due ristoranti del bresciano, tra cui lo stellato Leon D'oro. Nel 2005, dopo un anno come sous chef da Nobu Milano, viene scelto da Giorgio Armani come personal chef. Dal 2009 è alla guida della brigata di Nobu e nel 2019 diventa Executive Corporate Chef di tutto il mondo F&B di Giorgio Armani. Nobu si caratterizza con una creatività culinaria tra Oriente e Occidente e la cucina giapponese contaminata dai sapori di casa e dell'infanzia, uno sguardo al Mediterraneo e al Sud.

## CONTATTI

**Sede:** Via Santuario 115,  
25030, Castel Mella (BS)  
**Telefono:** +39 3391710622  
**Email:** antonio.dangelo@gmail.com  
**Sito:** ig @lorto\_di\_mimi