

Aprire a Milano l'innovativo concept Ohwell Oasi Leonardo

Un bar, un ristorante dal menù healthy, un bistrot aperto al pubblico dove fare colazione con i colleghi, pranzare o prendere un aperitivo con gli amici, ma anche uno spazio di lavoro, un luogo dove assistere a un evento, partecipare a una riunione, una location a disposizione delle aziende per organizzare presentazioni, workshop o sessioni di formazione. Il nuovo concept milanese che ha appena aperto i battenti in viale Luigi Sturzo nel cuore del distretto finanziario di Porta Nuova risponde a tempi e spazi di lavoro differenti, in un ambiente sostenibile che li accoglie tutti al meglio. Si chiama Ohwell Oasi Leonardo e si trova nel complesso ED.G.E – Edifici Garibaldi Executive, gli innovativi building frutto della riqualificazione di un edificio storico preesistente, completamente ristrutturato per essere un polo terziario sostenibile e certificato, e oggi sede di diverse aziende, tra cui Leonardo Assicurazioni, che ha scelto proprio questo complesso come ampliamento

to della sua sede storica, in viale della Liberazione. Oasi Leonardo rappresenta un'ulteriore evoluzione del modo dell'azienda milanese di relazionarsi con la città e le persone, integrando e differenziando nelle modalità di fruizione il concept già realizzato ormai diversi anni fa in Spazio Leonardo.

Un'offerta ristorativa diversificata e su misura

Il bar e il ristorante Ohwell sono aperti al pubblico dal lunedì al venerdì dalle 8.00 alle 22 con un'offerta che, partendo dalla prima colazione e passando dal pranzo a un break pomeridiano, arriva fino all'aperitivo serale: una soluzione perfetta dunque non solo per quanti lavorano nei tanti uffici del quartiere e cercano un posto alternativo per la pausa pranzo che sia piacevole da vivere e che offra menu salutari; ma anche per quanti si trovano in zona per motivi di lavoro, per un viaggio – la stazione Garibaldi è proprio di fronte al building – o per fare shopping nella

vicina corso Como. Tutte le proposte di Ohwell coniugano il piacere della buona tavola con i vantaggi di un approccio scientifico dal punto di vista nutrizionale: sono, infatti, realizzate dallo chef interno in collaborazione con una nutrizionista, tenendo conto della stagionalità e dei diversi stili di vita delle persone, per rispondere a ogni esigenza e gusto: dallo sportivo al sedentario, dal vegano al vegetariano, da chi ha poco tempo a chi non rinuncia al piacere di sedersi a tavola per un pranzo completo.

Uno spazio verde nel cuore della città

Come il resto dell'edificio, anche Ohwell Oasi Leonardo è concepito come uno spazio verde in un contesto molto urbanizzato, quale è quello della zona di Porta Garibaldi, in un'ottica di sostenibilità e di benessere. Il green è, infatti, protagonista assoluto di ogni ambiente, sia attraverso l'utilizzo di piante vive e materiali naturali all'interno, per abbattere ogni separazione tra in e out, sia con la ricerca continua di materiali il più possibile eco-compatibili e di fornitori sostenibili. (riproduzione riservata)

