



FOODTRIP AND MORE

EAT, DRINK, DISCOVER



GETTING READY FOR DIN-DESIGN IN 2017

[foodtripandmore](#) [Lascia un commento](#)

Different shades of Design

din
design in

PROMOTE
design



MILAN DESIGN WEEK
2017

4 - 9
April

CHI SIAMO



Colleghi, compagni di viaggio, di esplorazioni e di vita. Lei (Silvia), foodie per vocazione, è affamata di creatività in qualsiasi forma e sempre pronta a sporcarsi le mani. Lui (Emanuele) si definisce un gourmet... passione smodata per il cibo e per il vino e per la Puglia, sua terra d'origine. Insieme, esploriamo, assaggiamo e scopriamo gli indirizzi giusti in cui mangiare (e bere!) in giro per il Mondo.

Anche quest'anno siamo orgogliosamente media partner di DIN-DESIGN IN! Il Fuorisalone 2017 è un appuntamento ormai fisso, a cui è impossibile mancare. Lo sa bene anche [Promotedesign.it](#) che anche quest'anno rinnova la sua partecipazione con il grande evento espositivo **Din- Design In**, all'interno della strategica location di via **Massimiano 6 / via Sbodio 9**, quartiere di **Lambrate**. Ma cosa bolle in pentola?

Tantissime idee di oltre 150 designer provenienti da ogni parte del mondo. Oltre 600 prodotti esposti che spazieranno dall' hi-tech, ad oggetti dall'elevato contenuto artistico e innovativo. La **Milan Design Week** inizierà Martedì 4 aprile e terminerà Domenica 9 Aprile 2017. Anche per questa edizione **Din-Design in** si trasformerà nel tempio dell'auto-produzione del design internazionale.

L'obiettivo resta sempre quello di avvicinare e sensibilizzare i destinatari e i produttori di design ad una sempre e più crescente offerta di creatività. Infatti sono numerose pure le iniziative collaterali: workshop gratuiti, presentazioni editoriali, aperitivi a tema e incontri con importanti multinazionali del settore.

Nell'area **Temporary Shop**, [Treed.com](#) e [Artistarjewels.com](#) riconfermano la loro presenza, dopo l'indiscusso successo della precedente edizione. Entrambi canali e-commerce dedicati alla vendita online di oggetti di design e di gioielli dal sapore artistico contemporaneo, che scelgono di nuovo **Din - Design In** per uscire dal mondo virtuale.

Tra un oggetto di design e l'altro, ci si può rifocillare? Ovviamente!

Per questa edizione del Fuorisalone, DIN Disegn IN ha reso ancora più sfiziosa il corner dedicato al food, presentando l'edizione zero di **WEATING 2017**.

Un'attenta selezione di **foodtruck** inseriti in uno spazio dedicato e allestito come un vero e proprio evento nell'evento. Due spazi interi, adiacenti alla location di **DIN-Design In**, allestiti come una **vera e propria area ristorante con tavoli, sedute e arredi di design**. Solo truck dedicati alle eccellenze del food, come:

- **ApeBedda**, portavoce dello **street food siciliano**, che fa del **Pane Cunzatu** il suo cavallo di battaglia. Questo prodotto nasce dalle abitudini del popolo siciliano, che in momenti di crisi, fece di necessità virtù: in mancanza di un companatico ricco, il pane veniva accompagnato a sapori e odori di poco costo e facile reperibilità. La ricetta si è andata evolvendo nel tempo, e qui viene riproposta con ingredienti più abbondanti e ricercati.
- Dalla Sicilia anche **Marchese - Cannoli on wheels** con il suo Carretto che richiama prettamente i colori e le linee dei tipici carrettini siciliani, dotato di un sistema refrigerato brevettato che consente alla ricotta di mantenere la sua temperatura ideale, garantendo un prodotto fresco, di qualità e una cialda sempre croccante ad ogni morso
- Anche la Puglia sarà riccamente rappresentata dal punto di vista gastronomico. Grazie ad **Aperia** scopriremo i **sapori del Salento**, dove il cibo di strada fa parte della tradizione antica ma anche della quotidianità d'oggi. Le tradizioni culinarie di questa terra vengono diffuse grazie ad un mezzo simbolo dell'Italia meridionale: l'**Ape**, che riuscirà a trasportare i profumi, i sapori, i colori pugliesi di città in città



- **Baladin** offre una variegatissima offerta di questo prodotto, con **qualità pregiate** dedicate agli appassionati. Fiumi di birra scorreranno quindi all'evento espositivo in zona Lambrate grazie a **Beer Bike Baladin**, che, con il suo truck, porterà a Milano la birra artigianale prodotta dalla famosa **azienda torinese**
- **DAL PARMIGIANO gourmet street food che** propone un menù tipicamente parmigiano
- **COOL Gelateria Naturale** invece fonda la sua filosofia sul rispetto della persona e dell'ambiente, la produzione del gelato segue rigorosamente il ritmo delle stagioni. Oltre a scegliere materie prime di qualità e, dove possibile, biologiche e/o a km. 0, COOL utilizza materiali bio e riciclabili sia in laboratorio sia nei negozi.
- Ultime ma non per importanza, le influenze europee di **Las Bravas** che offre un'esperienza culinaria dai sapori iberici portando un angolo di Spagna a bordo di un rimorchio blu a forma di Citroen Hy, un autentico tapas bar su ruote.



CATEGORIE

- dove mangiare
- Europe
- Italia
- People&Project
- ricette
- Travel guide

Iscriviti FOODTRIP AND MORE

FOODTRIP AND MORE SU FACEBOOK



QUOTE

“Il gusto, per tutti, è il diritto a trasformare in piacere il proprio sostentamento quotidiano.”

CARLO PETRINI

Tutti pronti per il **Fuorisalone 2017**?

For your Information


web site: Promotedesign.it



Fb: [Promotedesign.it](https://www.facebook.com/Promotedesign.it)

Orari: everyday from 10 to 20

N.B. Il 9 aprile sarà aperto dalle h. 10:00 alle 18:00 Ingresso libero

SE TI È PIACIUTO L'ARTICOLO CONDIVIDILO:

28  Altro

 Mi piace 

2 bloggers like this.



TEMPO DI MILAN DESIGN WEEK E DI DIN DESIGN IN 2016
In "People&Project"



MILAN DESIGN WEEK 2016: DIN DESIGN IN
In "People&Project"



TUTTI PRONTI PER LA MILAN DESIGN WEEK E PER DIN - DESIGN IN 2015!
In "People&Project"



PUBBLICATO DA [FOODTRIPANDMORE](#)

Collegli, compagni di viaggio, di esplorazioni e di vita. Lei (Silvia), foodie per vocazione, è affamata di creatività in qualsiasi forma e sempre pronta a sporcarsi le mani. Lui (Emanuele) si definisce un gourmet... passione smodata per il cibo e per il vino e per la Puglia, sua terra d'origine. Insieme, esploriamo, assaggiamo e scopriamo gli indirizzi giusti in cui mangiare (e bere!) in giro per il Mondo.

