

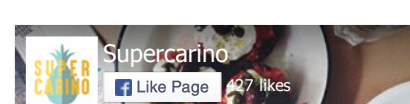


CHI SONO



Sono Carlo, designer con la passione per il cibo e il food marketing! [clicca qui](#) :)

SEGUIMI SU FACEBOOK!



FOOD TRENDS & TIPS, PLACES & EVENTS

## FUORISALONE 2016: GLI EVENTI FOOD DA NON PERDERE



Ariecoci, è di nuovo tempo di Design Week milanese! Un incubo, ma anche una settimana bellissima dove Milano si trasforma e si riempie di eventi imperdibili e gente da ogni luogo.

Come ogni Fuorisalone che si rispetti, specie negli ultimi anni, anche questo ha i suoi eventi food e i suoi spot dove rilassarsi e mangiare o bere qualcosa in pieno tema *design*.

Il design va sempre a braccetto col cibo, sarà una questione culturale degli ultimi anni. Per chi già conosce questo blog, il connubio non è nuovo ed è anzi spesso il matrimonio perfetto!

Se vi chiedete dunque dove andare a colpo sicuro per trovare qualche progetto interessante legato al food, nei quartieri milanesi che quest'anno diventeranno teatro del Fuorisalone 2016, ecco a voi una lista:

### Fuorisalone 2016: street food e drinks

• *Street Food Experience*, il Fuorisalone 2016 food di Sale & Pepe

**Mercato di street food** in piena Ventura Lambrate, la zona più cool della Design Week. Dove ci si sente in Olanda, o a Berlino, e invece si è proprio a Milano! 😊

Zona relax allestita da Casafacile e numerosi eventi legati al cibo, tra cui showcooking e presentazioni di libri. In un'area di 750 metri quadri, troverete moltissimi food truck dove poter prendere un momento di pausa con pizze espressive napoletane, birre artigianali, kebab vegani o hamburger firmati. Non perdetevi lo chef Wu Jing ([qui](#), se volete sapere qualcosa in più su questo fantastico chef *Made in China*) e il suo showcooking di Dim Sum mercoledì 13/04 dalle 17.00 alle 18.00!

*Dove:* Giardino Ventura di Lambrate, mercoledì 13 dalle 18.00 alle 20.00 festa speciale!

• *Din - Design In*, lo street food di Promotedesign

Lambrate, un'altro cortile dedicato allo street food, soprattutto italiano. Un'area food molto variegata dove trovare furgoncini con cibo italiano di ogni tipo, accomunato dalla passione per il territorio e per l'importanza strategica data alla forma (oltre che al contenuto).

*Dove:* via Massimiano 6 / via Sbodio, 9

