

**Comunicato Stampa**

**Good Food in Good Design**

**Il Fuori Salone ha tutte le forme del Gusto**

**Dall'8 al 13 aprile durante la settimana del design la MILANO GOURMET EXPERIENCE prende forma e si racconta con l'aperitivo milanese a filiera corta in formula "indoor" negli hotel 5 stelle lusso con la prima edizione dell'evento "Good Food in Good Design" e in versione "outdoor" con il nuovo progetto "Gourmet Mobile" inserita nella cornice di "Souvenir di Milano" in Piazza Affari davanti all'opera L.O.V.E. di Maurizio Cattelan.**

**Good Food in Good Design e Gourmet Mobile** sono eventi promossi dall'Associazione Maestro Martino, rappresentata dallo **Chef Carlo Cracco** ed istituita per sostenere il territorio lombardo e le sue eccellenze attraverso la Cucina d'Autore. I progetti fanno parte del palinsesto **Milano Gourmet Experience**, attraverso il quale l'Associazione Maestro Martino intende promuovere e qualificare l'offerta enogastronomica territoriale, elevandola a eccellenza culturale del nostro Paese. Nel palinsesto sono previsti altri eventi che si realizzeranno in occasione della Design Week e le successive Fashion Week milanesi, seguendo un programma che continua fino a Expo 2015. Nella città sarà presentato **un percorso con una trama narrativa sul tema dei sapori lombardi** che porta il cittadino e il visitatore internazionale a comprendere la complessità e il valore del concetto di **Made in Lombardia**, fatto di creatività, intraprendenza, stile e innovazione. Una costante successione di appuntamenti ad elevato contenuto esperienziale.

**Good Food in Good Design** è alla sua prima edizione e propone in chiave "Fuori Salone" l'evento realizzato con successo durante la settimana della moda milanese appena terminata. Tutti i giorni della Design Week, all'ora dell'aperitivo in esclusivi hotel 5 stelle lusso, luoghi d'elezione dell'ospitalità e punti di ritrovo per i protagonisti del design internazionale presenti a Milano, si potranno gustare le inedite proposte di appetizers realizzati dagli **autorevoli chef** di casa, che utilizzeranno prodotti del territorio lombardo.

In questa nuova edizione l'evento avrà luogo nei seguenti hotel: **Hotel Boscolo Milano, Bulgari Hotel Milano, Hotel Château Monfort, Four Seasons Hotel Milano, Palazzo Parigi Milano Hotel & Grand Spa, The Westin Palace Milan, Hotel Magna Pars Suites Milano e Hotel Principe di Savoia.**

In contemporanea, in Piazza Affari, per celebrare l'opera L.O.V.E. di Maurizio Cattelan, verrà inaugurato il 9 aprile "Souvenir di Milano", l'evento firmato da Seletti e si effettuerà il lancio del nuovo progetto di **street food Gourmet Mobile**. Si tratta di un innovativo mezzo mobile dedicato allo street food progettato dall'Associazione Maestro Martino in collaborazione con **Regione Lombardia e Expo 2015**. Presso la Gourmet Mobile sarà possibile gustare i **Panini Gourmand dedicati ai territori lombardi**, ideati dall'estro creativo degli chef selezionati dall'Associazione Maestro Martino e realizzati rigorosamente con i prodotti del territorio. **Gourmet Mobile** sarà attivo tutto il giorno tutti i giorni della settimana del salone del mobile in Piazza Affari a Milano.

L'intenzione dell'iniziativa è quella di riqualificare il ruolo del venditore ambulante ponendo l'accento sulla qualità del cibo che si somministra al pubblico e ancora una volta dare una nuova soluzione per presentare e promuovere la Lombardia e le sue eccellenze attraverso il cibo, in vista di Expo 2015. Partner tecnico del progetto è l'azienda Primo Sapore.

I due progetti sono patrocinati dalla società **Expo 2015, Regione Lombardia, Provincia di Milano, Comune di Milano**. Partner del progetto per i prodotti agroalimentari è **Coldiretti** che **promuove lo sviluppo dell'imprenditoria agricola** e fa parte dell'**associazione agricola più importante d'Italia**.

Accanto a Coldiretti partecipano attivamente i Consorzi di tutela dei prodotti certificati DOP e IGP: Grana Padano, Gorgonzola, Provolone, Taleggio, Bresaola, Salva Cremasco, Quartirolo, Salame d'oca di Mortara.

“La tutela delle produzioni tipiche lombarde sarà una delle grandi sfide di Expo 2015 – afferma l’assessore all’Agricoltura della Lombardia, Gianni Fava -. Se vogliamo affermare da un lato i principi della lotta alla contraffazione e dall’altro diffondere su più livelli la conoscenza del sistema agroalimentare lombardo dobbiamo affiancare alla missione diplomatica che la Regione Lombardia sta svolgendo a livello internazionale anche iniziative come quella di Good Food in Good Design. Dopo la moda, il design: un altro simbolo di Milano capitale, che ben si sposa con la Lombardia agroalimentare. Con una formula di street food, modalità di consumo del cibo sempre più apprezzata e in grado, grazie a Carlo Cracco e all’Associazione Maestro Martino, di coniugare fantasia, artigianalità ed elevata qualità nel rispetto della tradizione”.

L’immagine scelta per comunicare **Good Food in Good Design** è il progetto “Reversed Volumes” firmato dallo studio Micher’ & Traxler per PCM Design che ha già collaborato con **MART** Museo di Arte Moderna di Trento e Rovereto partner autorevole dell’evento milanese che contribuirà con la sua esperienza nel settore del Food Design ad arricchire i contenuti dedicati all’arte e al design.

L’immagine raffigura il concetto innovativo dei “Volumi invertiti”, cioè delle ciotole realizzate in resina, che riproducono l’impronta di frutta e verdura in colori molto vicini alla realtà. A testimonianza di come il mondo del design affronti ormai nella sua attualità l’argomento food e green.

Partner dell’evento nell’ambito design è **Novacolor** l’impresa boutique del Gruppo San Marco specializzata nel settore dei decorativi per interni.

L’aperitivo “**Milano Gourmet Experience**” che si gusterà negli hotel lusso che hanno aderito al circuito Good Food in Good Design consisterà nell’abbinamento di un flûte di Satèn 2009 Vintage Collection **Ca’del Bosco** con gli appetizers d’autore dei Grandi Chef di casa. Il tutto sarà proposto al pubblico al prezzo di € 20,00.

Mentre il partner tecnologico è **Microsoft** che, come già fatto nella scorsa edizione del mese scorso, metterà a disposizione degli ospiti, durante la degustazione in sala dei tablet Surface con cui sarà possibile navigare in Internet e scoprire il territorio lombardo e le sue ricchezze, supportati dalle Hostess Good Food in Good Design.

I **media partner: Rai Expo tv, Urban, Fashion Illustrated, Zero, In Town magazine**. In aggiunta parteciperanno allo sviluppo mediatico dell’evento importanti blogger del settore food e design in collaborazione con Freedot, l’agenzia di comunicazione che ha ideato e prodotto l’evento.

Per ulteriori informazioni  
Freedot srl  
Tel. 02 89075109  
email: [press@freedot.it](mailto:press@freedot.it)