

**GOOD FOOD IN GOOD FASHION – Milano Moda Donna**  
**In anteprima il nuovo aperitivo milanese a filiera corta negli**  
**hotel a 5 stelle di Milano dal 18 al 24 settembre**  
**tutti i giorni, durante l'ora dell'aperitivo.**

Si è tenuta ieri mattina a Palazzo Pirelli, nella Sala Gonfalone, la conferenza stampa dell'Evento **Good Food in Good Fashion**, un nuovo progetto, patrocinato da Expo 2015 e promosso dall'Associazione Maestro Martino, rappresentata dallo **Chef Carlo Cracco** e istituita per promuovere, attraverso la Cucina d'Autore, il territorio lombardo e le sue eccellenze.

Il progetto si svolgerà durante la settimana della moda donna milanese, dal 18 al 24 settembre, e coniugherà abilmente tre universi paralleli che sono il **Food**, il **Fashion** e l'**Imprenditoria Agricola Lombarda**, creando uno straordinario mix di opportunità.

Gli Hotel 5 stelle che hanno colto la "sfida" sono otto: **Armani Hotel Milano, Hotel Boscolo Milano, Bulgari Hotel Milano, Hotel Château Monfort, Four Seasons Hotel Milano, Palazzo Parigi Milano Hotel & Grand Spa, Park Hyatt Milan e The Westin Palace Milan** e realizzeranno all'ora dell'aperitivo "fashion appetizers" realizzati dagli **autorevoli chef** di casa. Sarà tutto a base di prodotti del territorio lombardo e si potranno degustare tutta la settimana, dalle 19.00.

Durante la conferenza stampa l'Assessore al **Commercio e turismo della Regione Lombardia Alberto Cavalli** ha dichiarato "Unire all'interno di un unico progetto, da una parte, le eccellenze agroalimentari del nostro territorio, il fashion, il design, cioè le principali eccellenze che il mondo ci riconosce, dall'altra, le professionalità straordinarie che la Lombardia in questi campi sa esprimere, rappresenta un passo nella giusta direzione alla vigilia del grande evento di Expo". Si è creata dunque un imperdibile occasione per fare sistema e coinvolgere operatori di settori diversi, in una nuova opportunità e nuove partnership future.

"Iniziative come GOOD FOOD IN GOOD FASHION rappresentano il palcoscenico ideale per raccontare al mondo il tema di Expo Milano 2015, 'Nutrire il Pianeta, Energia per la Vita' - **spiega Giuseppe Sala, Commissario Unico delegato del Governo per Expo Milano 2015** -. Cibo e moda sono infatti elementi di qualità grazie ai quali il Made in Italy è apprezzato all'estero. Un connubio, quello tra Food e Fashion, che verrà esaltato durante l'Esposizione Universale che si terrà a Milano dal 1° maggio al 31 ottobre 2015. L'eccellenza italiana in cucina e in agricoltura trova nelle serate in cui Milano si fa Capitale della moda un banco di prova importante per sperimentare e dare forma alle opportunità di crescita offerte da Expo 2015. Le degustazioni che i migliori chef prepareranno negli hotel che hanno aderito al progetto non saranno solo speciali creazioni culinarie. Sposando i principi di sostenibilità e di condivisione dell'Esposizione Universale di Milano, saranno strumento per valorizzare la cultura del territorio e la tradizione gastronomica del nostro Paese".

"Promuovere la cultura del territorio, del gusto e della sostenibilità attraverso la creazione di una rete di **operatori eccellenti del Made in Italy** è il modo migliore per cogliere tutte le opportunità che un grande evento come Expo offre e per il quale l'intera filiera dell'ospitalità del territorio è già al lavoro – **afferma Carlo Cracco, presidente dell'associazione Maestro Martino promotrice del progetto** – credo che GOOD FOOD IN GOOD FASHION rappresenti un ottimo esempio di come sia utile e strategico **fare sistema** tra operatori eccellenti. L'**impegno**, inoltre, degli hotel a 5 stelle ad utilizzare prodotti agroalimentari del territorio per la preparazione degli **appetizers in chiave Expo** rappresenta un passo concreto per aiutare l'agricoltura di qualità lombarda".

Gli scopi di questa singolare operazione sono diversi e ambiziosi: il primo è quello di promuovere, attraverso la Cucina d'Autore, le **eccellenze agroalimentari lombarde, con un focus sulle aziende guidate da donne**; creare nuove sinergie tra agricoltura e aziende dell'ospitalità in una logica di "filiera corta" in modo da accorciare le distanze e creare valore. L'intento inoltre è quello di posizionare l'offerta degli **hotel di lusso milanesi come luoghi di ritrovo e di relazione**, aperti non solo a chi è in visita a Milano, ma anche ai cittadini.

Quindi moda, cucina e prodotti agroalimentari di qualità diventano le chiavi di un percorso alla riscoperta dell'identità culturale e alimentare lombarda e del Made in Italy, rivisto in un'ottica creativa per uno stile



“couture”, che accende ed esalta il piacere della vita e del gusto, ma sa anche valorizzare e vedere sotto una veste nuova, quello che Milano sa dare ed è in grado di essere.

Il progetto è patrocinato dalla società Expo 2015, Regione Lombardia, Provincia di Milano, Comune di Milano, Federazione Moda Italia. **Partner del progetto per i prodotti agroalimentari sono: Coldiretti Donna Impresa** che promuove lo sviluppo dell'imprenditoria femminile agricola e fa parte dell'associazione agricola più importante d'Italia; **Cortilia**, il primo mercato agricolo online, nato in Lombardia, che mette in contatto produttori locali e consumatori, senza altri intermediari, con la consegna della spesa a domicilio ([www.cortilia.it](http://www.cortilia.it)).

Altro partner del progetto è **Uber** che attraverso le sue App collega gli autisti con i clienti rendendo le città più accessibili. In occasione dell'evento per tutti i **new user** che parteciperanno a Good Food in Good Fashion, inserendo il promocode "**gfgf**", è riservato uno sconto del 20% su 8 corse per andare o tornare dagli hotel partner dell'iniziativa.

Il **promocode gfgf** Uber sarà pubblicizzato sul sito e sui canali social dell'evento.

I **media partner: Grazia, The Lifestyle Journal, Taste of Runway, Intown Magazine**. In aggiunta parteciperanno allo sviluppo mediatico dell'evento importanti blogger del settore food e fashion in collaborazione con Freedot, l'agenzia di comunicazione che ha ideato e prodotto l'evento.

Un format quello di **Good Food in Good Fashion** destinato a essere replicato e ampliato nelle prossime edizioni della settimana della moda in modo da arricchire l'offerta culturale della città per il pubblico locale e internazionale.

Ed ecco chi saranno gli Executive Chef che presenteranno la loro “collezione di piatti Prêt à Manger a filiera corta”:

- ***Chef Gian Domenico Melandri - Armani Hotel Milano***
- ***Chef Umberto Vezzoli - Hotel Boscolo Milano***
- ***Chef Andrea Ferrero - Bulgari Hotel Milano***
- ***Chef Marco Offidani - Hotel Château Monfort***
- ***Chef Sergio Mei - Four Seasons Hotel Milano***
- ***Chef Diego Giglio – Palazzo Parigi Milano Hotel & Grand Spa***
- ***Chef Andrea Aprea - Park Hyatt Milan***
- ***Chef Augusto Tombolato - Hotel The Westin Palace Milan***

Ufficio Stampa:  
Simona Sansonetti  
Freedot srl  
Tel. 02 89075109  
mobile: 335.5425490  
email: [s.sansonetti@freedot.it](mailto:s.sansonetti@freedot.it)