Numero Evento: 21 169337
Eventi Festival

Weating
2° Food T ruck Festival In Lambrate

Date
Dal: 17/04/2018
Al: 22/04/2018

Dove:
Milano
Lombardia - Italia

Scheda Evento

Weating

2° Food T ruck Festival In Lambrate

Da Martedì 17 a Domenica 22 Aprile 2018 - dalle ore 10:00
C/o Din – Design In - Lambrate - Milano (MI)

WEA TING: un giardino di food e design nel Lambrate Design District
Din - Design In 2018

#din2018

Ritorna dopo il successo del 2017 la seconda edizione di Weating, food truck festival di design organizzato nel giardino interno di Din – De sign In 2018. Il concetto di food truck viene qui rinnovato, creando sinergie tra design e il mondo del food. Questa seconda edizione rinnova l'obiettivo di dare rilievo al cibo di qualità, attingendo dai trend alimentari degli ultimi anni. Così si concretizza Weating , durante un evento come il Fuorisalone , seguito da un pubblico amante della buona cucina e attento alla forma.

Weating 2018 è situato all'interno del capannone industriale di via Massimiano 6 / via Sbodio 9 e si svolge in due spazi adiacenti alla location di Din - Design In, allestiti come una vera e propria ar ea ristoro con tavoli, sedute e arredi di design . Frutto di una selezione studiata, i food truck cessano di rappresentare semplici ponti di passaggio tra le esposizioni, guadagnando uno spazio dedicato e allestito come un vero e proprio evento dentro l'evento.

Tra le realtà che ravviveranno questa iniziativa: dalla Sicilia Marchese - Cannoli on wheels con il suo carretto che richiama i colori e le linee dei tipici carrettini siciliani, dotato di un sistema di refrigerazione brevettato che permette di riempire al momento la cialda dei cannoli si ciliani prodotta dal pasticcere e founder Alessandro Marchese. Al primo posto c'è la ricerca per la materia prima d'eccellenza e la sperimentazione di nuovi accos tamenti come il cannolo Marfisia con zenzero candito e lampone oppure Morgana con cioccolato fondente e caramello salato. Assolutamente da provare!

Spostandoci di poco nella nostra penisola incontriamo La Puccia con il tipico panino salentino, morbido dentro e croccante fuori, grazie ad un processo di lievitazione naturale, all'utilizzo di farina di semola di grano duro, all'olio extravergine di oliva e alla cottura nel forno a legna, farcito con prodotti artigianali. Pugliese è anche la suggestiva Moto Grill Guzzi , che con le sue Bombette di Cisternino raggiunge a pieno con lo scopo di portare la cucina pugliese nella bocca di tutti su di un mezzo d'epoca.

Viaggiando verso il centro Italia troviamo Luigi' s, specializzato in ricette originali derivate dall'esperienza dello Street Food, utilizzando solo materie prime di altis sima qualità selezionate dalle eccellenze locali italiane. Le loro preparazioni rendono possibile la degustazione dei migliori ingredienti toscani direttamente a Lambrate. Romano di nome e di fatto è Ape Cesare , una piccola ape che racch iude la spontaneità e l'esp erienza di due ragazzi che vogliono far riscoprire la propria cultura e le proprie eccellenze. Inutile dire che la proposta gastronomica di Ape Cesare rispetta la tradizione romana dello street food, caratterizzato da sempre da panini con salumi di altis sima qualità e dai fritti più amati dai romani. Il viaggio culinario passa anche dalle Marche con O'liva , food truck specializzato nelle famosissime olive all'ascolana.

E se il Su d propone un'offerta ricca e gustosa, il Nord controbatte con prodotti decisamente all'altezza delle aspettative. Cercando di assecondare i trend del momento, Din - Design In ha selezionato un prodotto largamente diffuso e consumato a diversi livelli: la birra. Per gli amanti della birra 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 Open Baladin On The Road , che, con il suo truck, porterà a Milano la birra artigianale prodotta dalla famosa azienda torinese.

Già padrone di ca sa anche il milane se Meatball Family , food truck nato dal ristorante aperto in zona navigli da Roberto Galli con la collaborazione di imprenditori illustri. Lan cia l'idea di costruire un progetto attorno alla Meatball, la polpetta italiana tanto amata negli Stat i Uniti, accogliendo in squadra il giornalista sportivo Luca Serafini , l'attore Diego Abatantuono , il food consultant Nadir Malago', che elabora la replicabilità del format e sviluppa il progetto On the road e Street Food Restaurant. Il nome Meatball Family, tradotto in "La Famiglia delle Polpette", nasce dalla coniugazione "all'americana" di uno dei concetti più importanti dell'italianità in cucina: la famiglia che si raduna attorno alla tavola è infatti l'ambiente in cui nascono alcune delle più importanti ricette della nostra tradizione.

Il viaggio culinario si chiude con le influenze europee di Las Bravas che offre un'espe rienza 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.

Comune denomina tore tra le realtà sopra presentate è la passione per il gusto, l'amore per la terra e i suoi prodotti, ma soprattutto l'ineccepibile attenzione per la forma. Din – Design In vuole fare di ques te eccellenze la propria eccellenza, per proporre ai visitatori un'esperi enza ricca di emozioni, di spunti culturali e di divertimento che sia non solo di supporto, ma che vada in qualche modo a completare l'esperienza dell'esposizione.

Weating c/o Din – Design In
dal 17 al 22 aprile 2018
via Massimiano 6 / via Sbodio 9 - Milano
17/21 aprile 2018 dalle h. 10:00 alle 22:00
22 aprile 2018 dalle h. 10:00 alle 18:00
Apertura Straordinaria: mercoledì 18 aprile dalle 10:00 alle 24:00

— ————————