

1

CONDIVIDI

f

t

p

g+

m

Milano| Fuorisalone: successo per "Kellalà" di Artetèco

ATTUALITÀ

22 APRILE 2016



REDAZIONE

NOTIZIE CORRELATE

ARTETECO

BENEVENTO

FUORISALONE

KELLALÀ

TOP



Cinque giorni intensi e positivi quelli vissuti all'interno dello spazio "Kellalà", dalla squadra di progettisti di Artetèco che si è fatta apprezzare in occasione dell'edizione 2016 del Fuorisalone di Milano che ha portato centinaia di migliaia di persone nel cuore del capoluogo meneghino dal 12 al 17 aprile. Presente nella location strategica "Din" Lambrate dove si sono messi in mostrapiù di 150 tra architetti e designer, per quello che è stato definito dagli addetti ai lavori "il tempio dell'autoproduzione del design internazionale", si è trattato di un ottimo esordio per "Kellalà" piattaforma web che offre a creativi e designer un modo innovativo per produrre e vendere prodotti artigianali localmente e online: in occasione del "Fuorisalone", Kellalà è uscita fuori dalla Rete diventando, per cinque giorni, uno spazio reale disposizione per gli appassionati di design che hanno affollato le strade di Milano.

Sugli scudi le idee di Spazio Artetèco, Ctm Design e ReLegno: tra gli oggetti più richiesti il vassoio "Emoji", ottima idea per superare lo "stress da sagra", l'innovativo e robusto barbecue BBQ e la borsa per chef senza fissa cucina "Nomade". "E' stata un'esperienza intensa e produttiva – ha affermato Umberto De Nigris, direttore creativo di Artetèco – ed un ottimo esordio per la nostra neonata piattaforma.

Un'esperienza che ci ha fatto confrontare in maniera pro attiva con una vasta e variegata platea anche internazionale. I nostri prodotti – ha proseguito De Nigris – hanno riscontrato un feedback positivo e per questo ci aspetta un post "Fuorisalone" ancora più impegnativo". Kellalà ha calamitato l'attenzione di tanti visitatori grazie anche all'evento di promozione enogastronomica che ha visto protagoniste affermate aziende sannite come la cioccolateria "Autore", l'azienda vitivinicola "Morone", la masseria "Frattasi" ed il salumificio "Pagnozzi". Le eccellenze del territorio, servite durante la cinque giorni milanese, hanno attirato all'interno dello spazio "Kellalà" tanti curiosi. "Uno stimolo in più – ha concluso De Nigris – per far crescere la piattaforma e farla diventare punto di riferimento delle eccellenze del nostro territorio. Design ed enogastronomia di qualità possono andare a braccetto e ben figurare in qualsiasi contesto importante".

