



Alta moda e buon cibo: accoppiata vincente alla Fashion Week Donna



(Filippo Sinisgalli)

di Michele Pizzillo, Milano

Sono giorni frenetici a Milano per il mondo della moda. La famosa Milano Fashion Week Donna, infatti, è in pieno svolgimento, con un pullulare di buyer, modelli, influencer e pubblico.

Una "popolazione" che poi si da appuntamento a "White Milano", uno degli appuntamenti più attesi della settimana della moda perché nel cuore di Tortona District permette di fare conoscere le ultime tendenze e scoprire le proposte dei tanti brand moda coinvolti in questo evento. Siccome è una kermesse che registra la presenza di circa 30.000 visitatori, che devono pur rifocillarsi, gli organizzatori di White hanno chiesto a "Palato Italiano" di preparare, a partire dal 22 febbraio, e per quattro giorni, una proposta gastronomica pronta a coniugare gusto ed estetica. E, così, lo chef Filippo Sinisgalli e la sua brigata sono già pronti a offrire agli ospiti del White un'esperienza culinaria in grado di soddisfare l'esigente mondo fashion internazionale, con piatti che spaziano dal vegetariano al vegan, senza tralasciare le ricette più rappresentative dello chef stellato. Dopo i divi di Hollywood, da Sharon Stone a Whoopy Goldberg e gli eventi di maggior richiamo dello star system, dai Grammy agli Oscar, fino ai Bafta, Filippo Sinisgalli – executive chef e frontman de Il Palato Italiano, già stella Michelin al MezzoSoldo in Val Rendena ed executive chef agli Armani Hotel di Dubai – non poteva mancare alla Settimana della Moda Milanese, uno degli appuntamenti imprescindibili del panorama fashion internazionale.

D'altronde moda e food sono due pilastri della creatività e della cultura italiana. Due mondi solo apparentemente distanti; in realtà condividono un costante spirito di ricerca e innovazione, con l'obiettivo non solo di colpire lo sguardo ma anche di stimolare l'immaginazione, mescolando colori, texture e sensazioni. Due realtà in continua evoluzione, capaci di lanciare tendenze e, mai come ora, di farsi promotrici e portavoce di messaggi quanto mai globali. Etica e sostenibilità sono infatti sfide che il mondo del food e della moda sono chiamati a interpretare, fondendo in

maniera complementare bellezza e consapevolezza.



È proprio dal focus sulle materie prime, la stagionalità e la territorialità che Sinisgalli parte per costruire il suo personale percorso culinario, per offrire un'esperienza gastronomica capace di coinvolgere tutti i sensi. E, anticipa: "Per la Vip Lounge e il pubblico del White, così attento, abbiamo studiato menù d'eccezione, anche vegetariani e vegani, capaci di celebrare il Made in Italy, simbolo in tutto il mondo di stile, eleganza e di food di eccellenza, in linea con la nostra filosofia di cucina stagionale e a "km vero". Vogliamo stupire i nostri ospiti con piatti ricchi di gusto, ma dal forte impatto estetico, capaci di colpire per la loro creatività, così come per la profondità di sapori. Come un abito rappresenta una creazione esclusiva, studiata ad hoc, anche i nostri piatti, vogliono raccontare storie uniche e regalare un'esperienza, in chiave fashion, capace di coinvolgere tutti i sensi". Fra le proposte in carta, troviamo la zuppa del giorno, i ravioli di ossobuco con sugo d'arrosto e salsa allo zafferano lucano, spaghetti alla chitarra con pomodoro appassito cime di rapa e mollica, lasagna alla bolognese, cous cous vegano, quinoa e verdure invernali, uovo bio croccante e salsa al Parmigiano reggiano vacche rosse, fesa di manzetta marchigiana arrostita all'olio evo e cicoria ripassata, focaccia farcita (mortadella "maiale Tranquillo" oppure mozzarella di bufala e crudo di Parma 24mesi), ciabatta di pane nero con salmone e creme fraîche fatta in casa, rosetta con salame mantovano "Corte Camerlenga" e caciocavallo podolico irpino "Mariconda", ciabatta di segale con spinaci e speck "Casa Largher", ciabatta vegana più monoporzioni di dessert: White stone, tiramisù, Sacher, Cannoncino alla crema, crostata, gianduotto.

Cinque giornate intense di appuntamenti unici e sei punti ristoro ognuno con una sua peculiarità, per raccontare e presentare ai partecipanti del WHITE Milano tutta l'eleganza e lo stile de Il Palato Italiano (che nasce come food hunter e coach di brigate di cucina professionali; sotto l'egida di due ambasciatori in grado di valorizzare i prodotti e i giovani talenti, Sinisgalli e il maestro di cerimonie e sommelier Tiziana Sinisgalli, crea food experience su misura dall'impronta rigorosamente italiana) che fa del Made in Italy il suo leitmotiv dominante e il fil rouge di ogni collaborazione e partnership.

Superstudio Più | Via Tortona 27, Milano

Opificio | Via Tortona 31, Milano

