



martedì, gennaio 8, 2019 3:36:31 PM **Ultime notizie** dal 12 al 14 gennaio a Milano 27 e 28 gennaio a C

f t in i+ G+ p t



Giornale on line di informazione enogastronomica



- Home
- La Redazione
- News
- Eventi**
- I Personaggi
- Ricette d'Autore
- Parliamo di...
- Prodotti Tipici

Tu sei qui > Home > **Eventi** > Dattitempo al WSM 2019 dal 12 al 14 gennaio a Milano

Dattitempo al WSM 2019 dal 12 al 14 gennaio a Milano

8 Gennaio 2019 Redazione



SCOPRI DI PIU' CLICCA QUI



CORSO SUI DISTILLATI



PARLIAMO DI... VINO

marzo 23, 2017 Pia Martino **Le Bodegas dello Sherry**

Il complesso processo che permette la maturazione e...

Parliamo di... [Vino](#)

marzo 02, 2017 Redazione **I vini della Sicilia**

La Sicilia una delle regioni più ricche di...

Cultura [Parliamo di...](#) [Vino](#)

marzo 01, 2017 Pia Martino **Sweet Sweet Sherry**

ARTICOLI RECENTI

Moda etica e food d'autore si incontrano in nome della sostenibilità.

Lo chef **Filippo Sinisgalli** e la sua brigata cureranno le proposte gastronomiche del White Street Market con **DATTITEMPO**, una "food-stop" d'eccellenza ma con un approccio responsabile

12-14 gennaio 2019 Superstudio Più | Via Tortona 27, Milano

Gennaio 2019. In occasione della seconda edizione del White Street Market di Milano, streetwear e food d'autore si incontrano in un nuovo progetto che lega moda e cibo di alta qualità a temi come la sostenibilità e l'accessibilità. **Tra le novità del WSM 2019** spicca la **collaborazione con Il Palato Italiano**, il primo vero hub della cucina Made in Italy, nato con l'obiettivo di valorizzare l'arte culinaria italiana, attraverso la selezione e l'utilizzo di materie prime genuine e sostenibili. Il Palato Italiano si presenterà al WSM 2019 con la linea **Dattitempo**, curata da **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 – e dalla sua brigata per proporre ai visitatori un "food-stop" d'autore a base di prodotti gastronomici d'eccellenza a KM VERO (e non ZERO). Dattitempo sarà il punto di incontro per tutti coloro che vorranno concedersi un'esperienza gastronomica, strettamente legata ai valori del cibo di qualità, dove condividere sapori e piaceri diversi ogni giorno e dove ritrovare in ogni ricetta la vera essenza del gusto.

WSM e Il Palato Italiano con Dattitempo, dunque, uniscono le loro forze in vista di un messaggio comune che promuove il legame tra arte in ogni sua forma, moda, street culture e approccio etico. **Filippo Sinisgalli sarà anche protagonista con la brigata di due workshop e un talk**, dedicati al tema della **sostenibilità in ambito gastronomico**.

La proposta di Dattitempo

Dattitempo è un invito a dedicarsi del tempo di qualità per gustare una cucina che trova la propria ragion d'essere nel rispetto della territorialità e della stagionalità delle materie prime, frutto del lavoro di piccoli produttori d'eccellenza personalmente selezionati dallo chef Filippo Sinisgalli. Una cucina d'autore sostenibile – in grado di valorizzare il patrimonio culturale e ambientale del Belpaese – ma anche accessibile a chiunque voglia concedersi una pausa di puro piacere culinario. Lo chef Filippo Sinisgalli ha fatto sua questa filosofia: nessuna concessione, dunque, al "fuori stagione", alla frenesia, all'estetica del cibo fine a se stessa e porte aperte alla food experience d'autore.

il nuovo libro di Michele Leone
"Viaggio tra le Confraternite
Enogastronomiche d'Italia"

RIESE PIO X, ARRIVA LA "FESTA DEL
MUSETO". APERTE LE ISCRIZIONI
AL PREMIO "MUSETO D'ORO 2019"

Dattitempo al WSM 2019 dal 12 al
14 gennaio a Milano

27 e 28 gennaio a Grottaglie (TA)
nell'Antico Convento dei Cappuccini
un ricco programma di eventi
dedicati ai vini artigianali

L'Umbria del vino in Olanda al
Bellavita Expo 2019 di Amsterdam.

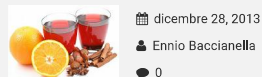
L'OCCASIONE GIUSTA PER TE



ARCHIVIO ARTICOLI

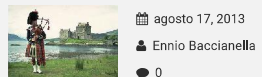
Seleziona mese ▼

DISTILLATI & CO.



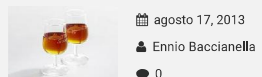
dicembre 28, 2013
Ennio Baccianella
0

[Distillati & Co.](#) [Parliamo di...](#)



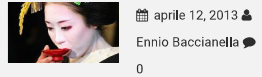
agosto 17, 2013
Ennio Baccianella
0

[Distillati & Co.](#) [Parliamo di...](#)



agosto 17, 2013
Ennio Baccianella
0

[Distillati & Co.](#) [Parliamo di...](#)



aprile 12, 2013
Ennio Baccianella
0

[Distillati & Co.](#) [Parliamo di...](#)

Dal 12 al 14 gennaio i visitatori del White Street Market potranno vedere all'opera Filippo Sinisgalli e la sua brigata e prendersi una pausa dedicando anima e corpo ai piaceri della tavola con le proposte di Dattitempo, che prevede una soluzione "permanente", composta da assortimenti salati, dolci e caetteria, a cui si aggiunge una soluzione "espressa", etteria, a cui si aggiunge una soluzione "espressa",

MIRò Comunicazione Srl

www.mirocomunicazione.com

tel. + 39 02 84542115 • mob. + 39 345 149 2333

page1image51773648

page2image51779680

page2image51781968

page2image51782176

page2image51782384

nota anche come "cucina à la minute", specifica per la pausa pranzo. Il tutto preparato con particolare attenzione, come il pane con lievito madre sfornato ogni mattina, "allevato e nutrito" dai maestri dell'arte bianca de Il Palato Italiano.

Gli appuntamenti con lo chef Filippo Sinisgalli

- Sabato 12 gennaio ore 16.00 – **Food Today**. Un'ora di talk con alcune importanti figure della scena italiana legata al food: Filippo Sinisgalli, Tommaso Fara, Vittorio Fusari e Stefano Cavada.
- Sabato 12 gennaio ore 17.00 – **Pastry&Sneaker**. Workshop/laboratorio culinario. Filippo Sinisgalli, il suo Pastry Chef e la brigata porteranno i visitatori alla scoperta della "vera" pasticceria.
- Domenica 13 gennaio ore 15.45 – **Dattitempo**. Workshop/laboratorio culinario. Filippo Sinisgalli e la brigata insegneranno agli ospiti a prendersi il giusto tempo in cucina per realizzare le proprie ricette con un tocco in più e un occhio di riguardo al lato emozionale, perché la cucina è anche questo: passione, amore, gusto, sentori...

Il Palato Italiano

Il Palato Italiano nasce come food hunter e coach di brigate di cucina professionali. Sotto l'egida di due ambassador in grado di valorizzare i prodotti e i giovani talenti, l'executive chef Filippo Sinisgalli e il maestro di cerimonie e sommelier Tiziana Sinisgalli, crea food experience su misura dall'impronta rigorosamente italiana. Los Angeles, New York, Miami, Londra e ovviamente Italia sono i mercati in cui Chef@Home ed eventi tailor made sono più richiesti, destinazioni raggiunte grazie a un preciso calendario di appuntamenti su prenotazione, che vedono la brigata impegnata in una tournée, proprio come un artista in concerto. Il Palato Italiano, infatti, nel suo headquarter bolzanino, riesce a "offrire del tempo di qualità" a quei clienti che decidono di farsi coccolare nei 1000 m2 a disposizione (lezioni one to one, teambuilding, weekend customizzati), oltre a firmare il percorso educativo e sensoriale di coloro che porteranno la bandiera italiana anche oltreoceano.

📅 Eventi

Written by Redazione

Website

« 27 e 28 gennaio a Grottaglie (TA) nell'Antico Convento dei Cappuccini un ricco programma di eventi dedicati ai vini artigianali

RIESE PIO X, ARRIVA LA "FESTA DEL MUSETO". APERTE LE ISCRIZIONI AL PREMIO "MUSETO D'ORO 2019" »

LEGGI ANCHE...

