



White Street Market è l'evento per tutti durante le sfilate di Milano

esquire.com/it/stile/moda-uomo/a25830560/white-street-market-milano-2019

10 gennaio 2019

Dal 12 al 14 gennaio con incontri, dibattiti, mostre e anche una food experience offerta dallo chef Filippo Sinisgalli.

Di Leonardo Casati

10/01/2019



Courtesy White Street Market

Collezioni moda, streetwear e sportswear, dibattiti e workshop: tre giorni, dal 12 al 14 gennaio, dedicati a sostenibilità e cultura della moda. Tutto è pronto per la seconda edizione di White Street Market, l'evento italiano interamente dedicato alla cultura street nel mondo della moda: un vero e proprio punto di incontro dove i mondi business e consumer interagiscono e si mixano alla scoperta di nuove tendenze e dei principali player della cultura internazionale.



Courtesy White Street Market

Un calendario ricco di appuntamenti con oltre 25 attività, tra mostre di arte e moda, incontri e workshop che animeranno il Tortona Fashion District. Circa 60 brand tra cui New Balance, Timberland, Dickies, Iuter, Pony, Kappa e fashion label quali Daily Paper, nana-nana, Last Heirs, Lyph, bob sdrunk, UFU, VFTS saranno presentati negli spazi di SuperstudioPiù in via Tortona 27, continuando così a offrire nuove realtà espositive con un inedito mix di brand affermati e di ricerca. Sarà perfino possibile acquistare limited e special edition.



Courtesy White Street Market

Tre le tematiche guida di questa seconda edizione c'è Re:make Re:use – Re:do. Il tema dell'ecosostenibilità si amplia e viene affrontato attraverso numerose iniziative di spessore culturale, che coinvolgeranno brand di moda, beauty e design come O-way, Wrad Living e Vanta. Inoltre, per sottolineare il legame tra arte, moda e dimensione etica, sarà eccezionalmente allestita la *Venere degli Stracci* di Michelangelo Pistoletto, opera che pone l'accento sul consumo e sul riciclo.



Courtesy White Street Market

White Street Market sarà anche musica e food experience. Tra le novità, anche la collaborazione con Il Palato Italiano e la sua linea Dattitempo. Lo chef Filippo Sinisgalli curerà un food-stop d'autore: dalla colazione all'aperitivo, un punto d'incontro dove condividere esperienze, sapori e piaceri. Aperto a tutti.