



Il Palato Italiano a WHITE Milano 2019



Lo chef Filippo Sinisgalli torna a giocare con la moda, curando con la sua brigata la proposta food & beverage del WHITE. Sei punti ristoro nel cuore del Tortona District e un menù che appaga tutti i sensi

A febbraio dal 22 al 25, i riflettori si accendono con il WHITE Milano uno degli appuntamenti più attesi della Milano Fashion Week Donna, dove buyer e trend setter italiani e internazionali si preparano ad accorrere nel cuore del capoluogo lombardo per conoscere le ultime tendenze e scoprire le proposte dei tanti brand moda coinvolti.

In questa kermesse internazionale che registra ogni anno oltre 27.000 visitatori (tra buyer, modelli, influencer e pubblico), Il Palato Italiano diventa di nuovo star, con una proposta gastronomica pronta a coniugare gusto ed estetica. Lo chef Filippo Sinisgalli e la sua brigata sono 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 trascurare 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.



Moda e food, due pilastri della creatività e della cultura italiana, due mondi solo apparentemente distanti, condividono in realtà 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 lo chef Filippo Sinisgalli parte per costruire il suo personale percorso culinario, per offrire un'esperienza gastronomica capace di coinvolgere tutti i sensi.

“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” spiega lo chef Filippo Sinisgalli. “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”.

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 fa del Made in Italy il suo leitmotiv dominante e il fil rouge di ogni collaborazione e partnership.

Share this:

- [Twitter](#)
- [Facebook](#)
- [LinkedIn](#)
- [Google](#)