SALE&PEPE PRESENTA "STREET FOOD EXPERIENCE"

DAL 12 AL 17 APRILE NEL NUOVO DESIGN DISTRICT DI VENTURA LAMBRATE A MILANO

L'evento di food & design organizzato dal brand Mondadori in occasione del Fuorisalone

Segrate, 7 aprile 2016 - **Dal 12 al 17 aprile**, in occasione del **Fuorisalone 2016**, ***Sale&Pepe*** apre le porte di Giardino Ventura a Lambrate a "**Street Food Experience**", l'evento dedicato al cibo da strada ideato dal magazine punto di riferimento per chi ama la tavola ed è sempre alla ricerca di proposte raffinate e autorevoli, in collaborazione con Skibox Montblanc.

"**Street Food Experience"** unisce, nel cuore del nuovo design district di Ventura Lambrate a Milano, la moda dello street food - fenomeno che negli ultimi anni in Italia ha contagiato più di 35 milioni di persone - all'attenzione per il design, con un occhio di riguardo ai prodotti locali e al km zero: un'occasione promossa da *Sale&Pepe* per riscoprire e gustare luoghi e tradizioni con un mix perfetto fra globale e locale, mescolando ricette e promuovendo i migliori cibi e chef emergenti, con menù studiati per ogni occasione e ogni gusto.

La manifestazione accoglierà, in un'area di circa 750 metri quadri, un vero mercato di street food d'autore (dal kebab vegano alle pizze espresse napoletane, dal fish & chips agli hamburger gourmet) e il palco curato da *Sale&Pepe* ospiterà showcooking, laboratori di food & design, presentazioni di libri e tanto altro.
Nella cornice *green* non potevano mancare esclusive zone relax arredate dal mensile *CasaFacile*, dove i visitatori potranno rilassarsi nelle tre strutture a casetta allestite a tema "viaggio intorno al mondo".

Non solo food e design, ma anche musica, grazie a R101: la radio infatti accompagnerà tutta la manifestazione con una selezione musicale dedicata e nella serata di mercoledì 13 aprile sarà presente con un djset dal vivo in occasione dell'inaugurazione del quartiere Ventura Lambrate.

Sponsor dell'evento saranno Ceramiche Siciliane Ruggeri e Birra Theresianer.

“Street Food Experience” sarà aperto da martedì 12 a domenica 17 aprile, in via Ventura 12, all’interno del Giardino Ventura di Lambrate, dalle 10 alle 20 (il mercoledì per il djset di R101 resterà aperto fino alle 22; la domenica fino alle 18).

L’ingresso è libero e sarà possibile prendere parte gratuitamente a tutte le attività che si svolgeranno sul palco di *Sale&Pepe*.

Tutte le informazioni sull’evento e il calendario completo e aggiornato degli appuntamenti sono disponibili sul sito di *Sale&Pepe* all’indirizzo: http://www.salepepe.it/news/eventi/streetfood-experience.

L’hashtag per seguire l’iniziativa su Facebook e Twitter sarà #streetfoodEXP.

Sale&Pepe, il magazine di cucina diretto da Laura Maragliano, è la testata leader tra i mensili di cucina di alta gamma, punto di riferimento per chi ama la tavola ed è alla ricerca di proposte gastronomiche raffinate e autorevoli, raccontate con attenzione ai dettagli e un’alta qualità fotografica. (Totale diffusione cartacea e digitale 115.669 copie. Fonte ADS dicembre 2015). Insieme al magazine con gli speciali tematici, il mondo di *Sale&Pepe* comprende anche **Salepepe.it**, il portale food dedicato alle ricette e a tutto il mondo della cultura culinaria con news, informazioni su eventi, itinerari del gusto, una web tv con video ricette (1,7 milioni di utenti medi al mese. Fonte Audiweb Total Digital Audience - Media ultimi tre mesi) e la nuova Scuola di Cucina, luogo d'incontro tra appassionati ed esperti. *Sale&Pepe* è anche presente sui social network e ha oggi una community su Facebook che ha raggiunto 756.000 fan.

SKIBOX Montblanc è un nuovo concept di rifugio-gourmet, nato ai 2000 metri d’altitudine di Col Checrouit. Da un’idea di Gianluca Perrelli (fondatore di Kiver, Sounday, Vitaminic) e Andrea Carletti (fondatore di Street Food Mobile) e ispirato ai mercati metropolitani mondiali di street food, SKIBOX rappresenta un nuovo concept di rifugio in alta quota, dove produttori e chef emergenti italiani si alterneranno per offrire "snow food" di qualità, a 2000 metri d'altitudine.

E trattandosi di street food non poteva mancare l’Apecar che contraddistingue ormai la nuova modalità di food to go.

Ufficio stampa Mondadori
02 75423159
pressoffice@mondadori.it