Comunicato stampa

**Fuorisalone: in Porta Genova la food court di Chef in Camicia**

Milano, 25 maggio 2022. Food truck con street food internazionale, show-cooking, concerti, dj set ed eventi legati al mondo del gaming in una piazza che intende fondere diverse forme e livelli di intrattenimento per creare un nuovo modello aggregativo, soprattutto per le generazioni più giovani, nel panorama del Fuorisalone. È quanto previsto da **“The Square”, la food court che sarà realizzata dalla media company Chef in Camicia** negli spazi del Ride, ex scalo di Porta Genova, durante l’intera durata della Milan Design Week, dal 6 al 12 giugno. La manifestazione, aperta al pubblico dalle ore 11 a mezzanotte, si sviluppa attorno ad una delle mostre più interessanti che animeranno la kermesse legata al design: **“Lego: The Art of the Brick” dell’artista Nathan Sawaya**, con decine di opere di diverse dimensioni create con i celebri mattoncini ad incastro.

L’intrattenimento serale, dall’aperitivo a chiusura, prevede invece dj set e concerti con artisti di vario genere: Akeem, DiscoStupenda, Tommaso Partesana & Band e i dj selezionati da Nice Club, Knock Party e Indie Italy. **Per quanto riguarda la soddisfazione del palato dei visitatori**, sono previste ape car e postazioni di numerose realtà internazionali, quali Starbucks Ready To Drink, Tabasco, Kikkoman, Santa Maria Tex Mex, Calvé Peanut Butter, MSC – Marine Stepwardship Council, Birrificio Angelo Poretti, NeN, Nintendo, Duroc Gin, BBQ King, Planted, Pompadour e Acadèmia.tv. **I menu sono studiati dagli Chef in Camicia, Nicolò Zambello, Luca ”Lello” Palomba e Andrea Navone**, che saranno presenti in diversi momenti di incontro, tra showcooking e attività ricreative non solo legate al cibo.

**La proposta gastronomica** spazierà dallo street food più goloso alle soluzioni salutari, comprese le ricette per vegetariani e vegani, attingendo dalle tradizioni di diversi continenti: dalla tortilla al bacon piccante agli spiedini di pollo marinati in salsa teriyaki con verdure croccanti (peperoni, cipolle e zucchine), dal burrito tex-mex con salsiccia stufata alla paprika, pomodoro, fagioli neri, formaggio fuso, mais dolce, peperoni alla griglia e cipollotto fresco, dalle bowl di poke (con salmone, pollo o vegetariane) alle polpette alla norma con salsa di habanero, dalla quesadilla di pollo messicana, una tortilla di mais con protagonista il formaggio nel ripieno, ai dolci tipicamente statunitensi, quali cheesecake newyorkese, cupcake alla banana e mirtilli e pancake con frutti di bosco.

**Gli showcooking** quotidiani prevedono: una quesadilla filante con cipollotto, gamberi e tequila; la fresella pugliese; spaghetti con crema di melanzane e dadolata di pesce spada, pomodori secchi, olive e capperi; spaghetto con le vongole, pomodorini del piennolo, tarallo napoletano, gambi di prezzemolo e zeste di limone; tagliolini al nero di seppia con salsa di soia dolce, pomodorini, caprino, prezzemolo e gamberi spadellati; gazpacho con crudità di verdure, gamberi e calamari scottati.

"Questo modello di piazza – spiega **Nicolò Zambello**, AD di Chef in Camicia – è un vero e proprio esperimento nel panorama delle attività collaterali al Salone del Mobile. L’idea è nata dall’esigenza di creare uno spazio di aggregazione per persone di tutte le età, soprattutto per i giovani, dopo un periodo di pandemia che ha ridisegnato forzatamente le abitudini di interazione tra le persone. Per questo motivo, anche se siamo una community social che ad oggi conta più di 4 milioni di utenti, ci siamo sentiti in dovere di oltrepassare i limiti di una realtà come la nostra dando vita ad un evento dove il mondo digitale incontra quello reale attraverso musica live, dj set, gaming sessions e show-cooking, per una experience mai vista prima”.

--- Foto (in aggiornamento):

<https://drive.google.com/drive/folders/1dsAbqSntDhQ1hGUrEpvLUrHqCgHIdZS4?usp=sharing>

--- Programma al seguente link (in aggiornamento):

<https://www.fuorisalone.it/it/2022/eventi/1973/The-Square-by-Chef-in-Camicia>

Ufficio stampa Chef in Camicia | [press@chefincamicia.com](mailto:press@chefincamicia.com)

Lorenzo Foti | E. [foti.lorenzo@gmail.com](mailto:foti.lorenzo@gmail.com) | M. +39.3475220486

**Chef in Camicia**: [Sito](https://chefincamicia.com/) | [Facebook](https://www.facebook.com/Chefincamicia/) | [Youtube](https://www.youtube.com/channel/UCYseFbvJWe2IqHSTOYG5fow) |[Pinterest](https://www.pinterest.it/chefincamicia/) | [Instagram](https://www.instagram.com/chefincamicia/?hl=it) | [TikTok](https://www.tiktok.com/@chefincamicia)