

East Market, i sapori di Little Italy nel tempio del vintage

15 Maggio 2023



MILANO – Nuovo appuntamento, domenica 21 maggio dalle 10,00 alle 21,00, con East Market, l'evento del vintage milanese dedicato a privati e professionisti, dove tutti possono comprare, vendere e scambiare. 300 selezionati espositori da tutta Italia con migliaia di oggetti insoliti e stravaganti, dai più ricercati capi d'abbigliamento vintage all'artigianato più raffinato, dai più rari dischi in vinile ai colorati complementi d'arredo. Solo per questo mese, parallelamente alle consuete attività del market, sarà a disposizione del pubblico una speciale area dedicata allo street-food italo americano.

Negli oltre 6.000 mq dell'ex fabbrica aeronautica in zona Mecenate a Milano, si possono

trovare anche articoli di collezionismo, accessori, mobili, modernariato, usato, pulci, design, scarpe e borse, libri, fumetti, poster, riviste e stampe, elettronica, militare, giochi e videogiochi, riciclo e riuso, stranezze varie, piatti, porcellane, utensili e molto altro ancora. Shopping con un occhio all'ambiente. East Market da sempre valorizza la cultura e la consapevolezza del riciclo, coniugando la bellezza estetica dei prodotti e la loro duratura funzionalità, senza quindi contribuire alla sovrapproduzione industriale di massa che inevitabilmente genera spreco e inquinamento. Moda, fai da te, mercato del riciclo che strizzano l'occhio alle nuove tendenze del fashion e della musica, informando e sensibilizzando il pubblico sugli aspetti ecologici del mondo vintage.

Nove food truck saranno protagonisti dello speciale Little Italy, dedicato al celebre quartiere di Manhattan nato negli Anni '20. Gli organizzatori hanno voluto ricreare proprio quei sapori del cibo di strada italo-americano, frutto dell'incontro tra tradizione culinaria del nostro paese con quella statunitense. Tra le proposte Meatball Family, celebre per le sue polpette, per l'occasione offrirà il piatto italoamericano più famoso, ovvero gli spaghetti con polpette. Panzo invece porta i tipici panzerotti pugliesi con burrata, prosciutto e fiori di zucca, ma anche in versione dolce. La tradizione emiliana sarà rappresentata da Gnoko con il suo gnocco fritto, farcito con i classici salumi. Il Mannarino seleziona le migliori carni da griglia che poi diventano arrosticini e bombette, mentre Testami riporta i classici della cucina toscana con testaroli e focacce. Hot dog, hamburger e pulled pork, tra i piatti statunitensi più famosi al mondo, saranno preparati da Pop Dog e All Star Food, solo con materie prime italiane di prima scelta. Anche il pesce avrà il suo spazio con il panino al polpo di Pantura e per finire il gelato artigianale di Iconico.

Sempre presenti anche la caffetteria e la bakery con prodotti da forno dolci e salati, e due bar aperti per tutta la durata della manifestazione. Tutta l'offerta food and beverage comprende anche proposte per vegani, celiaci e kids e adotta la politica #plasticfree. Una policy ecologista che bandisce completamente tutta la plastica, dove cibi e bevande sono serviti solo in materiali eco friendly e riciclabili. Completano la manifestazione i dj set con il meglio delle selezioni musicali del momento e del passato.