



INTERNATIONAL EXHIBITION OF YARNS AND FIBRES
FOR WOVEN AND KNITTED FABRICS
FOR APPAREL, FURNISHING AND TECHNICAL TEXTILES

Filo n. 51: la sostenibile bellezza del buon gusto

In un'edizione - la numero 51 - che mette al centro del discorso la sostenibilità dei processi tessili e non solo, Filo (27-28 febbraio 2019 al Palazzo delle Stelline di Milano) mostra una volta di più come dal rispetto del territorio, delle sue tradizioni e della sua cultura nascono prodotti di eccellenza, capaci proprio per queste loro caratteristiche di conquistare i mercati più lontani. Lo dimostra, ovviamente, l'internazionalità del Salone, con filati di altissima qualità prodotti da innovative aziende italiane e straniere che incontrano le richieste di buyer di tutto il mondo. Ma lo dimostrano anche tutte le imprese che affiancano Filo nel garantire l'organizzazione e i servizi messi a disposizione di espositori e visitatori nei due giorni di fiera.

La prima è naturalmente **Fondazione Stelline**. Il Palazzo delle Stelline è infatti la sede storica di Filo, sempre molto apprezzata da espositori e visitatori per la sua posizione al centro di Milano e per il fascino di una location ricca di arte e di storia. A tutto ciò si aggiunge una caratteristica non sempre disponibile in altri spazi fieristici, ma che avvantaggia i professionisti della filiera tessile: la luce naturale che dal chiostro si irradia all'intero spazio espositivo.

V2, che per la prima volta in questa edizione affianca Filo, è un'azienda biellese di abbigliamento, "giovane" per vocazione e per anno di fondazione. Per Filo, V2 ha appositamente disegnato e realizzato le felpe indossate dalle hostess e dagli steward della 51ª edizione. Nella elegante semplicità dei capi, bianchi e con il logo di Filo, si riconosce la filosofia dell'azienda, che premia il made in Italy e secondo la quale "il classico si plasma, si rinnova, diventa unico".

Ancora una volta, nella 51ª edizione di Filo la realizzazione dei due light-lunch e del buffet per il Filo-cocktail, riservati agli espositori e alla stampa, è curata da **Ramella Banqueting**. Le proposte dello chef Ivan Ramella sono una delizia per il palato e uniscono l'attenzione alla tradizione culinaria del territorio biellese con la ricerca di ricette sempre nuove. Dal 1946, la famiglia Ramella ha fatto della ristorazione di qualità un'arte che racchiude la professionalità, la passione e lo stile dell'ospitalità. Come dimostrano, a fianco dell'attività di banqueting, i vari ristoranti e le iniziative realizzate dalla famiglia Ramella nel Biellese.

Nel corso della 51ª edizione di Filo le "bollicine" sono proposte dalla **Cantina Orsolani**: è una storica casa spumantistica del Nord Piemonte. Pionieristicamente, nel 1968, ha iniziato a produrre l'Erbaluce spumante. Da allora sono passati più di 50 anni e un'espansione continua dell'azienda, in una storia di successo fondata su quattro parole: serietà, rispetto, lavoro, territorio.

Alla 51ª edizione di Filo l'appuntamento con il gusto è localizzato al primo piano del palazzo delle Stelline: è lì che si trova la FiloLounge, un'area riservata in via esclusiva a espositori e stampa, dove l'organizzazione mette a disposizione, oltre ai light-lunch delle due giornate di Filo, un continuo servizio di caffetteria. Sempre al primo piano è situato "Il gusto della sostenibilità", lo spazio della 51ª edizione di Filo che vede protagoniste dieci aziende del territorio biellese: Birra Menabrea, Biscottificio Cervo, Botalla Formaggi, Carni Botalla, Caseificio Pier Luigi Rosso, Centovigne, Gabba Salumi, Lauretana, Pasticceria Massera Gino, Proprietà Sperino, tutte aderenti alla Sezione "Alimentari e Bevande" dell'Unione Industriale Biellese. L'iniziativa ha il patrocinio di Atl Biella, l'Agenzia turistica locale del territorio biellese.

Biella, 27 febbraio 2019

Ufficio stampa e comunicazione
EA Team Elena Aravecchia
Via Muratori, 55 - 20135 Milano
Telefono 339 64 73 377 - 368 30 87 865
press@filo.it

Organized by



Via Torino, 56 - 13900 Biella (BI) - Italy
Phone +39 015 8483271 - Fax +39 015 8495363
www.filo.it - e-mail: info@filo.it

