



MINAS TREND INOVA COM ÁREA GASTRONÔMICA E LOJA DE VESTUÁRIO E ACESSÓRIOS ABERTAS AO PÚBLICO

Reforçando sua proposta de democratizar o acesso da população à semana de moda mineira, 23ª edição disponibiliza espaços de compras e lazer para o consumidor final.

Pela primeira vez, o Minas Trend, evento promovido pela FIEMG, que acontece no período de 29 de outubro a 1º de setembro, no Expominas, em Belo Horizonte, abre suas instalações para a população em geral que terá a oportunidade de vivenciar o ambiente de um dos maiores eventos de moda do país, até então restrito aos compradores lojistas e profissionais do setor.

Além de poder circular por todas as áreas do evento - com exceção do salão de negócios, que continua exclusivo para compradores -, a população poderá participar das atividades promovidas pelos apoiadores e patrocinadores, como também aproveitar o espaço “A Gastronomia tá na Moda” e adquirir roupas e acessórios de moda, direto dos fabricantes, através do “Projeto Nômade”.

Comida fashion

“A gastronomia está na moda” acontece em um espaço de 3 mil m² que conta com restaurantes e bares que desenvolveram receitas e drinks especialmente para o maior evento de negócios da cadeia produtiva da moda no Brasil. A ideia, inédita, é fomentar o movimento street food com a participação de renomados restaurantes de Minas Gerais, que irão compartilhar o que é tendência na culinária com as marcas mais importantes da moda.

Além de cafés, lounges, pubs, cervejarias e wine bar, o “Gastronomia tá na moda” contará com workshops, intervenções culturais, lojas com produtos mineiros e minimercado, além do Palco SESI com uma variada programação musical com a participação do grupo Jazzô e os Dj’s Rodrigo Vavá e João Elias.

Outra grande atração do espaço gastronômico é o Espaço Prazeres da Mesa, onde chefs renomados da culinária mineira convidam estilistas mineiros para uma aula de gastronomia em conjunto. Leonardo Paixão, Américo Piacenza, André de Melo, Caetano Sobrinho, Elisa Dayrel, Flávio Trombino, Djalma Vitor, Sandro Duarte, Ronaldo Fraga e Rogério Lima já estão confirmados, assim como os restaurantes Olegário Pizzaria, Cantina Piacenza, Caê Restaurante, Rokkon, Espetacular Doceria, Pub Backer com a Backer Cervejaria, Gin Lebbos e Single Malt Três Lobos. A área “Tá na moda Store” vai trazer o Roça Capital, com produtos mineiros e lanches, e o Blade Alfaiateria, boutique gourmet e live paint.

Moda para todos

Através do Projeto Nômade, loja itinerante que será lançada oficialmente na edição de outono/inverno 2019 do Minas Trend e que contará com 20 marcas mineiras de vestuário, acessórios, calçados e objetos de design, os visitantes poderão adquirir produtos de marcas mineiras participantes do evento. A maioria desses produtos, em virtude de pertencerem à coleção Outono-Inverno/2019, serão comercializados com antecipação exclusivamente na loja temporária.

Experiência de loja temporária e itinerante, o Nômade é um espaço que abriga marcas de diferentes perfis e propõe uma nova dinâmica na relação de compra e venda. Promovida por Célio Dias (LED) e Marcella Lima (Diwo), a pop up store nasceu a partir das vivências em pequena escala no varejo e da percepção das marcas de se aproximarem do público e ampliarem sua presença física no mercado. O espaço contará com as seguintes marcas: Anne Est Folle, Lav, LED, Lote, Lucas Magalhães, Meniux, Molett, Rice & Beans, Tiê Moda Sustentável, Benedita, Box 19, Carlos Penna, Gissa Bicalho, Mama Coca, A-Aurora, Diwo, Nuu Shoes, Tatiana Marques, Tassen, Cultivado em Casa e Ovni.

SERVIÇO

Gastronomia Tá na Moda

Data: 29/10 a 1º/11

Horários: 29 a 31/10 - 12h às 23h30 | 1º/11 – 12h às 19h

Nômade Pop up Store

Data: 29/10 a 1º/11

Horários: 10h às 20h0 - *29/10: abertura às 12h

Minas Trend – Outono-Inverno/2019

Data: 29 de outubro a 1º de setembro de 2018 – 2ª a 5ª feira

Horário: 10h/20h

Local: Expominas – Belo Horizonte – MG

Informações: www.minastrend.com.br

Informações para imprensa:

NAMIDIA Comunicação - tel. (11) 099875-5500

Marcia Fonseca - marcia@namidiacom.com.br – (11) 96378 0821

Ivo Chicuta – ivochicuta@gmail.com