



MANDRAROSSA
LA SICILIA CHE NON TI ASPETTI

LA CUCINA ITALIANA

LACUCINAITALIANA.IT – 19 SETTEMBRE 2020

Made in Italy, Spaghetti e Influencer: la ricetta di Alessandro Enriquez



Stefania Virone Vittor

La collezione Primavera Estate 2021 di Alessandro Enriquez è un goloso omaggio all'italianità. Scopriamo insieme l'anteprima esclusiva, accompagnata da un vernissage da VIP e una cena da sogno

L'estate sta finendo e noi siamo già proiettati verso l'estate 2021. Il vulcanico stilista Alessandro Enriquez ha presentato un'anticipazione esclusiva della sua collezione Primavera Estate 2021 alla boutique comasca Tessabit. Ad apprezzare la sua caratteristica creatività pop e solare tante celebrità, da Beatrice Venezi a Cecilia Rodriguez accompagnata dal suo Ignazio Moser, da Paolo Stella e Andrea Caravita fino a Alessia Piovan e Stefano Sala, confermando un interesse decisamente trasversale. A seguire, una cena speciale allo storico Grand Hotel Tremezzo sulla terrazza Gualtiero Marchesi. Per l'occasione, è stato creato un menù unico a più mani coinvolgendo il resident chef Osvaldo Presazzi, Crescenzo Morlando, giovane promettente personal chef napoletano, e Francesco Maccapani Missoni, che ha preso ispirazione dal suo "Missoni Family Cookbook". Il legame tutto italiano tra food e fashion è un messaggio forte che Alessandro Enriquez ama condividere in ogni forma e noi siamo felici di supportare!

IT Women & Men

Giocando d'anticipo sulla settimana della moda milanese in arrivo tra pochi giorni, lo spazio fashion Tessabit di Como ha ospitato il vernissage in anteprima degli scatti fotografici IT Women & Men. Si tratta di un colorato progetto che il fashion designer Alessandro Enriquez porta avanti con successo da diverse stagioni grazie al coinvolgimento di personalità del mondo della moda, dell'arte, dello sport, della cultura e dello spettacolo. Per questa nuova edizione, il fil rouge dell'intero progetto è l'Italia, rappresentata in una versione caleidoscopica grazie al supporto di lenti vintage che rendono gli scatti pop e dal sapore vagamente psichedelico. I colori pastello fanno da sfondo alle grafiche della collezione ispirata al mondo della cucina, bandiera del nostro Paese. I protagonisti di questa stagione ritratti dall'obiettivo del fotografo palermitano Alberto Alicata sono: l'influencer e scrittore Paolo Stella, la conduttrice televisiva Paola Marella, la socialite Ginevra



MANDRAROSSA

LA SICILIA CHE NON TI ASPETTI

Odescalchi, la campionessa olimpica di scherma Rossella Fiamingo, il modello Stefano Sala con la moglie Dasha, il food lover Francesco Maccapani Missoni, la creativa Floria Fiorucci sorella di Elio, l'influencer Giulia De Lellis, Annacarla e Simona del duo No-Face, il volto televisivo Paola Di Benedetto, il modello ed influencer Marco Fantini, la tik-toker Sofia delle Rive con il cantante Astol, la fashion editor Milva Gigli.

Indossare Made in Italy & Spaghetti

Se nelle foto del progetto fotografico gli spaghetti o la pizza sono messaggeri di amore, anche la collezione Primavera Estate 2021 di Alessandro Enriquez trasmette lo stesso bellissimo messaggio di italianità attraverso il food. Si tratta chiaramente di un omaggio dell'effervescente stilista palermitano all'Italia, all'amore e alla cucina – sua altra grande passione sfociata durante il lockdown attraverso le divertentissime Recipe Calling con personaggi famosi da Chiara Ferragni a Orietta Berti passando da Claudia Gerini. Le stoffe, i cartamodelli, gli spilli diventano gli strumenti di cucina dello stilista creando una moda sempre attuale, positiva, colorata e soprattutto piena di allegria. Gli ingredienti sono un omaggio alla nostra mediterraneità tra mandarini, pizza e spaghetti, sparsi sulla tavola apparecchiata con una tovaglia a quadri bianchi e neri. Non manca il riferimento alla Sicilia, terra d'origine di Alessandro Enriquez e crocevia di tradizioni e culture diverse, che diventa ispirazione principale per la stampa "mercato", che tanto ricorda "La Vucciria" di Renato Guttuso dove il caos della folla si sposa con le meravigliose cromie dei banconi della frutta e della verdura. Dai tagli anni 50 ai riferimenti anni 90, trovano posto anche il denim rivisitato e gli accessori, realizzati in collaborazione con Leontine Vintage.

La moda in tavola

Tutta questa esplosione di creatività e italianità la ritroviamo nel menù creato appositamente per la grande occasione. "Un piacevole incontro tra la tradizione della cucina del Lago di Como e i sapori mediterranei mixati da Alessandro Enriquez, il nostro Executive Chef Osvaldo Presazzi, Francesco Maccapani Missoni e Crescenzo Morlando per una cena italiana all'insegna dell'amore." sono le parole di Silvio Vettorello, general manager del Grand Hotel Tremezzo, che descrivono perfettamente il mood culinario della serata. Si inizia con un delicato Astice con crema di peperoni rossi in agrodolce e pistacchi di Bronte, seguito da un avvolgente Risotto al pesce persico con mandorle d'Avola, limoni di Sorrento e croccante alla menta per poi arrivare alle Alici gratinate con pomodorini del Piennolo caramellato e insalata siciliana di finocchi e arance. Il viaggio nel Mare Nostrum si conclude con un fresco Sorbetto al mandarino verde con crumble di torta di pane della tradizione della famiglia Molteni, proprietari delle boutique di lusso Tessabit. Ad annaffiare la serata, i vini speciali della cantina siciliana **Mandarossa**.