MANDRAROSSA
LA SICILIA CHE NON TI ASPETTI

Pink & Chic

PINKANDCHIC.NET – 27 NOVEMBRE 2020

Il Thanksgiving all'italiana (e vip) dello stilista Alessandro Enriquez

In occasione del Thanksgiving lo stilista Alessandro Enriquez ha deciso di festeggiarlo all'italiana, con una cena esclusiva e digitale, virtualmente in compagnia di numerosi amici vip come Chiara Ferragni, Benedetta Parodi, Greta Ferro, Melissa Satta, Paola Di Benedetto, Simone Susinna, Marco Fantini, Candela Pelizza, Andrea Caravita e Francesco Maccapani Missoni.

"Non volevo rinunciare, in questo difficile momento, a questa celebrazione della gratitudine. Sicuramente non è stato semplice pensarla e realizzarla come negli altri anni, ma forse più che in passato stavolta ho davvero sentito il calore e l'affetto dei miei amici riuniti… anche se a distanza. Non ci resta che attendere insieme un 2021 bellissimo e diverso, con grande impazienza!" - ha dichiarato Alessandro Enriquez.

Lo stilista ha proposto un menù speciale per un Ringraziamento "a distanza" dove i colori pop del designer e le sue scelte food agrumate ci hanno portato in viaggio fino in America con un bagaglio Made in Italy: La crema di zucca con agrumi siciliani e crumble di mandorle pugliesi Donna Francesca era lo starter classico e rivisitato da Alessandro, per poi passare ad una ricetta

tradizionale palermitana, “della nonna”, gli anelletti alla siciliana cotti e serviti in scintillanti cocotte Ballarini.

Immancabile da mettere in tavola c’era anche il classico tacchino, simbolo della festa, frutto di una reinterpretazione da parte di Alessandro in collaborazione con il ristorante siciliano Muddica, che insieme lo hanno pensato per gli ospiti in una versione dal profumo più mediterraneo: le mandorle hanno preso così il posto delle castagne per il ripieno, mentre agrumi e spezie, che richiamano l’infanzia del designer, si sono uniti agli altri ingredienti legandosi insieme con il profumo di Jack Daniel’s Honey, per un risultato davvero delizioso.

A chiudere un menu così internazionale il babà, un dolce che parla italiano nel mondo, la classica proposta “napoletana”, anch’esso “riveduto e corretto” da Alessandro e dallo chef Crescenzo Morlando, che hanno deciso di dargli un twist bagnandolo di Pop Caffe , un goloso caffè siciliano dalla note mandorlate, e conferendogli la nota alcolica al miele, con il liquore americano Jack Daniel’s Honey.

Non sono mancati neppure i tipici Cookies con gocce di cioccolato realizzati da Baghi’s, ispirazione americana per un prodotto italiano, in abbinamento al brindisi con “Chenin Blanch” di Mandrarossa.

Per questa serata di amicizia e tradizioni, Alessandro ha studiato con cura il suo menù collaborando con il ristorante siciliano Muddica e altre realtà del mondo della cucina italiana, selezionando solo ingredienti 100% made in Italy: dal caffè siciliano Pop Caffe al tacchino dell’Antica Macelleria Falorni, passando per le mandorle Donna Francesca e il vino Mandrarossa. A colorare di stelle e strisce i piatti immancabile il Jack Daniel’s Honey, il preferito di Alessandro.

Estrema cura anche nella mise en place, scenografica e impattante in pieno stile “Enriqueziano”, perfettamente riuscita grazie soprattutto al prezioso supporto dei prodotti Ballarini, Staub, Bitossi, Richard Ginori, Seletti e Love Therapy.