

COMUNICATO STAMPA

DAL SEME ALLA SETA POP

Il progetto **fashionend.food**, firmato STRA.DE, nasce dall'idea creativa di Rossella Rossi e Linda Berardi con Donata Sartorio, per trasferire un messaggio ben preciso: il cibo che diventa stile, partendo da un seme. Designers di professione e appassionate di stile e di estetica, implacabilmente attente agli effetti di un'alimentazione sana, senza prendersi troppo sul serio, immaginano dei disegni che prendono forma dall'unione di un legume con un cereale.

Nascono così, apparentemente senza sforzo, disegni classici con un contenuto diverso e inaspettato fatto di semini: il pied de poule di fagioli neri e orzo; l'animalier di riso e fagioli neri; il mimetico di lenticchie e frumento; il tartan di grano saraceno e fagioli rossi e neri, e il principe di Galles di fagioli neri e frumento.

È in questo modo che la prima collezione **fashionend.food** riesce a coniugare l'idea di un'alimentazione sana e rispettosa del pianeta (in linea con i principi di Expo2015), con un'idea di moda evergreen, attraverso l'utilizzo di disegni depositati nella memoria di ognuno e con l'idea di un Made in Italy sintomo di qualità creativa, progettuale e produttiva, e garanzia di un prodotto "bello".

Ognuna di queste caratteristiche prende forma anche grazie alle prime persone che si sono innamorate del progetto.

Prima di tutti, Beppe Pisani, titolare di Serikos, storica azienda di setaioli del comasco, che apporta quell'idea di Made in Italy che tutto il mondo ci invidia e che assume significato nella qualità della produzione, regalandoci oggetti belli e ben fatti. Pisani ha preso talmente a cuore il progetto da rendere possibile, nel giro di un mese, grazie anche ai suoi collaboratori, la realizzazione di diversi tessuti esclusivi di eccezionale qualità, stampati per la Mostra "L'eleganza del cibo", che mette un seme anche a Roma. Una Mostra che nella meravigliosa cornice dei Mercati di Traiano, raccoglie le proposte di moda ispirata al cibo create dai più famosi stilisti italiani con i loro "tessutai".

Da questo "seme" inizia una collaborazione con il "cuoco" Davide Oldani, che spinge il piede sul pedale dell'alimentazione e, con le designers, crea una Capsule Collection che coniuga perfettamente l'idea di cibo sano fatto di legumi e cereali con la sua filosofia di cucina Pop.

Nasce così il piatto "Riz du Roi et Petits Pois" che si traduce in una pochette di habotai di seta pied de poule nei colori della sua ricetta "risi e bisi", che ha messo a disposizione ed è scritta sui fazzoletti firmati da lui.

La pochette si trasforma in un elegante oggetto di Pop Art rimanendo leggero e scherzoso nel quale confluiscono più passioni e competenze, più punti di vista e più idee di "bello", tutte volte a trasmettere un concetto di permanenza, declinato, appunto, su Cibo, Moda e Made in Italy.

Il nostro Italian Style...

Un seme di seta pop che sta già crescendo: la nuova meta è Milano, dove insieme a Serikos il "cuoco" proporrà nuove ricette e nuovi oggetti Art giocati per la tavola del suo nuovo ristorante.

Donata Sartorio, Milano, maggio 2015

STR A - D E® >>> STRATEGIC DESIGN

STRATEGIC DESIGN GROUP AND MARKETING CONSULTANTS . PROGETTI PER LA MODA, LA CASA E L'INTERIOR DECORATION

> DONATA SARTORIO +393356934278.DONATASARTORIO2@GMAIL.COM

> ROSSELLA ROSSI +393388791959.ROSSELLAROSSI17@GMAIL.COM

> LINDA BERARDI +393356437373.BLINDA110@GMAIL.COM

SHOW ROOM VIA MADRE CABRINI 7 - MILANO

WWW.STRATEGIC-DESIGN.IT

fashionend.food per **SERIKOS**



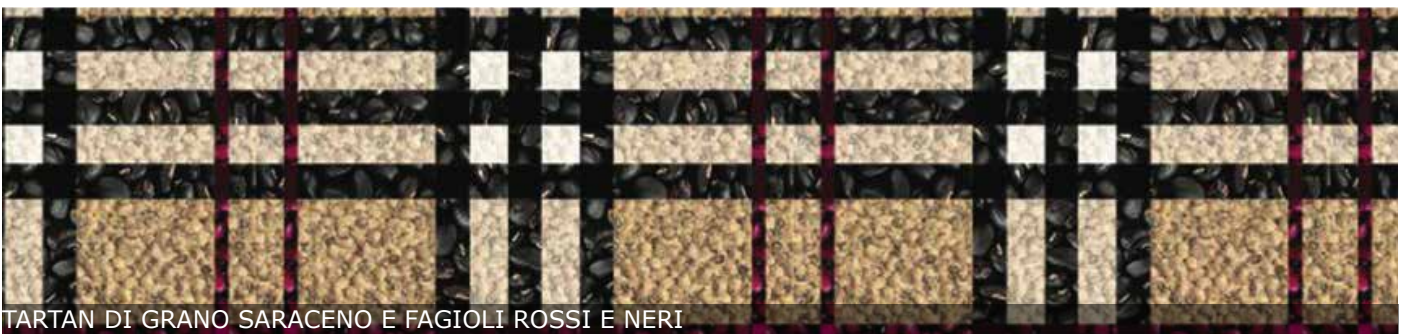
PIED DE POULE DI FAGIOLI NERI E ORZO



ANIMALIER DI RISO E FAGIOLI NERI



MIMETICO DI LENTICCHIE E FRUMENTO



TARTAN DI GRANO SARACENO E FAGIOLI ROSSI E NERI



PRINCIPE DI GALLES DI FAGIOLI NERI E FRUMENTO

S T R A - D E® >>> STRATEGIC DESIGN

STRATEGIC DESIGN GROUP AND MARKETING CONSULTANTS . PROGETTI PER LA MODA, LA CASA E L'INTERIOR DECORATION

> DONATA SARTORIO +393356934278.DONATASARTORIO2@GMAIL.COM

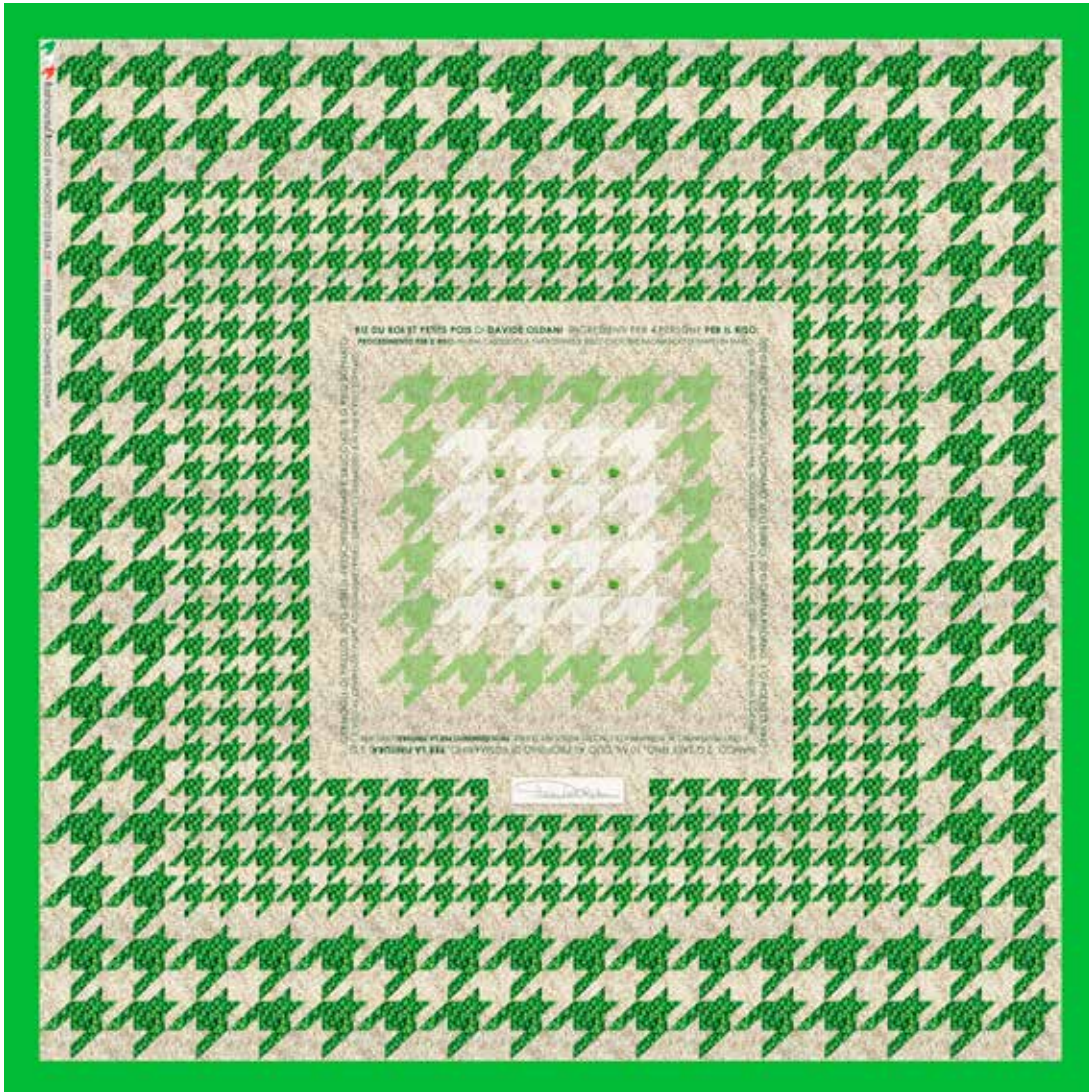
> ROSSELLA ROSSI +393388791959.ROSSELLAROSS17@GMAIL.COM

> LINDA BERARDI +393356437373.BLINDA110@GMAIL.COM

SHOW ROOM VIA MADRE CABRINI 7 - MILANO

WWW.STRATEGIC-DESIGN.IT

POCHETTE PER SERIKOS CON **DAVIDE OLDANI**



RIZ DU ROI ET PETITS POIS. DOPPIO PIED DE POULE



STRA - D E® >>> STRATEGIC DESIGN

STRATEGIC DESIGN GROUP AND MARKETING CONSULTANTS . PROGETTI PER LA MODA, LA CASA E L'INTERIOR DECORATION

> DONATA SARTORIO +393356934278.DONATASARTORIO2@GMAIL.COM

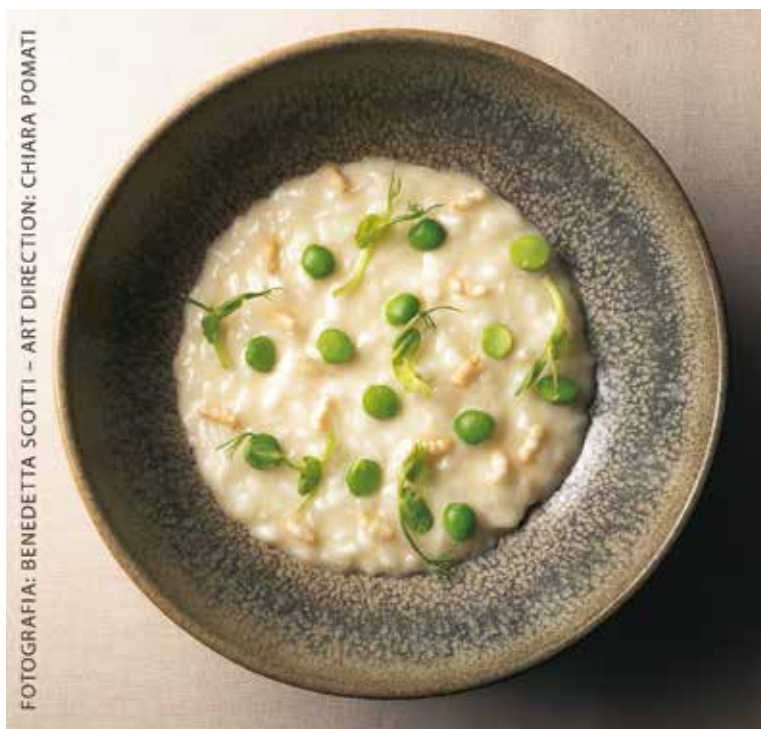
> ROSSELLA ROSSI +393388791959.ROSSELLAROSS17@GMAIL.COM

> LINDA BERARDI +393356437373.BLINDA110@GMAIL.COM

SHOW ROOM VIA MADRE CABRINI 7 - MILANO

WWW.STRATEGIC-DESIGN.IT

RIZ DU ROI ET PETITS POIS DI DAVIDE OLDANI



Ingredienti per 4 persone

PER IL RISO

280 g riso Carnaroli stagionato
60 g burro
50 g Grana Padano
1 g aceto di vino bianco
2 g sale fino
10 ml olio al profumo di rosmarino

PER LA FINITURA

5 g germogli di pisello
50 g piselli freschi sgranati e sbucciati 5 g riso soffiato

Procedimento per la finitura

PER IL RISO

In una casseruola far tostare il riso, cuocere bagnando di tanto in tanto con acqua bollente e salata.
Togliere dal fuoco e mantecare con il burro poi con il Grana, l'olio profumato al rosmarino e l'aceto.
Regolare di sale.

PER LA FINITURA

Disporre il riso al centro dei piatti, poi aggiungere i piselli sgranati, i germogli ed in fine il riso soffiato.

STRA - D E® >>> STRATEGIC DESIGN

STRATEGIC DESIGN GROUP AND MARKETING CONSULTANTS . PROGETTI PER LA MODA, LA CASA E L'INTERIOR DECORATION

> DONATA SARTORIO +393356934278.DONATASARTORIO2@GMAIL.COM

> ROSSELLA ROSSI +393388791959.ROSSELLAROSS17@GMAIL.COM

> LINDA BERARDI +393356437373.BLINDA110@GMAIL.COM

SHOW ROOM VIA MADRE CABRINI 7 - MILANO

WWW.STRATEGIC-DESIGN.IT