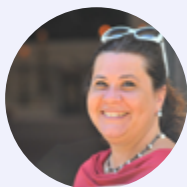


L'ESPERTO



Monica Balli

event designer

monicaballi.it
catering.tuscanbites.com



Creare il vostro matrimonio, così come lo avete sempre desiderato e sognato, non è sempre facile. Dalla **selezione dei migliori partner**,

se avete deciso di farlo da soli, a come e chi scegliere se decidete di affidarvi ad un Wedding Planner, non è mai cosa da poco. A prescindere da questa scelta, però, uno dei partner che assorbirà la **maggior parte del budget** e che realmente resterà indelebile nella mente degli ospiti (nel bene e nel male!) è il **Catering**. Di fatto, il cibo. Ecco, dunque, alcuni piccoli consigli su come scegliere quello più giusto per le vostre esigenze.

Innanzitutto, dovete sapere che oggi tutti coloro che hanno un'attività di somministrazione di alimenti (ristoranti, bar, ecc), **con una semplice comunicazione, possono**

fare cibo da asporto e, con qualche accorgimento in più, catering e banqueting. Attenzione: non tutti, però, sono realmente catering, specialmente catering specializzati negli eventi.

Così, prima di impazzire nella giungla dell'offerta - che è veramente molto vasta - dovete capire cosa e chi cercate: **che tipologia di esperienza volete dare ai vostri ospiti?** Un'esperienza, quella del cibo, che prima vediamo con gli occhi e che poi passa dall'olfatto per arrivare alla bocca, quindi al gusto. In base ai dettagli principali del vostro evento (numero ospiti, location, stile e budget) sceglierete la tipologia di

esperienza da offrire; ad esempio: rustica con show cooking, classica, contemporanea e minimal, etnica, mix di diverse culture culinarie. Stabilita, dunque, la tipologia di **food**, bisogna decidere **come lo vorreste servito**: isole, grand buffet, *fingerfood*, monoporzione, *live cooking*, intrattenimento a tema e molto, molto altro. Non dovete essere degli esperti ristoratori, sono sicura che sapete ciò che vi piace e, soprattutto, ciò che non vi piace! Solo adesso si può arrivare alla **proposta economica**: ai catering date delle informazioni su cui possano elaborare la loro, ma non mettetegli parole in bocca! Non sono dei

veggenti, potranno offrirvi ciò che desiderate se glielo spiegate. Una volta che avete una proposta in mano, analizzatela: **occhio alle mise en place proposte, alle loro politiche economiche e di servizio**. Guardate le foto dei loro servizi, ma fate ben attenzione a che siano realmente di loro proprietà e non prese da altri; fate domande su domande, senza esitazioni, per capire quanto sono professionali. Infine, ricordate: **il costo di un menù non lo fa il cibo** (beh, sì, caviale e tartufo lo portano su!) ma il servizio e la *mise en place*; e **sfatiamo il mito che i buffet costano meno** del servito.

La data è stata fissata. Siete in piena frenesia da preparativi. Il sogno di una vita si realizza e adesso l'unico obiettivo è quello di far sì che il giorno delle nozze sia fantastico perché pensato e organizzato in ogni minimo dettaglio. Il **ricevimento è una parte importantissima** e, di conseguenza, tantissima è la paura di sbagliare o di incappare in eventuali intoppi. Quindi: **come scegliere il luogo della festa** e chi si occuperà del cibo? Ecco una **piccola guida** che potrà esservi utile.

Il colpo di fulmine Magari avete già partecipato ad un matrimonio organizzato in quella location che vi ha letteralmente rubato il cuore. Al partner, probabilmente, al ritorno dalla festa lo avete già detto: «*Festeggeremo qui il nostro matrimonio!*». Non appena fissata la data, quindi, il vostro pensiero è andato a quella location. Ma attenzione: se sono passati diversi mesi o addirittura anni, il consiglio è comunque di andare a dare un'occhiata perché le cose potrebbero essere cambiate. / **Passaparola**

Avete sentito parlare bene della location ed anche del cibo che, a detta degli invitati, era ottimo. E, magari, sui social avete pure visto delle bellissime foto e vi immaginate già in posa nel vostro giorno più bello. Il passaparola è in tantissimi ambiti una delle più potenti pubblicità, ma anche in questo caso bisogna prestare attenzione perché il gradimento di una serata è molto soggettivo e, quindi, quello che va bene ad una coppia potrebbe infastidire un'altra. Il giorno del matrimonio, si sa, è come un prezioso abito di alta sartoria: bisogna farselo cucire addosso per essere perfetto. / **Location fuori porta** Altri sposi, invece, potrebbero avere l'esigenza di non allontanarsi dal luogo in cui si svolge la cerimonia oppure, al contrario,

avere voglia di organizzare qualcosa in località diverse. In ogni caso, è importante fare più sopralluoghi e - perché no - cercare di capire come in quella location vengono organizzati i matrimoni. / **Le domande per i fornitori** È importante chiedere il **numero minimo e massimo di invitati** che la struttura può ricevere: in caso di matrimoni con pochi invitati (meno di 80), è bene informarsi se possono essere organizzati più matrimoni contemporaneamente perché quest'opzione potrebbe anche non piacervi! **Accertatevi dei servizi offerti**. Se all'inizio vi viene detto che le confettate e i vari «angoli» sono compresi nel prezzo, fatelo scrivere sul contratto in modo da non creare malintesi finali. Informatevi anche sugli orari in cui

il ricevimento potrà concludersi e, soprattutto, fatevi dire fino a che ora la musica potrà essere mantenuta ad altro volume. Altra buona norma è chiedere se ci sono costi aggiuntivi di location e se la struttura offre la possibilità di un piano B in caso di condizioni meteo avverse (il clima non è più quello di una volta!).

Poi, **spazio anche alle domande sul cibo**. Se non avete mai as-

saggiato la cucina di questo posto, chiedete una prova: solitamente, per gli sposi che hanno già fissato e confermato la data, viene offerta gratuitamente; in questo modo se qualche piatto non incontra i gusti della coppia, c'è tutto il tempo per mettersi d'accordo.

Informatevi anche sulla provenienza dei cibi che verranno serviti. In caso di banqueting, fatevi mostrare i locali della cucina: se fossero troppo lontani dalla sala ricevimento, c'è il rischio che i piatti possano arrivare già freddi.

L'ultimo consiglio è quello di farsi guidare dal cuore e dall'istinto perché, in queste scelte importanti, difficilmente si sbaglia.

LA LOCATION PERFETTA

Mini guida per gli sposi «a caccia» del luogo in cui celebrare la festa di nozze

di **SABRINA RACCUGLIA**