

Maestro di casa, l'alta sartoria del catering

Pubblicato: Giovedì 17 Novembre 2005

 L'appuntamento è a Villa Panza, uno dei tesori della città che Antonella Trussi, responsabile commerciale dell'ufficio di Varese di Maestro di Casa conosce molto bene, perchè è una delle loro più gettonate "location".

Lo scopo: capire meglio una realtà nuova a Varese, ma ben nota nel mondo dei servizi milanese. Maestro di Casa, attivo fin dagli inizi degli anni 90, è infatti **uno dei primi catering d'Italia** ed è certamente **uno dei più amati dalle aziende "vip"**, quelle che cercano allestimenti particolari: da Dolce e Gabbana al gruppo Diego della Valle, dalla Heineken a Cartoon Network. E che fanno richieste di ogni genere: dalla cena sul tema "Alice nel paese delle meraviglie" (con antipasti serviti su scacchiere e lasagne fatte come i grandi fiori gialli e verdi della favola) all'allestimento della zona vip dell'Heineken Jammin' festival, che prevede di "coccolare" circa 2000 persone nel corso del grande concerto.

«A volte, scherzando, diciamo che facciamo del **"catering estremo"** – spiega Antonella Trussi – come quando abbiamo portato nel luogo scelto dal cliente tutto il cibo e l'attrezzatura in funivia, l'unico mezzo di trasporto possibile, o quando prepariamo un buffet per 5000 persone. Ma sappiamo dare il nostro meglio anche in situazioni più semplici...»

A Varese il team di Maestro di Casa è sbarcato da un mese e mezzo: «I motivi per cui abbiamo aperto qui sono fondamentalmente due. Uno è molto pratico: avevamo diversi lavori in questa zona di Varese che, soprattutto per quello che riguarda i privati, è meglio sviluppare direttamente "in loco". La seconda è che crediamo che questo territorio possa dare molto, innanzitutto in termini di spazi privilegiati. Varese è piena posti dal grande valore artistico». Luoghi ideali per un matrimonio "come Dio comanda", dove anche l'ambientazione del pranzo o della cena ha la sua importanza. **«Il catering ha sempre più successo anche in eventi privati come i matrimoni, gli anniversari, le feste di Natale.** Proprio a Villa Panza abbiamo allestito una festa di compleanno per una signora che non solo voleva festeggiare i 50 anni, ma aveva anche voglia di ringraziare la vita e gli amici che le erano stati vicini, regalando loro una cena speciale. E' stato un allestimento emozionante».

Il filone classico del catering è però l'evento aziendale: «Un evento per cui tutti cercano un luogo adatto, dimenticando che molto spesso il migliore è proprio nel luogo di lavoro. Ho in mente una cena di natale della Wella realizzata nel loro magazzino: una festa venuta molto bene, anche esteticamente».

Maestro di Casa ha tre linee per i clienti: quella propriamente chiamata "Maestro di casa", la

linea Credenziere e World Banqueting. La prima è dedicata a eventi aziendali e matrimoni particolarmente raffinati, la seconda è destinata a scelte più giovani o per cene tra amici e la terza è per chi cerca menù particolari, fuori dall'ordinario. «La terza linea è richiesta in particolare dalle case di Moda, che amano allestire una cena messicana o un buffet indiano. La seconda invece è sempre più richiesta per le occasioni particolari, tra amici e parenti».

Ma qual è la moda del banqueting nella stagione autunno inverno 2005-2006? «Non sono in grado di anticiparglielo così. Non è il nostro modo di lavorare: per fare una proposta devo prima capire le esigenze del cliente» Antonella Trussi su questo punto è irremovibile. **Se dopo lunghi tentativi riusciamo a scoprire che è scomparso il canapè dai buffet, che vanno alla grande le monoporzioni e che il must dell'anno è servire la frutta è giusto perché abbiamo insistito parecchio**, strappando almeno queste informazioni generali. Ma si capisce chiaramente che trova l'argomento sviante, impostato così: «Il segreto della buona riuscita di un catering è ascoltare le esigenze del cliente ed esprimerle attraverso la capacità di scegliere i luoghi, i menù e il modo di presentare i cibi. E questo è un risultato "su misura" che si ottiene solo con un rapporto unico, personale».

[Redazione VareseNews](#)

redazione@varesenews.it