

Matrimonio, gli ultimi trend tra le ville

Pubblicato: Giovedì 20 Aprile 2006



La parola matrimonio si lega sempre di più alla parola catering: il pranzo o la cena in villa dopo la cerimonia ha infatti surclassato, nei desideri delle spose, il classico rinfresco al ristorante. Perché ha preso così piede questo nuovo modo di sposarsi, e quali sono gli ultimi trend? Lo chiediamo ad Antonella Trussi, responsabile della sede varesina di [Maestro di Casa](#), una delle più importanti e "à la page" società di catering, che vede nei matrimoni una fetta importante del loro lavoro.

«Quello del pranzo degli sposi è in effetti una parte importante del nostro lavoro: si tratta circa del 30-35% del fatturato – ammette – A livello aziendale è la "base" del budget annuale, soprattutto perché contiene eventi programmati molto prima. E poi perché si tratta di un mercato che non va in crisi: perché se le aziende vanno male e magari risparmiano sugli eventi, la gente continua a sposarsi e a certe cose non rinuncia».

Il vostro lavoro è normalmente legato alle esigenze aziendali: com'è lavorare con i privati?

«Tra quelle legate al catering, quello del ricevimento di nozze pranzo agli sposi sembra l'attività meno complicata: ma non lo è affatto. Innanzitutto, perché gli sposi non conoscono il lavoro che si sta svolgendo e hanno un continuo bisogno che gli si spieghi come funziona. E poi esiste una componente emotiva molto alta, di cui chi lavora professionalmente all'evento ne ha la responsabilità. Organizzare il matrimonio è sempre fatto di una serie di compromessi tra gli interlocutori, che spesso sono tanti. E' necessario avere molto equilibrio in questo tipo di attività».

Qual è il primo problema da affrontare?

«La location è una componente fondamentale nell'organizzazione del matrimonio, il primo passo e il più difficile da reperire in termini di tempistica. Fare il pranzo di nozze nella location preferita significa organizzarsi in anticipo di almeno un anno, e se lo si vuole fare di sabato anche di più».

Quali sono le location che voi consigliate?

«Ne abbiamo molte: in esclusiva a Varese villa Panza, a Pallanza villa Rusconi Clerici, e con Pirola, villa san Martino a Barasso. Poi abbiamo una collaborazione con villa dei Leoni a Castellanza, villa Valera ad Arese, villa valentina ad Abbiate Guazzone – una rarità in quella zona – i Castelli Visconti di Sanvito a Somma Lombardo Il Castello di Miasino sul lago D'Orta, Villa Ida a Coquio Trevisago. Senza contare le più classiche Ville Ponti a Varese e villa Cicogna Mozzoni a Bisuschio».

Facciamo conto di avere trovato la villa. Cosa si deve affrontare, dopo?

«La seconda parte dell'organizzazione del matrimonio è il catering: è necessario scegliere se un buffet in piedi, un pranzo o cena servito al tavolo, un cocktail rinforzato e se aggiungere una festa dopo cena».

La richiesta più curiosa?

«Il tè all'inglese, servito nel giardino di casa. Un'idea tanto simpatica che l'abbiamo poi "messa

in catalogo”: prevede nel menù chees cake, cookies, pan cake con sciroppo d’acero e simili»

Lo stile di un matrimonio è sempre classico?

«Tendenzialmente sì, ma ci sono alcuni cambiamenti: in entrambe le nostre linee, [Credenzieri](#) e [Maestro di casa](#) per esempio, l’aperitivo ha cambiato aspetto: dall’”aperitivino” fatto di spumante e canapè a un buffet molto più importante che dà maggiore rilievo ai momenti in piedi e snellisce i tempi in cui è necessario stare fermi attorno a un tavolo. L’aperitivo insomma è diventato molto più ricco, diventando una sorta di antipasto. E nella linea di Maestro di casa sono previsti anche angoli a tema: quello rustico, texmex, quello dei fritti, angolo delle tartare, delle ostriche... oppure va sempre più di moda l’angolo dei salumi e dei formaggi, una cosa ricca e abbondante, che fa da preludio al primo piatto. Così il vero e proprio pasto seduti si limita al primo, al secondo e al dolce. Sempre che non ci sia anche il buffet, dei dolci...»

Altre novità?

«Sempre di più ci richiedono il buffet dopo cena. Crepes fatte a vista, spaghetti di mezzanotte. Per queste cose la villa Rusconi Clerici a Pallanza, che ha il forno a legna, è perfetta: è capitato di organizzare lì le danze e a mezzanotte e mezza preparare pizza per tutti»

Dal classico pranzo di matrimonio si è passati alla cena: è così per davvero il trend di questo evento?

«Sì, nel 70% dei casi è così. Un’abitudine che ha cambiato anche le proposte e le idee: fare un american bar con barman freestyle, per esempio, è un’idea che si presta solo la sera...»

Qual è il tipo di allestimento più alla moda?

«Resiste bene quello classico, con le posate d’argento. Ma in certi casi si può pensare a cose più moderne che prevedono vassoi di plexiglas, piatti quadrati, tovagliato in lino...in questo caso anche la location conta, nella scelta»

E gli altri servizi?

«Noi non siamo veri e propri wedding planner, ci occupiamo principalmente del catering: a volte però diventiamo un po’ anche noi Jennifer Lopez. Più che altro abbiamo fornitori di fiducia che consigliamo agli sposi, se lo desiderano. Come fiori, musica, fotografi, oppure il sempre più gradito intrattenimento per i bimbi, che si sta rivelando un particolare molto importante».

[Redazione VareseNews](#)

redazione@varesenews.it