

Idee sfiziose per divertirsi un po'

Il banchetto di nozze è un avvenimento per tutti, sposi ed invitati. Se andiamo indietro nel tempo, per esempio in epoca medievale e rinascimentale, nei castelli e nelle corti italiane il pranzo di nozze era uno status symbol che ostentava la grandezza delle famiglie in causa. Nei sontuosi banchetti che venivano allestiti per l'occasione non era certa-

mente secondario l'elemento spettacolare e coreografico. Riacciandoci ai fasti antichi, e per farVi divertire con il sogno e la fantasia, abbiamo chiesto ad un esperto di banchetti, altrimenti chiamato banqueting consultant, di formulare espressamente per i nostri lettori alcune tipologie di banchetto divertenti e sontuose. Ecco le proposte per un banchetto indimenticabile e per far morire d'invidia tutti i parenti e gli amici!



Matrimonio Romantico

La tavola romantica è stata immaginata per una cerimonia dai piccoli numeri che è caratterizzata da un'esplosione di romanticismo in ogni suo elemento. La tavola è abbigliata sui toni dell'avorio e del verde salvia, con tocchi di rosa negli elementi floreali: rose, appunto, ortensie carnose e ciliegie. Per una cerimonia serale assolutamente di rigore sono le candele da affiancare alla composizione, in questa tavola ricca di colore non ponetevi il problema di spazi; molto meglio creare tavoli intimi... sicuramente tête-à-tête per gli sposi. I piatti leggermente sagomati sono contornati da un classico filo d'oro, cornice di momenti conviviali preziosi, le posate d'argento per un antipasto di pesce un assaggio di primi ed una degustazione di dolci, un menù leggero è puntato su piatti di grande effetto. Per una tavola senza tempo come quella

romantica, varie sono le possibili scelte per l'aspetto gastronomico: si può spaziare da piatti anni '50, a quelli forse più pesanti degli anni '70 fino ad arrivare ai nostri piatti vegetariani e/o verosimilmente dietetici con pochissime calorie per offrire ai nostri ospiti un vero menù salutare. Per antipasto uno spiedino di gamberoni gratinati con provolone e origano accompagnato da un delicato flan di sedano, per i primi un delicato risottino al pesto dantesco e trofie con julienne di verdure in crema di basilico, un dolce dolce manzoniano, semifreddo mela verde e basilico... e per finire piccoli cuoricini di frutta. Molto importante durante l'evento è la musica: arpa, chitarra classica, jazz o pianoforte sicuramente sarà un momento molto apprezzato dagli ospiti ... per i più scatenati meglio prevedere una band. Per la location scegliete castelli fiabeschi, ville e palazzi, barconi di laguna, molto importante è avere già bene in mente il budget. In ogni caso la vecchia casa in campagna di famiglia può diventare una perfetta cornice.

Matrimonio Oriental Chic

Forse perché è la meno conosciuta, o la più salutare, sta di fatto che oggi la cucina orientale è quella più trendy. Fatalmente sradicata dal paese di origine diventa cucina d'élite. Con il nuovo millennio la cultura orientale in Italia ha avuto grandi sviluppi in molti settori privati e professionali; di conseguenza anche il matrimonio è stato contagiato da questa tendenza a parer mio molto interessante e che sicuramente ci dà la possibilità di spaziare su nuovi allestimenti, menù e culture alimentari.

L'allestimento oriental chic è composto da pochi elementi essenziali quali, materiali irony, sedute high-tech, candele e ciottoli della buona fortuna, e da tovagliati di raso sui toni del grigio perla e del bianco candido. E' vero, nella cultura orientale la tovaglia ed il tovagliolo non esistono però in questo caso ci sembra un elemento fondamentale al fine di creare un'atmosfera ed una allure particolare. Il centrotavola è composto da un cavolo coreano brinato con al centro una rosa rossa dal tocco più occidentale. I sottopiatti sono un elemento creato appositamente per questa tavola, quadrati di lacca color alluminio, le posate sono caratterizzate da una legatura in foglia e spago. Dopo esserci dilungati sull'allestimento della tavola è importante approfondire alcune idee menù.

Il periodo ideale per realizzare questa tavola è il mese di febbraio in quanto nella tradizione giapponese coincide con la stagione delle fragole. E' allora che, quasi di colpo, tutta Tokio viene sommersa da fragole di incredibili dimensioni: stile Alice nel paese delle meraviglie. Un'idea potrebbe essere dunque quella della gelatina Awayuki kan: rinfrescante dessert che si ispira nientemeno che alla fiaba della nostra infanzia in cui la candida gelatina identica a quella cinese viene arrossata da enormi fragoloni e il taglio a spicchi delle porzioni lo rende deliziosamente romantico.

Un altro momento interessante dopo il taglio della torta è la cerimonia del tè che con un allestimento oriental chic diventa quasi di rigore: teiera, ciotoline da tè ed infusioni raffinate... La stagione del tè più pregiato, lo shinka, è maggio. Altrimenti detto tè nuovo, preparato con le foglioline tenere del primo raccolto, lo shinka perde non appena si secca, il suo straordinario aroma e quindi o a maggio o mai più. A quest'epoca migliaia di intenditori si recano in pellegrinaggio alle piantagioni di tè di Shizuoka a duecento chilometri da Tokio, per degustarlo. In Giappone esistono principalmente quattro tipi di tè: matcha, gyokuro, shinka, bancha. Quindi a Voi la scelta!

Matrimonio Zebrato

Uno stile posto al confine tra il massimo della ricercatezza e un ritorno alle "fantasie primitive". Niente mezze misure, non esistono grigi, ma solo gli estremi, il bianco e il nero.

E' così che per le strade delle metropoli affollate e caotiche si vedono sempre più elementi zebrati e ghepardati. Oggetti metaforici che danno luogo all'idea di un vago "istinto primordiale", con un recupero degli elementi naturali. Ecco dunque che nasce l'idea del matrimonio zebrato, ideato per coppie trendy, à la page e alla ricerca del glamour in ogni particolare. Un ritorno allo "stato di natura" almeno psicologico...in cui "contrasto" è la parola chiave. Contrasto tra una dimensione senza schemi e fatta di istinti e una dimensione iper-tecnologica e sofisticata, alla ricerca del dettaglio in più. Un ritorno virtuale alla natura dove libertà, spensieratezza e naturalità diventano gli obiettivi primari da perseguire; il tutto senza comunque trascurare l'era in cui viviamo, periodo caratterizzato dalla continua ricerca del particolare, del lusso nei minimi particolari, a partire dagli ingredienti

del menù passando poi agli elementi per l'allestimento, e quindi... un menù tutto basato su i



due colori dominanti: il bianco e il nero; cocktail black & white, caviale bicolore a volontà, uova zebrate, paglia e fieno zebrati, riso selvaggio all'astice e per finire una fancy cake ad hoc! La tavola sarà ricercata, ricca di elementi particolari, basata sul tema zebrato dove argenti, candele e tessuti striati trovano la loro ambientazione più raffinata. Buffet dominato da luci soffuse, lampade e sedie zebrate che richiamano alla mente l'atmosfera dei bistrot francesi, piante verdi che rievocano la giungla, tovaglie e candele dai colori alternati, sottopiatte high tech di grande effetto.

Matrimonio Solare

L'estate è il mese in cui la natura ha terminato il suo slancio creativo e si mostra nella sua forma più compiuta: la maturazione dei frutti. E' l'apoteosi, il momento in cui la vegetazione mostra la sua magnificenza. Il suo colore simbolico è il giallo, caldo espansivo e ardente. Il matrimonio solare è caratterizzato da un allestimento molto "rustico, country", cascate di rafia, un trionfo di girasoli e tante fiaccole. Il buffet si svolge attorno alla piscina della casa di famiglia e del parco; i cibi nei cesti, i tovagliati di lino ecru e blu, i sottopiatte di grandi foglie. Il sole si rincorre nei campi e sui piatti per un ricevimento in giallo e blu. Anche menù e apparecchiatura delle tavole devono adattarsi al contesto, le ceramiche e i cristalli si devono integrare perfettamente con gli elementi rustici sulla tavola. Il menù, per questa tavola, probabilmente lo si immagina molto semplice e banale mentre in realtà la nostra arte in cucina ci porta alla scoperta dei sapori di campagna itineranti per tutta la nostra penisola, dal tortino di alici marinate e pomodorini solari alle frittatine, alle erbe di campo, ai primi piatti... risottino di zucca servito a tutti gli ospiti in piccole zucche per continuare con dei maltagliati al pomodoro e pangrattato, frittiture dell'orto e... immaginate l'abbinamento a voi più ideale per il secondo e per i dolci. Il country style richiede una regia ma soprattutto una armonia perfetta! Una entrée da protagonista contribuisce a definire la cornice e la coreografia del matrimonio: come tutti gli altri elementi deve rispettare lo stile della cerimonia. In questo caso perché non recarsi al ricevimento a cavallo! Insomma, si

tratta di un matrimonio per gli innamorati della campagna, per godere di un contatto con la natura immediato, libero da formalità. Per il rito perfetta una piccola pieve, possibilmente nelle vicinanze; ecco allora che la cascina, la casa in campagna rappresenta un segno di continuità e di coerenza.

Una Merenda Matrimoniale

Il fattore determinante per la scelta della location è la presenza di una sorgente di acqua sulle rive del lago, cornice ideale per un ricevimento nuziale all'insegna del raffinato ma non impegnativo. Ogni ospite dovrà avere degli elementi che personalizzino questa merenda. Le signore una rosa sbocciata al polso, legata con un laccio di raso ed un grande cappello (molto all'americana ma di sicuro gradimento), i signori tutti in gilet e foulard. Il menù tutto a base di dolci, in cui la frutta è l'unico abbinamento proposto e un allestimento dove organze e tulle giocano al vento creando l'armonia e il sogno di un pomeriggio di mezz'estate... Tutti gli ospiti riceveranno al loro arrivo un morbido cuscino, magari con le iniziali degli sposi sul quale potranno adagiarsi in riva al lago. Quattro gazebo in ferro battuto saranno resi armoniosi con tessuti leggeri e trasparenti che faranno da rivestimento a queste belle strutture dove gli ospiti potranno trovare ristoro. Il primo gazebo sarà così orchestrato; un'entrée di petali di rose glassati, spiedini di frutta fresca e fichi sotto spirito, piccole meline caramellate e tanto zucchero a velo. Il gazebo del beverage vi riserverà degli esaltanti elisir rinfrescanti con estratti di menta, la splendida musica dell'arpa vi accompagnerà alla scoperta delle altre tappe golose.



Sotto gli altri gazebo sarete accolti da splendide crepes alla fiamma, torte di mele, croccanti alla crema e frutta, bignés alla cannella, piccole mousse di castagna e chicchi d'uva alla panna, cascate di ribes e frutti di bosco con panna acidula al limone e zucchero, per non dimenticare il carrellino del gelato che renderà ancora più felici tutti i bambini presenti. Per questa merenda bisognerà provvedere anche ad un buon animatore che possa coinvolgere bambini e adulti in un'atmosfera di giocosa festa. I fiori degli allestimenti saranno splendide ghirlande di rose ed edera e trionfali alzate in cesti intrecciati sullo stile "via col vento", rose che di diverse altezze renderanno ancora più naturale e fresca questa merenda nuziale.

Matrimonio New Economy tra High Tech e Natura

La tavola New Economy è una tavola studiata su ritmi imprenditoriali, per manager dallo stile dinamico, viaggiatori, navigatori, amanti del progresso ma da sempre legati alle tradizioni. Si può definire una tavola decisamente versatile in quanto, in base alla situazione viene ambientata su un sofà, su un vassoio, cuscini indiani o sulla classica tavola rotonda... dunque al passo con i tempi e con il nuovo millennio! Posateria di diverso stile, segnaposto multimediale, vassoietto mouse pad, portatile sempre alla mano, candele di ghiaccio; questi gli elementi che la contraddistinguono. Elemento culinario irrinunciabile: la Fancy cake, nata negli anni '50 negli USA e giunta in Italia nel decennio successivo abbinata a ricette anni sessanta rivisitate di sapore internazionale. In sintesi anche il matrimonio New Economy è un matrimonio che sa coniugare le esigenze degli sposi con un'organizzazione efficace, essenziale, di qualità ma... sicuramente di grande effetto. Per iniziare quale migliore "entrée" se non una limousine bianca? Un must, oseremo dire, gli interni in pelle bianca, il computer e il cellulare sempre a portata di mano. Per la location consigliamo un palazzo antico immerso nel verde dove l'allestimento Green Style e gli elementi high tech creano una combinazione vincente. Le composizioni floreali in vasi di cristallo preziosi ma essenziali, l'argenteria, così come tutti i materiali sono di gran classe anche se molto lineari nelle forme. Il menù salvato su dischetto con la descrizione delle ricette sarà il fiore all'occhiello della bomboniera e verrà conservato come ricordo dagli ospiti che una volta a casa potranno divertirsi ed arricchire il loro ricettario. Insomma è il matrimonio del nuovo Millennio, per coppie giovani, all'avanguardia e soprattutto al passo con i tempi!

Matrimonio d'Epoca: "Battuta di Caccia"

Ispirato ai fasti vateliani, il matrimonio d'epoca è basato su antiche tradizioni tramandate di famiglia in famiglia. Il matrimonio "Battuta di Caccia" vuole essere una rivisitazione di nobili usanze, ambientando il banchetto in un antico



castello in stile inglese. Una festa adatta sia agli amanti della cacciagione sia ai vegetariani: la campagna non è soltanto caccia, è anche natura e vegetazione. La selvaggina è presente in quasi tutti i menù, ed è sempre un piatto prelibato: pernici, tordi, allodole, fagiani, galli cedroni, conigli selvatici, lepri, cervi, cinghiali, con i loro forti e delicati sapori danno alla tavola un gusto di eccezione. Tra le delizie dell'orto: cicoria, melanzane, peperoni, rape, sedani, zucchine, zucche gialle, ma la vera dovizia è nel frutteto, con aranci, castagne, fichi, uva. Il generoso bosco autunnale fornisce una ghiottoneria effimera e prelibata: i funghi. Molte possono essere le fantasie nel menù con grande importanza dedicata alla scelta dei vini, che dovranno essere all'altezza di carni così importanti. Alcuni vini da proporre: Sagrantino di Montefalco, Arneis e Dolcetto d'Alba di Rocche Costamagna... La sposa dovrà arrivare a cavallo con un bouquet studiato appositamente con stecche di cannella, piume e fiori di campo bianchi; importante dovrà essere anche il seguito della sposa, le piccole damigelle sui pony dovranno portare cesti di petali al fine di cospargere l'entourage. Per un finale a sorpresa la torta dovrà essere accompagnata da fuochi artificiali che coroneranno questo momento magico.

