

» Le regole dei grandi eventi

L'ORGANIZZAZIONE DEL BANCHETTO

Scene da un matrimonio

di Monica Viani
foto di Eros Maggi
e Daniele Zoccola





LE NOZZE

*Dall'antipasto
alla torta nuziale,
passando attraverso
gli addobbi
e i confetti,
tutto ciò che occorre
sapere su come fornire
un servizio completo,
efficiente e curato
per soddisfare
le esigenze di sposi
e invitati, e diventare
un punto
di riferimento
per grandi e
piccoli eventi*

L'eccezionalità di un evento così importante e "strutturato" come il matrimonio e i suoi festeggiamenti richiede, come si sa, molti preparativi da compiere con estrema attenzione e cura dei dettagli. L'ospitalità rappresenta per noi il valore più importante – sostiene Paolo Prampolini, erborista di fama internazionale e titolare, insieme al padre Luciano, del Giardino botanico Gavinell di Salsomaggiore Terme – unita a una cucina tradizionale del territorio e allo stesso tempo innovativa, a conferma della quotidiana ricerca che sorprende e si fa ricordare. Tutto è realizzato con la massima attenzione, tecnica e qualità, ma soprattutto passione e una forte impronta personale, completate da quel geniale pizzico di creatività che non manca mai.



Professionalità, efficienza e classe di un team che condivide la ricerca della perfezione per ricevere gli ospiti con stile e cordialità. Tutti questi elementi inseriti in una location quale appunto un orto botanico con la cornice di un impagabile paesaggio collinare fanno di Gavinell, che è anche ristorante dotato di Scuola di Cucina Naturale con il laboratorio "Officina dei Sensi", una meta ideale per cerimonie nuziali per coronare appunto un grande giorno. L'azienda, con oltre 450 specie di piante aromatiche e officinali coltivate con sapienza su un'area di 12 ettari, accoglie numerosi visitatori tutto l'anno; Gavinell inoltre collabora da tempo con le facoltà di Farmacia, Agraria e Veterinaria

dell'Università di Parma e con il CNR di Firenze. Al momento del primo contatto con i futuri sposi, occorre naturalmente offrire loro un ventaglio di proposte invitanti e suggestive attraverso un book fotografico (possibilmente in digitale), una presentazione della location, infine un preventivo seppure indicativo che rientri nella capacità di spesa del cliente. È importante in questa prima fase capire le esigenze della clientela, in quanto occorre personalizzare ogni loro richiesta per cui ogni occasione deve essere confezionata e progettata su misura.

La tavola degli sposi

Per questa parte risulta di fondamentale importanza stabilire con la maggiore precisione possibile lo svolgimento di tutto il banchetto, dal posteggio delle auto all'arrivo degli ospiti fino al momento in cui termina l'evento. Gavinell offre gratuitamente ai futuri sposi un paio di mesi prima della cerimonia nuziale la possibilità di degustare, seppur in piccole porzioni, dall'antipasto al dolce le numerose specialità proposte dagli chef. Fatto ciò, dopo aver concesso ai futuri sposi qualche giorno di riflessione in merito, si procede alla stesura del menu guidandoli nella scelta dei piatti da inserire nel menu. Il banchetto nuziale può infatti costituire un'occasione di lavoro ideale, perché si conoscono in anticipo il numero dei commensali, il menu e l'orario d'inizio. ■



» Le regole dei grandi eventi



Le portate del menu

Ecco alcune regole tecniche di carattere gastronomico da rispettare affinché tutto riesca al meglio:

- conferire ordine ed equilibrio al menu
- creare armonia tra i piatti, considerando accostamenti di colori e sapori
- soddisfare non solo il palato del commensale, ma tutti i suoi sensi e la sua componente psicologico-relazionale
- evitare di ripetere due volte gli ingredienti principali oppure due carni rosse o due carni bianche
- evitare cotture analoghe
- usare materie prime nel periodo di massima produzione, quindi seguire la stagionalità degli alimenti evitando alimenti conservati, soprattutto quelli in scatola. Per molti ingredienti, più che la stagione è il modo in cui vengono cucinati che determina la stagione più adatta per l'utilizzo

• curare l'abbinamento del vino ai piatti selezionati. Non sempre tutte le regole vengono rispettate, le eccezioni sono tante. Spesso sono da attribuirsi a tradizioni locali, che, comprensibilmente, prevaricano le norme generali, altre volte sono l'estro e la moda che fanno tendenza gastronomica. L'importante è sapere con anticipo il numero esatto degli invitati per poter



effettuare gli ordini delle derrate alimentari ai fornitori di fiducia, conoscere il numero di bambini presenti per predisporre eventualmente un menu differente per loro ed essere informati se tra gli invitati ci siano persone con intolleranze alimentari particolari.



Ambienti e atmosfere



Per la sala l'impegno principale deve essere quello di curare l'allestimento scenografico, l'ambientazione, la mise en place, gli addobbi floreali e, infine, predisporre eventualmente dei

segnaposto per agevolare l'individuazione dei posti a tavola da parte degli invitati alla cerimonia. Risulta particolarmente piacevole e apprezzato trovare a tavola il programma del menu scritto su carta pergamena con la successione delle varie portate che giungeranno in tavola, elemento che costituisce per molti commensali un simpatico ricordo. Gradito sarà l'intrattenimento musicale che allieterà gli ospiti durante il banchetto.

» Le regole dei grandi eventi

Dall'aperitivo alla torta nuziale

L'aperitivo di benvenuto: è l'annuncio del menu che predispose al pasto. Solitamente viene separato nel tempo e nello spazio dallo svolgimento del resto del pasto. Viene configurato attraverso 4 o 5 "stazioni gastronomiche" a tema dislocate attraverso tutto il giardino con possibilità di posti a sedere. Coerentemente a ciò troveremo diversi tipi di pane fresco e salumi selezionati del territorio con focaccia alle erbe, poi ancora canapé, crostini, finger food diversi, piccola rosticceria calda, una postazione con griglia per cuocere arrosticini e altre prelibatezze davanti al cliente, una postazione con fritto di stagione con verdure pastellate, croquette, fiori di zucca, salvia frita, una postazione con formaggi freschi e stagionati ac-



compagnati da mieli di produzione propria e marmellate, infine un tavolo separato per cocktail alcolici e analcolici. Talvolta, se rinforzato, l'aperitivo può sostituire l'antipasto. Importante la presentazione e la disposizione armonica delle diverse preparazioni offerte con cura e gusto estetico. Possono essere usate per



decorare le tavolate zucche o angurie intagliate, oppure sculture in materiale diverso (come ghiaccio, pasta di pane, pasta di sale, pastigliaggio). Completano il tavolo bouquet di fiori, candelieri, argenteria e altri oggetti in tema con l'occasione.

Prima portata: una premessa ci vuole. L'antipasto: già il sostantivo antipasto è da considerare scorretto tanto esteticamente quanto funzionalmente, perché tale portata non precede il pasto, ma ne rappresenta piuttosto l'atto d'avvio. Soprattutto nella moderna ristorazione è a tutti gli effetti una ricetta paragonabile alle altre che compongono il menu, quindi diremmo meglio "piatto d'apertura" o apertura.

Seconda portata: iniziamo dai primi piatti. Sotto questa locuzione si annoverano le minestre, le zuppe, tutte le preparazioni a base di pasta fresca, riso e farinacei gratinati.

Terza portata o piatto di mezzo: di questa portata

fanno parte tutte le preparazioni di pesce, ma anche quelle a base di uova, frattaglie, verdure e così via.

Intermezzo: è rappresentato da sorbetto al limone e rosmarino.

Quarta portata: è considerata la portata più importante e impegnativa del menu. Generalmente è costituita da un piatto di carne, talvolta da tagliare in sala. A essa viene infatti abbinato il vino più prestigioso dell'intero pasto e, alla sua conclusione, si procede a riordinare la tavola.

Quinta portata: torta nuziale in giardino con spumante.

Al termine dell'evento si offre caffè con piccola pasticceria, cioccolatini e canditi. Al caffè seguono gli amari e digestivi alle erbe di Gavinell.

