

# Come scegliere il catering più adatto alle tue nozze.

🕒 Luglio 20, 2019 📁 [Food & beverage](#), [Idee e ispirazioni](#), [Novità](#), [Organizzazione matrimonio](#)

Hai già scelto il **catering** per le tue nozze? Sai già su cosa ti piacerebbe orientarti? E soprattutto, essendo uno degli elementi più importanti e al contempo più costosi, hai già stabilito un **budget**?

Probabilmente quanto ti ho chiesto ti sembrerà scontato e banale, ma ti assicuro che la buona riuscita di un matrimonio è determinata anche dalla scelta di un **catering adeguato**.

Ti invito a fare un gioco. Chiudi gli occhi e pensa ai matrimoni ai quali hai partecipato. Quali sono le cose che ti sono rimaste maggiormente impresse?

Vedrai che tra le tue risposte ci sarà certamente il **cibo**. Tutti, ma proprio tutti, ricordando cosa e come si è mangiato, quanto tempo è passato tra una portata e l'altra e come il cibo è stato servito.

Non solo quindi attenzione alla **qualità** del cibo ma anche al **servizio** e alla **presentazione**.

Io, dal canto mio, posso assicurarti che come **Wedding Planner** ho impiegato anni a cercare catering che fossero all'altezza delle mie aspettative per poterli poi indicare ai miei sposi.

*In questo articolo proverò a fornirti una serie di aspetti fondamentali di cui dover tener conto quando si sceglie il catering e ti parlerò anche dei **catering "esperienziali"** proposti da **Bibendum**.*

Per facilitarti nella scelta, focalizzati su quattro punti fondamentali: il cibo, il servizio, l'allestimento e gli aspetti logistici.

## 1 – Cibo e Menù

Compreresti un oggetto a scatola chiusa senza conoscerne le caratteristiche? Credo proprio di no!

**Ecco perché non gradisco i catering che propongono menù prestabiliti senza alcun tipo di flessibilità.** E questo non solo perché ciascuna coppia di sposi merita un menù realizzato ad hoc secondo le proprie esigenze e i propri gusti, ma anche perché un catering veramente degno di essere chiamato tale, deve attenersi alla stagionalità dei prodotti (magari prediligendo le materie prime provenienti da produttori locali e quindi a km0) e supportare gli sposi nella scelta dei piatti più consoni al tipo di ambiente in cui verranno serviti.

Per questo è anche importante che gli sposi provino anticipatamente i piatti inseriti nel loro menù di nozze.

## *2 – Servizio*

Condividere l'emozione di un giorno così speciale con i tuoi ospiti è sicuramente una gioia immensa. Per questo, riuscire a dimostrare quanto si è grati per la loro presenza è fondamentale e passa anche attraverso dei piccoli, ma importantissimi dettagli.

Quanto è spiacevole vedere una **scarsa coordinazione** nel timing col quale i piatti vengono serviti ai vari tavoli? O ancora, quanto è sgradevole vedere che alla richiesta di informazioni su un determinato piatto, il personale di sala non riesce a rispondere adeguatamente?

Sembrerà irrilevante ma **la presenza di camerieri in grado di fronteggiare gli imprevisti e di curare in egual modo tutti i tuoi ospiti è senz'altro un valore aggiunto.**

Pertanto credo che, per garantire il massimo dell'efficienza, ciascun cameriere dovrebbe gestire un massimo di 8/10 invitati. Ne gioverà la coordinazione a l'armonia generale del banchetto.

## *3 – Allestimento*

L'allestimento è in qualche modo la trasposizione in termini concreti delle nozze che hai sempre sognato e immaginato.

Un catering eccellente deve essere in grado di fornire un'ampia scelta in termini di tovagliato, seggiole e magari elementi decorativi che rispettino lo stile e il filo conduttore del tuo matrimonio.

Tutto deve risultare contestualizzato.

Se opti per un **ecowedding**, il catering dovrà essere in grado di fornire stoviglie compostabili e biodegradabili (tutto quello che c'è da sapere sui matrimoni green lo trovi in [questo articolo](#)) o, ad esempio, se decidi di sposarti in una villa dell'800 ricca in affreschi e stucchi, il materiale usato dal catering dovrà seguire una linea elegante ed adeguata anche nella presentazione delle pietanze.

Sembrerà scontato ma anche l'occhio vuole la sua parte e la presentazione va di pari passo con la qualità dei piatti scelti. **Un'ottima portata presentata in modo poco gradevole non catturerà l'attenzione dei tuoi ospiti e non li incentiverà ad assaggiarla.**

*Ecco perché, e non mi stancherò mai di ripeterlo: i dettagli sono tutto!*

## 4 – Aspetti logistici

Come in tutte le cose gli aspetti organizzativi, seppur noiosi, sono di assoluta importanza. Concorda sin da subito col tuo catering quali sono i servizi che offre e cosa è incluso nel prezzo stabilito (le stoviglie, le decorazioni...)

Ultimo ma non ultimo, stabilisci anche delle **prove menù**. In questo modo potrai proporre eventuali variazioni o modifiche da apportare in base ai tuoi gusti per evitare spiacevoli sorprese il giorno delle tue nozze.

*Nel mio lavoro di wedding planner seguo una filosofia ben precisa: non proporrei mai ad una coppia di sposi, che chiede il mio supporto, dei fornitori che non mi convincono o che non reputo all'altezza.*

Per me questo si traduce in una **ricerca instancabile di professionisti e gente competente con cui lavorare.**

Lo scorso 14 febbraio ho avuto la possibilità di conoscere la realtà di **Bibendum** nel corso di una **food experience**.

Questo progetto, tutto al femminile, nasce dal fortunato incontro tra **Marta Pulini**, executive chef che nel 1999 ha ricevuto il titolo di "Miglior Chef Femminile" dalla guida Veronelli e **Sabrina Lazzarelli** un'alchimista di stile e gusto. Al loro fianco uno staff di professionisti con varie competenze tra i quali

la bravissima referente wedding **Alessandra Giallombardo**.

Marta e Sabrina sono state tra le prime ad affinare il concetto di **food experience** più di vent'anni fa, quando ancora i trend in ambito food erano ben lontani da questa direzione.

La loro filosofia è quella di **“rendere ogni evento un progetto unico che porta dentro di sé la complessità, il fascino e la sorpresa di un processo creativo prossimo all'arte”**.

Per quanto queste parole possano risultare altisonanti, l'obiettivo di Bibendum è in realtà molto chiaro: **far vivere un'esperienza sensoriale a 360 gradi partendo dal cibo e “mandare in pensione i banchetti senz'anima”**.

E molto probabilmente, è per questo motivo che ho amato la serata a cui ho partecipato anche se, è stato vedendo con i miei occhi il catering in azione che oggi sono qui a consigliartelo.

Ebbene sì, faccio parecchi chilometri per vedere con i miei occhi un potenziale fornitore all'opera.

*Quello che ho potuto constatare di persona è stata la grande professionalità, il coordinamento e l'equilibrio con cui tutto il team Bibendum svolge il proprio lavoro.*

La proposta culinaria che Bibendum offre agli sposi parte da un **ascolto accurato** delle loro richieste e dei loro desideri, unito ad una conoscenza profonda della gastronomia italiana e internazionale al fine di poter personalizzare ciascun progetto.

Ai cibi eccessivamente complicati vengono preferiti piatti in cui la materia prima risulti ben visibile e riconoscibile, con uno studio preliminare del menù adatto a valorizzare tutti gli ingredienti e a contestualizzarli nel miglior modo possibile.

Pur facendo uso di tecniche moderne e abbracciando le contaminazioni provenienti dalle varie culture del cibo, la predilezione va verso i sapori semplici e le regole alla base della scelta dei prodotti selezionati risultano ben chiare: **territorialità, etica e stagionalità**.

*I banchetti privi di personalità in cui il cibo viene servito nella classica “plancia con tovaglia” lasciano spazio ad un progetto più articolato in cui dare forma ai desideri degli sposi e trasformarli in un progetto denso di colori, profumi e bellezza.*

**Ed uno dei punti di forza di Bibendum è proprio questo: la vastità degli articoli in magazzino**, derivanti dalle molteplici collaborazioni col mondo della moda e del design, e il supporto dei più forniti noleggiatori in Italia.

**“Il cibo va vestito”** ma con un coinvolgimento della natura affinché diventi spettacolo. Da qui l’idea di utilizzare elementi naturali come ferro, coccio e legno per la presentazione delle varie pietanze ed ecco che i vari corner diventano delle vere e proprie scenografie e l’allestimento si trasforma in un assemblaggio di oggetti unici (pensa soltanto che per l’allestimento delle isole destinate agli aperitivi occorrono ben 5 ore! lo c’ero e te lo posso testimoniare in prima persona).

In base alla location scelta (deve essere quella che ti fa battere il cuore!), al numero di invitati e, naturalmente, ai desideri degli sposi, Bibendum propone esperienze diversificate.

**Il centrotavola enogastronomico** (indicato per i banchetti con meno di 120 ospiti), che io ho piacevolmente scoperto nel corso della serata a cui ho partecipato, è davvero l’emblema della convivialità e della condivisione in cui il cibo e la stimolazione dei cinque sensi diventano protagonisti assoluti.

La possibilità di osservare il cibo, di godere della sua bellezza e dei suoi profumi, di poterne toccare le varie consistenze e di scoprirlo assaggio dopo assaggio, magari seduti ad un bellissimo tavolo imperiale (in questo [articolo](#) trovi una selezione di tavoli imperiali da sogno) si trasformerà per te e per i tuoi ospiti in un momento emozionale di pura magia.

Il tutto servito con la consueta attenzione al dettaglio che contraddistingue Bibendum, dallo studio delle altezze e dei volumi, all’apparecchiatura col minitovagliolo in stoffa a tutti gli elementi in coordinato per il supporto e il servizio.

Quest’ultimo aspetto rientra tra le priorità di Bibendum.

Come ti dicevo nella prima parte di questo post, il servizio dev’essere all’altezza del tipo di matrimonio

che hai scelto e il personale dev'essere in grado di interfacciarsi col cliente in sala, ma anche di coordinarsi con la wedding planner e il referente della location.

Ogni anno, in prossimità della stagione wedding, Marta insieme al suo staff organizza una degustazione nel corso della quale invita gli sposi a scoprire la filosofia della sua cucina e la sua personalissima interpretazione del banchetto nuziale.

A mio modo di vedere, questo evento è decisamente un plus.

Dare agli sposi la possibilità di testare con mano la tipologia di catering che andranno a scegliere, vedere di persona la cura con cui viene realizzata una **food experience** ma soprattutto ammirare la creatività di Bibendum e l'attenzione verso il dettaglio è davvero un valore aggiunto.

**La food experience organizzata da Bibendum è davvero una scoperta continua, sempre imprevedibile ma piacevole e mai scontata.** Senza eccessi, ma all'insegna di uno stile armonico e curato in ogni singolo dettaglio nel totale rispetto dell'ospite e soprattutto degli sposi.

Se vuoi quindi distaccarti dall'idea classica di "banchetto", organizzare un'esperienza culinaria per te e i tuoi invitati potrebbe fare la differenza.

Del resto, una delle regole da seguire per il giorno del tuo matrimonio è: **stupire e lasciarti stupire!**

Se non l'hai ancora fatto, scarica la [GUIDA GRATUITA](#) che ho preparato per te e per aiutarti ad organizzare al meglio le tue nozze.

Iscriviti alla mia [NEWSLETTER](#) per avere sempre nuovi aggiornamenti.

E come sempre, se hai domande o dubbi, non esitare a scrivere!

Ti abbraccio

CREDITS: Vanity Wedding, Bibendum, Andrea Liverani



5 errori che le spose  
commettono con un  
matrimonio all'aperto

🕒 Novembre 8, 2018



La Sweet Table per stupire  
tutti al tuo Matrimonio

🕒 Novembre 24, 2017



I più bei Tavoli Imperiali per il  
tuo Matrimonio

🕒 Maggio 24, 2018

I cookie servono per offrire la migliore esperienza anche sul sito. Continuando a navigare ne accetti l'utilizzo.

OK

