

Felicità e sapore, finalmente sposi

Un tempo i matrimoni significavano pranzi interminabili e indigeribili, oggi possono essere eventi da gourmet. Grazie al catering di alcuni grandi chef, che puntano tutto sulla semplicità

Valeria Arnaldi

■ Un banchetto firmato da un grande chef, a garanzia di eccellenza e sapori indimenticabili? «Sì, lo voglio». Il giorno del matrimonio, secondo tradizione il più bello della vita di una coppia, ora a Roma, diventa il più goloso. Sono sempre di più i fidanzati che per il ricevimento si rivolgono a chef noti. «Rivolgersi allo chef per le nozze ora è una moda - dice **Alessandro Circiello**, chef dell'hotel Exedra (piazza della Repubblica 47; 06489381), che organizza catering - Complici trasmissioni tv e riviste ad hoc, si cerca il nome noto. Mangiare bene con i catering è difficile. Mi è capitato di andare a ricevimenti, pure di vip, e mangiare in modo pessimo». Come evitarlo? «Bisogna preparare i piatti sul posto, non essere troppo creativi e scegliere ricette e cotture che soddisfino tutti, evitando ciò che

si mangia al sangue. Suggestivo pesce azzurro, da San Pietro a calamaretti spillo, e nelle carni guanciola di manzo e filetto di maiale, che sembrano poveri, ma possono diventare prelibatezze». Il costo è di circa 120 euro a persona. Catering firmato pure per **Antonello Colonna**, «re» di Open **Colonna** (via Milano 9; 0647822641). Tra le proposte nutrizionali più apprezzate e richieste, terrina di fegato grasso con pan brioche e verdure di stagione, gnocchetti a cuore di carciofo e cacio di fossa, maialino croccante con patate affumicate e mostarda. «Il segreto di un catering - spiega **Massimo Riccioli**, chef della Rosetta (via della Rosetta 8; 066861002), e RosticceRi (corso Rinascimento 83; 0668808345), con cui propone catering per cerimonie - è tenere conto del fatto che il cibo deve muoversi. Le ricette devono essere fresche, semplici, con ingredienti di qualità. La procedura può essere ini-

ziata prima, ma va sempre ultimata in loco». Del resto, lo «spazio cucina» può essere allestito quasi ovunque. La scelta di rivolgersi agli chef si sposa - è il caso di dirlo - con un altro trend, che punta alla leggerezza. «Il pranzo di nozze è quasi un percorso di degustazione - prosegue Riccioli - per non appesantire gli ospiti e ridurre le spese. Il sapore che non dovrebbe mai mancare è quello autentico dei cibi, criterio che peraltro rimanda all'onestà su cui si regge la coppia. Il sapore di ciò che si mangia si deve sentire, non va coperto con condimenti pesanti. Ottimi il pesce azzurro, come lo sgombro, e salse leggere di limone, capperi o zenzero». Il costo è circa 100 euro a persona e i ricevimenti possono essere preparati perfino d'urgenza: basta una settimana.

Ribadisce l'importanza della «mobilità» **Paolo Cacciani**, chef di Cacciani, che propone catering e, per chi la desidera, una lo-

cation ad hoc, per risparmiare sullo spostamento della cucina (via Diaz 13; 069401991, Frascati): «Nell'organizzazione di un matrimonio si tendeva a privile-

giare l'allestimento, spostando in secondo piano le portate. Oggi l'attenzione è diversa. È fondamentale abbinare luogo e sapori. La preparazione deve essere sempre espressa. La struttura in cui si va a lavorare, incide sui costi. Se c'è una cucina si oscilla tra 70 e 90 euro a persona, se va ricreata, tra 130 a 150». L'organizzazione si basa anche sull'affinità tra sposi e chef. «Chi viene da noi, si fida e affida. I pranzi più modaioli sono semplici. Per me, non devono mai mancare i frittini, come calamaretti croccanti serviti in cartoccio, molto informali». E i tempi? «Si può organizzare tutto - conclude Cacciani - in dieci giorni». Se il buongiorno si vede dal mattino, un buon matrimonio si vede - anche - dal suo ricevimento.

CACCIANI «L'attenzione oggi è sui piatti, la preparazione deve sempre essere espressa»



I pranzi di matrimonio sono da sempre famosi più per la lunghezza che per la bontà della cucina. Una tendenza che oggi si sta ribaltando con il diffondersi del catering di alto livello garantiti da chef di vaglia. Forse un po' più costose di altre scelte, ma certamente indimenticabili

[VIGNETTA: LELE]

