

# Ricevimento di nozze: tradizione o sperimentazione?

scritto da Redazione | 19/04/2019



**In che modo è cambiata la concezione di quello che è uno dei giorni più importanti per molte persone? Nel pranzo di matrimonio, cos'è stato mantenuto e dove ha preso piede l'innovazione?**

Si sa, il matrimonio rappresenta un momento importante nella vita di una coppia. L'intera giornata, e quindi anche il **ricevimento di nozze**, restano certamente impressi - in positivo o negativo - nella memoria degli sposi e degli invitati.

Quanti di noi, pensando a un **matrimonio di amici o conoscenti**, ne abbiamo discusso a lungo esprimendo le nostre impressioni sulla sala, sulle decorazioni, sul cibo e sul vino abbinato? La torta, poi è uno dei temi più "chiacchierati", probabilmente perchè è il momento conclusivo che rimane inciso nella memoria.

**Com'è cambiato il ricevimento di nozze: sopravvive la tradizione?**

La concezione del **ricevimento di nozze** è, senza dubbio, mutata nel corso del tempo e sono lontani

gli anni in cui veniva organizzato in casa, alla presenza delle persone più intime. Oggi le aspettative sono aumentate e la tradizione si fonde sempre di più con la sperimentazione.

In questo contesto, cos'è che ancora sopravvive e cosa invece è cambiato?

## **Matrimonio come “evento”**

Nel 2019, il concetto di **pranzo di nozze** (o cena) circoscritto a un tavolo, condiviso o meno con sconosciuti, non è più lo stesso. Si prediligono formule che mirano a **coinvolgere attivamente gli ospiti**, spingendoli a socializzare anche attraverso il cibo.

Il **matrimonio classico** in cui si iniziava con un aperitivo a buffet, seguito da un lungo e lauto pranzo seduti al proprio tavolo, con un menù dall'antipasto alla torta nuziale, quasi non esiste più e ha assunto nuove caratteristiche sia dal lato della forma che dei contenuti, imponendo il **binomio matrimonio = evento**.

In questo contesto è accaduto che la **professionalità del mondo degli eventi** è entrata nell'organizzazione dei matrimoni e ha introdotto diverse novità, a partire dai concetti di location e catering: non si sceglie più solo un ristorante ma un **pacchetto completo di servizi su misura**. Dall'estero stanno anche arrivando i matrimoni che durano più giorni, ad esempio un intero weekend con attrazioni e una proposta articolata su diversi momenti delle giornate. Per ora sono appannaggio soprattutto di personaggi famosi (e facoltosi) ma chissà che non diventino presto più popolari.

## **Il buffet, dagli aperitivi alle “isole tematiche”**

Nel matrimonio moderno si prediligono i **ricchi buffet per iniziare**. Se in passato questo momento prevedeva una serie di aperitivi da sorseggiare in attesa dell'arrivo degli sposi (attesa spesso lunga ed estenuante), ora alle bevande si aggiungono anche gli antipasti e il servizio viene spesso effettuato prima dell'arrivo gli sposi che, saranno accolti con un ulteriore brindisi.

Via libera quindi a un'abbondante tavolata composta per lo più da **finger food**, vale a dire monoporzioni esteticamente studiate per risultare belle alla vista e buone al palato, sicuramente più igieniche ed eleganti.

Oltre a questo, si assiste alla realizzazione di **“isole tematiche”**, pensate ad arte per creare atmosfera: l'**isola del pane e delle focacce**, quella dei **formaggi**, dei **salumi** fino ad arrivare a veri e propri punti scenografici con la cucina espressa a vista, l'angolo del panino, quello del pescatore, del sushi e tanto altro.

Ogni azienda di catering apporta le sue personalizzazioni, dal tovagliato ai centrotavola, e non mancano degli esperti in grado di assecondare i gusti degli sposi e rispondere alle varie esigenze alimentari degli ospiti, anche dal punto di vista delle intolleranze alimentari. Spesso l'aperitivo si trasforma anche in **spettacolo ed intrattenimento** e possono comparire artigiani della pasta filata, intagliatori di cibo o scultori del ghiaccio, solo per fare qualche esempio.







## **Il pasto nel ricevimento di nozze:**

### **elegante e non interminabile**

La coppia ha a disposizione diverse opzioni per proseguire il ricevimento: servizio a tavola o continuazione del buffet con le altre pietanze. Tenendo conto che **non vanno più di moda i pranzi lunghissimi** e le grandi abbuffate, che tengano “sequestrati” gli invitati fino a sera, generalmente il pasto si compone di due primi piatti seguiti da un secondo di carne o di pesce, accompagnato da un bis di contorni. Si conclude con variegata degustazioni di dolci, liquori e l’intramontabile torta nuziale.

Per accontentare invitati che sicuramente avranno diverse età e preferenze, nella maggior parte dei casi, gli sposi scelgono il **tradizionale risotto**, la **crepella ripiena**, le patate al forno magari presentate in modo creativo e sorprendente: in sintesi, cambia la forma ma non la sostanza.

Quando tradizione e innovazione si fondono, danno vita ad esperienze uniche che riempiono il cuore di chi vive ed è parte di questi momenti. Il **ricevimento di nozze nel 2019** si inserisce in questo contesto: sperimentare nuovi sapori, accostamenti di cibi particolari, nuovi modi di vivere il pranzo o la cena per rendere l’evento memorabile.