



Ricevimento di nozze: tradizione o sperimentazione?

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?



La tavola per un matrimonio.

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?



Il matrimonio un tempo si svolgeva in casa con pochi intimi.

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.



Un esempio di finger food spesso presenti nei banchetti.

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 variegate 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.

© *Articolo di Stefania Macri.*

Data di creazione

19/04/2019

Autore

redazione