

Status

I REGISTI DELL'EVENTO

Organizzare una festa indimenticabile o una cena importante non è facile e richiede un impegno notevole. Ma, se non avete il tempo o la voglia, c'è chi lo fa per voi. E, probabilmente, anche meglio. Curando la presentazione, eventualmente scegliendo una location, elaborando menù personalizzati per soddisfare ogni esigenza. I costi sono proporzionati sia al numero di invitati sia all'itinerario gastronomico prescelto. Ma come si scelgono e come si negozia con queste aziende specializzate?

di Cristina Cimato



Status



zionale, in cui si assaggiano piatti perfino banali come una pasta alla mediterranea, ma con una qualità di prodotto di alto livello". Piatti elaborati e ricercati lasciano quindi il posto al pesce al forno o a una paella cucinata ad arte. E anche l'allestimento si semplifica molto. "Se si tratta di un evento domestico, consigliamo semplicemente alla padrona di casa di giocare con fiori freschi colorati in vasi di cristallo", conclude Sciorra. Per far diventare una semplice festa una scoperta culinaria Convivium Banqueting realizza anche menu tematici, come quello terra/aria/acqua/fuoco in cui a ogni elemento è accostata una materia prima diversa.

I NUOVI SPAZI

Il dilemma vero inizia quando in casa propria spazio sufficiente per accogliere 20 o 40 persone non c'è, perché spesso le cifre delle location, soprattutto in città come Milano, sono molto alte. Si può rischiare di spendere 2.500 euro solo per la sala. Del resto, scarseggiano anche i posti di dimensioni contenute, che hanno costi meno elevati. Il problema non si pone se ci si affida ai giovani soci di Teatro 7, un locale nuovo e moderno di Milano, dove convivono libri e pareti candide, arredamento minimalista e atmosfera familiare. Per chi lo desidera, il servizio di catering può mettere a disposizione gratuitamente il ristorante nel giorno di chiusura, ossia il lunedì. La particolarità del locale risiede nella cucina, completamente a vista, che si mostra agli ospiti grazie a una vetrata di 15 metri quadrati. L'offerta per le cene private, sia presso il locale sia nelle abitazioni private, punta sulla personalizzazione. "Avere qualcuno che cucina al posto tuo", ha commentato **Rico Guarnieri**, fondatore con Claudio Colombo Severini di Teatro 7, "permette anche di creare, magari per una festa, un servizio itinerante senza buffet e senza posate puntando sul cosiddetto finger food, piccole porzioni di cibo da accompagnare a ottimi vini e cocktail realizzati su misura a seconda del tema della serata. Del resto, l'arte della cucina ha il potere di creare un'atmosfera magica in ogni occasione". Ecco allora che al posto di menu tradizionali fanno bella mostra di sé i fiori di zucca in tempura, le crocchette di casera e mandorle o i crostini di pane nero con mousse di caprino agli agrumi e salmone marinato. Ogni

preparazione può seguire inoltre il tema portante dell'occasione da festeggiare, un colore o una forma o ancora un ingrediente specifico.

LA CARTA DEI VINI

Un'attenta ricerca ha permesso a Piero Camussone, titolare e mente creativa della Visconti Banqueting di trovare alcune location a Milano dove i costi si aggirano intorno ai 1.300-1.500 euro, come per esempio la Sala Eliche delle Officine del Volo, una vecchia fabbrica ristrutturata, o i chiostri dell'Umanitaria, che possono essere allestiti anche per pochi invitati. "Abbiamo anche uno spazio in via Manzoni, che può ospitare fino a 30 persone e che

Gli artisti del catering**MAESTRO DI CASA**

Per una cena di circa 20 persone si spendono circa 2 mila euro. Stessa cifra anche se gli invitati sono 40. Tempi di preavviso: minimo 2/3 giorni, meglio se almeno 10-15
www.maestrodicasa.it

CONVIVUM BANQUETING

Per festeggiare con 20 ospiti si spendono circa mille euro, ma è esclusa la decorazione dei tavoli. Tempi di preavviso: circa 15 giorni
www.convivumbanqueting.it

TEATRO 7

Il costo per una cena a partire da 20 ospiti non supera i 70 euro a persona. Tempi di preavviso: circa 10-15 giorni.
www.teatro7.com

VISCONTI BANQUETING

Fino a 50 persone il costo per una cena si aggira intorno ai 150-200 euro a persona. Tempi di preavviso: almeno sette giorni per eventi in casa, almeno due, tre settimane se si richiede anche la location.
www.viscontibanqueting.com

B&B CONSULTING

Per una cena in cui sono previsti 20-40 invitati il costo medio è di circa 120 euro a persona. Tempi di preavviso: 10-15 giorni.
www.bebecons.com

AREA KITCHEN

Per una cena di circa 20-40 persone il costo è di circa da 80 euro a testa. Tempi di preavviso: 8-10 giorni.
www.areakitchen.it

AFM BANQUETING

Se gli invitati sono almeno 20 e non più di 40 il costo complessivo di una cena è di circa 2.500 euro. Tempi di preavviso: sono sufficienti 2/3 giorni.
www.afmbanqueting.it