

# Il Manuale degli Sposi

La guida necessaria, in quattro domande, per organizzare e conoscere tutti i segreti del proprio ricevimento di nozze in **Villa Privata**.

## Cosa distingue la Villa Privata da un Ristorante ?

Il **Ristorante** è un locale pubblico munito di licenza per la somministrazione di cibi al quale non è consentito concedere l'esclusiva dei locali per un singolo ricevimento.

Il ristorante deve rispettare gli orari d'apertura e chiusura previsti dalle normative Comunali, permettendo d'entrare a tutti coloro che lo desiderano per ricevere somministrazioni di cibo e di bevande.

La **Villa Privata** è una casa padronale adattata per grandi ricevimenti, è concessa in uso con un contratto di locazione ad uno o più locatari che saranno responsabili.

Le locazioni possono essere di parte o di tutto l'immobile.

All'interno della villa privata l'ingresso delle persone sarà deciso esclusivamente dall'affittuario, nessun estraneo potrà entrare.

Alcune ville sono locate per un tempo limitato e per più di un ricevimento al giorno. E' importante quindi conoscere gli orari concessi ed il numero dei contratti redatti per la stessa giornata. Ciò si rende necessario per verificare se il proprio ricevimento sarà concesso in esclusiva per l'intera giornata o contestualmente ci saranno altri ricevimenti.

L'orario di locazione ideale è per almeno 20 ore, tempo necessario per un'eventuale preparazione dei cibi cucinati espressi ed indispensabile per non interrompere il pasto prima del termine, frequente nel caso di ritardo dell'arrivo degli sposi.

Alcune ville dividono la giornata in due turni, il primo termina alle ore 18,00 il secondo alle ore 24,00, realizzando così due contratti di locazione per due distinti ricevimenti al giorno.

Altre ville concedono l'uso degli spazi per 20 ore con un termine alle 02,00 della mattina successiva, permettendo così una preparazione espressa dei cibi, concedendo la possibilità di poter trattenere gli ospiti fino a notte inoltrata e di organizzare eventualmente un party serale con gli amici. E' chiaro che la villa non potrà essere concessa in uso senza l'assistenza costante di personale qualificato, ( Camerieri, Facchini, Guardiani, Assistenti tecnici) fornito di solito dalla Villa e dai ristoratori.

Alcune ville private dividono gli spazi coperti in due o più zone, ognuna delle quali è affittata per un ricevimento.

Nel caso di locazioni multiple degli spazi, i locatori a volte dovranno dividere tra loro alcune zone comuni ( la piscina, il giardino, l'ingresso, il parcheggio, le cucine ecc.ecc.), con gli invitati presenti agli altri ricevimenti.

Poche ville ormai concedono l'uso degli spazi ad un unico ricevimento giornaliero, con locazione continuata dalle ore 06,00 alle ore 02,00 del giorno successivo, garantendo contrattualmente l'esclusiva totale dell'intera struttura.

## Come deve essere organizzata tecnicamente una Villa Privata ?

### Le cose principali da verificare all'interno della villa sono :

- 1° un parcheggio custodito per le macchine;
- 2° un centro cottura attrezzato con macchine industriali (forni, cuoci pasta, lavastoviglie, frigoriferi, ecc.ecc.)  
necessari per eseguire una corretta preparazione dei cibi espressi ed evitare così preparazione di cibi con servizio precotto;
- 3° almeno due saloni per realizzare nel primo ambiente il gran buffet d'antipasti, soprattutto nel caso di pioggia o vento forte e nel secondo ambiente il pranzo e/o la cena nuziale;
- 4° un giardino per lo spazio degli aperitivi e/o antipasti;
- 5° gli spazi d'acqua nei giardini è chiaramente non indispensabile ma decorativo;
- 6° la capacità della sala da pranzo per il numero massimo presunto degli invitati, gli spazi dovranno essere almeno un metro quadrato per ogni invitato, al netto delle zone destinate ai servizi;
- 7° gli impianti di climatizzazione industriali e con aspirazione dell'aria dall'esterno per garantire una perfetta temperatura ed il ricambio d'aria necessaria alla presenza di un numero elevato d'invitati. L'apertura delle finestre, in sostituzione all'aria condizionata, provocherebbe correnti d'aria fastidiose oltre la possibilità d'ingresso nella sala d'insetti d'ogni tipo, tipica soprattutto nei mesi di settembre e ottobre tempo di vendemmia;
- 8° un gruppo elettrogeno nel caso di mancanza della corrente;
- 9° diverse toilette separate per uomini e donne ed almeno una toilette accessibile agli invalidi;
- 10° l'accesso alle due sale a persone obbligate alla sedia a rotelle;
- 11° un tecnico per l'assistenza in caso di guasto agli impianti della villa.

E' indispensabile far assistere alla scelta della villa il ristoratore e/o catering prescelto, affinché possa con Voi verificare quanto necessario per il funzionamento e la precisa esecuzione del servizio.

**Avete deciso di organizzare il vostro ricevimento solo per divertirvi ballando o desiderate anche mangiare bene ?**

**Come deve essere organizzato il servizio di Ristorazione ?**

**Le cose principali da verificare per un corretto servizio di Ristorazione sono :**

**1°** Si dovrà decidere innanzi tutto se desiderate servirvi di un servizio di Catering o di Banqueting o di Ristorazione ?

**Il Catering** è un'organizzazione munita di proprio centro di cottura e licenza per preparazione e trasporto cibi già cotti all'altrui

domicilio, quindi deve cucinare a casa sua e poi trasportare secondo le normative i cibi già precotti che saranno solo scaldati nei

stessi macchinari del catering e poi sporzionati all'interno della Villa Privata;

**Il Banqueting** è una parola che trova riscontro nella legislazione Italiana legge e corrisponde ad una via di mezzo tra Ristorazione e Catering. Soluzione possibile solo se

all'interno della villa privata esiste il centro cottura munito **d'adequati** macchinari industriali e di autorizzazione ULS CE 852/04 ( per adeguati s'intende forni industriali con

almeno 10 teglie, bollitori per pasta per almeno 150 persone, frigoriferi a diversi compartimenti, lavastoviglie industriali, brasiera, lavandini separati per ogni tipo di cibo, ecc.ecc.), di certo l'uso dei classici quattro fornelli di casa non può consentire una

preparazione espressa e contestuale per 150 /300 persone, così la mancanza di un impianto di lavaggio piatti e bicchieri non garantisce la perfetta sterilizzazione delle stoviglie. Tutte

queste attrezzature non possono essere trasportate e montate lo stesso giorno del vostro ricevimento ma devono essere già presenti, montate collaudate e funzionanti affinché si

possa eseguire la totale preparazione dei cibi. In mancanza è possibile portare un macchinario simile al forno per poter scaldare i cibi già precotti al centro cottura del

catering e qualche fornellone per far bollire la pasta;

**Il Ristoratore** è un'organizzazione munita di regolare licenza per la preparazione e la somministrazione dei cibi dallo stesso cucinati nello stesso locale, particolare attenzione è

da prestare a chi usa in parte il proprio centro di cottura ed in parte il centro cottura della villa privata, cosa sconsigliata e non permessa dalle normative sanitarie, al fine d'evitare

contaminazioni da un centro cottura all'altro, causate da manipolazione di cibi in ambienti poi non identificabili;

**2°** E' indispensabile conoscere **se i cibi che saranno somministrati sono di tipo fresco o congelato**, la provenienza dei pesci e delle carni da Voi scelte, questo per poter

avvertire eventuali commensali allergici a carni o pesci trattati e congelati;

**3°** Fatevi descrivere analiticamente **il tipo d'attrezzature** (stoviglie, posaterie, tovagliato ) che sarà fornito per il vostro ricevimento, una posateria pregiata (argentina)

una stovigliera pregiata (porcellana di Bavaria) un tovagliato in fiandra fino a terra, daranno al vostro ricevimento un tocco di classe e raffinatezza, che purtroppo pagherete

in più nel conto finale, del resto l'acquisto e la gestione delle attrezzature pregiate incidono notevolmente sui costi generali del vostro Ristoratore o Catering, quindi

nell'analizzare e confrontare i preventivi, verificate bene cosa Vi sarà promesso. Le attrezzature pregiate non devono essere considerate solo un lusso o un'eccessiva esibizione di sfarzo, ma al contrario la possibilità d' esporre e decorare il gran buffet

d'antipasti con vassoi ed alzate idonee al tipo ricevimento, inoltre le stoviglie pregiate

hanno una consistenza e robustezza tale da evitare di trovarsi a tavola dei piatti sbeccati o rigati;

#### **4°** Verificate, se il menù prescelto **comprende il Gran Buffet d'antipasti**.

Gli antipasti normalmente saranno somministrati in ambiente diverso dalla sala da pranzo, quindi si dovrà verificare l'esistenza di altre sedie e tavolini d'appoggio (oltre a quelli previsti nella sala da pranzo) per permettere ai vostri ospiti d'appoggiare il piatto ed il bicchiere senza essere costretti a sedersi per terra o sui muretti di recinzione della villa;

#### **5°** E' importante conoscere **quanti camerieri serviranno** il pranzo o la cena?

Il numero dei camerieri deve essere calcolato in rapporto al tipo di servizio, alla quantità di portate di cibo ed alla durata del pasto da voi previsto. Il numero minimo da considerare per un menù di carne più pesce servito a tavola è di un cameriere ogni due tavoli da otto persone, quindi complessivamente ogni sedici persone. Se il menù è servito interamente al buffet, il numero minimo dei camerieri deve essere calcolato nello stesso modo considerando la presenza di almeno due camerieri per ogni buffet, oltre dei camerieri che dovranno integrare il cibo dalla cucina ai buffet e servire le bevande e recuperare i piatti sporchi nei tavoli.

Il servizio di ristorazione a buffet non riduce i costi del vostro ricevimento, al contrario se realizzato bene aumenterà le spese generali a causa della necessità di decorare ogni portata, utilizzando anche attrezzatura da buffet pregiata, la necessità d'aumentare la quantità dei cibi, per evitare, ai vostri ospiti ritardatari, di trovare vassoi vuoti.

#### **6°** Si dovrà decidere **il tipo di servizio** che il ristoratore – Catering intende realizzare, le possibilità sono tre:

- i camerieri porteranno dalla cucina i piatti già pieni di cibo;
- il cibo sarà sporzionato sui piatti direttamente in sala utilizzando un tavolo d'appoggio;
- i cibi saranno trasportati dal cameriere in sala con vassoi e pirofile e sporzionati direttamente sul piatto già presente a tavola.

La prima soluzione è difficilmente realizzabile per molti invitati, perché si rischia di fare arrivare i cibi freddi e soprattutto non si ottiene un servizio elegante, proprio in considerazione della quantità di piatti da portare dalla cucina alla sala, in rapporto al numero d'ospiti assegnati per ogni cameriere. La seconda soluzione ha lo stesso problema della prima anche se il tragitto è sicuramente più breve e quindi il servizio sarà di poco più veloce.

L'unica soluzione pratica e realizzabile per un grande ricevimento è il terzo tipo di servizio denominato impropriamente "alla Francese", i camerieri usciranno tutti in fila dalla cucina con il vassoio giro-braccio, prederanno sull'attenti il posto davanti ad ogni tavolo nell'attesa che il Maitre li autorizzi a sporzionare i cibi sul piatto già presente a tavola.

Con questa soluzione si ottiene un servizio veloce, bello da vedere, garantendo il cibo caldo perché mantenuto all'interno delle pirofile da forno.

È indispensabile, in ogni caso, la presenza di un capo sala "Maitre" che dovrà dirigere l'intero servizio, coordinando i camerieri.

7° Si dovrà decidere se si desiderano delle presentazioni di cibi con **scenografie**, così al buffet finale **delle sculture della frutta**.

Anche quest'ultime daranno sicuramente un fascino maggiore la vostro ricevimento, ma andranno come al solito ad aumentare i costi del servizio a causa della necessità di personale specializzato ad seguire sculture e decorazioni.

8° E' importante conoscere se il giorno del vostro ricevimento **sarà presente nella villa prescelta un cuoco e quale**.

Ricordatevi che ogni chef ha un suo modo di cucinare ben distinto. Nel caso di ricevimento organizzato da un catering il cuoco non sarà presente perché le preparazioni dei cibi saranno effettuate nel centro cottura dello stesso. Considerate che il costo del cuoco assunto solo per il vostro matrimonio sarà variabile da €. 300,00 a €. 800,00 a ricevimento, detto importo inciderà sui costi generali del servizio da €. 2,00 a €. 5,00 a persona per un banchetto di 150 commensali, mentre il cuoco del catering lavorerà nel suo centro cottura per più di un ricevimento e quindi per un numero maggiore di commensali, forse più di 1500 persone, quindi l'incidenza del costo varierà da €. 0,20 a €. 0,53 a persona.

### **Le voci che formano il costo complessivo del ricevimento in villa sono:**

**1° la locazione della Villa** intesa come mura e giardino.

I prezzi variano da un minimo giornaliero di €. 2.000,00 ad un massimo di €. 6.000,00.

Questa somma va divisa per il numero dei commensali, più alto sarà il numero minore sarà il costo a persona della villa.

**2° i catering e/o ristoratori** con un costo variabile a persona da €. 60,00 fino ad €. 160,00 anche questa voce sarà più bassa con un numero elevato di commensali, soprattutto nella ristorazione espressa, il prezzo variabile può comprendere:

**- la locazione delle attrezzature da sala e da giardino, stoviglie e posaterie, tovagliati.**

La scelta delle attrezzature può incidere notevolmente sul prezzo sopra riportato perché variabile da un minimo a persona di

€. 6,00 con delle attrezzature di poco valore ad un massimo di €. 50,00 con attrezzature pregiate.

**- le decorazioni** del cibo o dei buffet e della frutta, l'incidenza di questa voce è caratterizzata dal costo del personale specializzato, un decoratore può costare da €. 300,00 ad €. 600,00 per ogni servizio .

**- il personale:** il cuoco, il maitre, i camerieri, i Sommelier, le Hostes.

**- il cibo:** a base di carne e/o pesce, con cibi freschi o congelati.

**3° gli accessori** (Automobile, Musica, S.I.A.E., Fiori, Tableau, Menù da tavola, Camera degli sposi, Giochi pirotecnici, Animatrici).

La somme delle voci 1° e 2° e 3° possono variare così da un minimo di **€. 80,00** ad un massimo di **€. 200,00** per ogni commensale.

Notevoli risparmi si ottengono in quelle strutture dove la gestione è a carattere familiare, o nelle ville che sono affittate per più di un ricevimento al giorno.

### **Quali sono tempi per la prenotazione delle Ville Private?**

Nei giorni di sabato, domenica e festivi dei mesi di Maggio, Giugno, Luglio i tempi per poter scegliere con certezza la vostra data sono da 24 a 18 mesi prima della data del ricevimento.

Mentre nei mesi d'Aprile, Agosto, Settembre, Ottobre, i tempi di prenotazione sono 12 mesi prima del ricevimento.

Con la speranza che questa guida Vi sia d'aiuto, Vi porgo i migliori auguri.

Stefano Zattini

**P.S.** per ulteriori chiarimenti telefonate al N° **349 1891913 - 06 88922813**