

## IL RICEVIMENTO NUZIALE

A conclusione della celebrazione del matrimonio, per salutare amici e parenti, sposi ed invitati si ritroveranno nel luogo prefissato per la prosecuzione dei festeggiamenti che sono diversi tra di loro in base alla preferenza degli sposi e l'ora in cui si celebrano le nozze. Gli sposi potranno scegliere qualcosa di più tradizionale, classico o un ricevimento più semplice o fantasioso per quelli che sono sempre alla ricerca della novità e desiderano stupire i propri invitati rendendo unico ed indimenticabile il proprio matrimonio.

Se la cerimonia si fa **al mattino** offrite ai invitati il tradizionale pranzo o banchetto (più semplice) .

Per chi si sposa nel **primo pomeriggio** meglio offrire un rinfresco, una merenda .

Se invece avete celebrato il matrimonio nel **tardo pomeriggio** meglio una cena, un buffet, un cocktail (meglio ancora se seguiti da una festa danzante).

Il galateo prevede che sia la madre della sposa a ricevere per prima gli ospiti della cerimonia, seguita dal padre della sposa e dai genitori dello sposo poi dalla nuova coppia.

Se preferite avete le possibilità, si può affidare ad una società di catering (per la sola fornitura degli alimenti) oppure ad un'agenzia di banqueting (l'intera organizzazione del dopo cerimonia).

Per garantire maggiore tranquillità ai propri ospiti, consigliamo di pensare anche ad ingaggiare, per quel giorno, una baby-sitter qualificata o un animatore professionista (da reperire nelle agenzie specializzate in questi settori) che, possano intrattenere i bambini con giochi e racconti di fiabe fantastiche durante tutto il ricevimento.

**La festa danzante** e meglio farla se avete celebrato la vostra cerimonia nel tardo pomeriggio. Per farla avete bisogno di un grande salone o di una bella terrazza (se fa caldo). Lo spazio per ballare dovrebbe essere previsto davanti al tavolo degli sposi. Spetta agli sposi aprire le danze sulle note della loro canzone. Galateo dice che in quest'occasione, la sposa concederà il secondo ballo al padre, invece lo sposo alla suocera; il terzo ballo la sposa balla con il padre dello sposo e lo sposo con la propria madre; per il quarto ballo la sposa inviterà il testimone dello sposo, mentre lo sposo, la damigella della sposa; poi tutti gli ospiti possono danzare scegliendo a discrezione il proprio partner. Gli sposi dovrebbero danzare, se e possibile, con ciascuno degli invitati presenti. Alternare balli tradizionali con balli più attuali garantirà il coinvolgimento di tutti; il karaoke può essere uno strumento utile a scatenare anche i più tranquilli.

Il repertorio deve presentarsi abbastanza vasto e variegato; per ovviare alla grande differenziazione di gusti usate artisti degli anni sessanta e settanta (probabilmente gli unici a mettere d'accordo tutti), disco-music, musica internazionale e tanta musica italiana; poi certo le hit del momento che hanno il merito di scatenare gli invitati più giovani; non dimenticatevi dei vostri brani preferiti. Un'idea gentile da parte degli sposi sarebbe quella di far intonare dall'orchestra anche i brani preferiti dai propri genitori o da qualcuno degli amici più cari.

Per tutta la serata deve rimanere a disposizione un ricco buffet di dolci e salatini, vini

bianchi e rossi, liquori, cocktail alcolici o analcolici ,frutta e succhi .

Dopo il taglio della torta nuziale ed il brindisi, il ballo può proseguire fino a tardi, anche dopo il commiato degli sposi; in questo caso, la madre della sposa avrà il compito di trattenersi fino all'ultimo per chiudere i festeggiamenti salutando gli invitati .

Se siete una coppia giovanissima e allegra potete scegliere **la discoteca** ; qui circondati da moltissimi amici, prevede un open bar con piccoli rinfreschi, attivo tutta la sera ed almeno un piatto caldo da presentare ai propri ospiti intorno alla mezzanotte, prima della torta . In ogni caso gli sposi devono scendere per primi in pista ballando insieme, magari sulle note della loro canzone preferita .

Per la festa danzante o la discoteca la sposa e meglio evitare ogni tipo di strascico, eccessivi strati di sottogonne, tacchi vertiginosi o acconciature troppo elaborate ;certo anche alla sposa è sicuramente concesso di scatenarsi il giorno delle sue nozze ! Per il abito e meglio indossare quello nuziale fino alla fine!

**Il rinfresco a buffet** : la caratteristica essenziale che definisce il rinfresco a buffet è l'assenza dei posti a sedere ; da riservare qualche tavolo agli ospiti più anziani in qualità di gesto di cortesia e di rispetto ; è la soluzione ideale per avere intorno tanti amici con cui poter parlare in assoluta libertà di movimento , gli invitati, potranno muoversi liberamente, scegliendo cosa e quando mangiare .Meglio sceglierlo soprattutto nella bella stagione in quanto, generalmente, si allestisce all'aperto.

Meno impegnativo del banchetto, richiede massima attenzione delle ambientazioni e della presentazione delle varie portate ; gli organizzatori dell'evento devono selezionare portate con una presentazione di grande effetto.

Ogni rinfresco deve avere un lungo tavolo centrale per il buffet predisposto al servizio delle vivande (due, se gli ospiti sono più di quaranta): decorato con composizioni di frutta o di fiori, esso ospita appunto il buffet al quale gli invitati si servono da soli e con l'aiuto del personale di servizio .

Una soluzione interessante è quella di prevedere una serie di piccole postazioni costituite da tavoli più piccoli, ognuna, dedicata ad una diversa vivanda gestita e preparata al momento da uno o più cuochi. E una formula molto gradita in quanto, accorcia i momenti di attesa e invita gli ospiti alla conversazione in attesa che le pietanze vengano istantaneamente preparate sotto i loro occhi.

Il menu dovrebbe essere stuzzicante particolarmente ricco , le portate sull tavolo del buffet devono essere preparate in modo tale da poter essere assaporate solo con la forchetta : al inizio un aperitivo ed antipasti , si prosegue con soffici mousse ,croccanti torte salate e con piatti saporiti d'ogni genere ,non devono mancare dolci e frutta fresca di stagione e alla fine del rinfresco la torta nuziale che sarà tagliata dagli sposi al momento del brindisi.

**Il cocktail** questa soluzione segue in genere il matrimonio pomeridiano, è particolarmente indicata nel caso in cui siano previsti numerosi invitati e gli sposi non desiderino impegnarsi in un lungo pranzo . La scelta che ricade su un cocktail non deve far pensare ad una festa del tutto “disimpegnata”; in realtà, perché riesca al meglio, esso richiede un'organizzazione impeccabile affinché sia possibile intrattenere, con il dovuto

stile, i numerosi ospiti che vi intervengono. il cocktail può rappresentare anche un'anticipazione di una cena sontuosa o di una serata danzante .

Durante il cocktail, il personale di servizio, si aggirerà tra gli invitati con vassoi, ma si può anche allestire un tavolo da buffet .Si consiglia di far predisporre un sottofondo musicale: un pianoforte a coda, un'arpa o un violino, tanto per creare un'atmosfera romantica e ricercata . Nell'impossibilità di predisporre musica dal vivo e volete risparmiare usate un DJ che sarà in grado di improvvisare e di adeguarsi autonomamente al cambiare dell'atmosfera e della situazione . Meglio un bravo professionista che sa improvvisare nel momento in cui gli si propongono delle richieste assurde e variegata da parte di parenti (giovani o non più giovani). Da però evitare durante la cena il dj e gruppi rock ( potete certamente ingaggiare per un dopo cena ). Caratteristica principale del cocktail è che si deve volgere interamente in piedi (da riservare qualche tavolo agli ospiti più anziani in qualità di gesto di cortesia e di rispetto) è la soluzione ideale per avere intorno tanti amici con cui poter parlare in assoluta libertà di movimento ; gli invitati potranno muoversi liberamente scegliendo cosa e quando mangiare .Meglio sceglierlo soprattutto la bella stagione in quanto, generalmente, si allestisce all'aperto; anche per questo, tutte le portate previste, devono essere preparate in modo tale da poter essere consumate, esclusivamente, senza l'ausilio delle posate. Verranno servite vivande particolari e stuzzicanti (almeno una decina) in base alle proposte fatte dall'agenzia che organizza il cocktail : tramezzini freddi o tiepidi,spiedini di verdure e formaggio,tartine al salmone o al caviale ,bignè con creme al formaggio dolce,fritture miste,polpettine,piccoli sformati di verdura e per le occasioni è meno formale pizzette calde, torte rustiche, crostini, prosciutti e scaglie di grana . A fine serata si può offrire un primo piatto caldo che preceda il taglio della torta nuziale.

**Il taglio della torta ed il brindisi finale** :al momento di tagliare la torta uno dei testimoni degli sposi richiamerà l'attenzione degli ospiti al centro della sala dove, verrà portata la torta; al testimone dello sposo andrà l'onore di brindare in onore della neo-coppia cercando, di evitare discorsi troppo lunghi e complessi e, limitandosi a poche ma sentite parole. Dopo la torta, praline e cioccolatini, confetti e frutti di pasta di mandorle, biscottini secchi e marròn glacé fino al commiato.

Da fare sempre attenzione ai piatti fritti,che potrebbero essere particolarmente pesanti per vostri ospiti,o i piatti esotici e stravaganti ,non graditi da tutti; meglio se prima di ordinare il menu v'informate se i vostri ospiti sono allergici a qualcosa evitando così che certi ospiti non mangino o peggio ,delle brutte sorprese .Il nostro consiglio è quello di puntare sempre su un menù semplice ,delicato e leggero che si addica alla stagione e per tutti gusti.

**Le bevande** per il pranzo, occorre preventivare almeno un quarto di bottiglia di champagne per ogni ospite; per il ricevimento pomeridiano, un terzo di bottiglia; per un ricevimento serale o per una festa danzante : almeno una bottiglia di champagne ogni due persone. Se il ricevimento si svolge in inverno potete riempire gli tavoli anche con tè, vino spezzato e rum caldo. Si può prevedere un full bar e offrire una serie di cocktail alcolici e analcolici a base di frutta, sempre molto graditi e scenografici, che aiutano a

creare la giusta atmosfera ; irrinunciabili lo champagne ,lo spumante,vino moscato o passito secco per accompagnare gli ultimi dolcetti .

**Altre idee per il ricevimento :**

In piena estate, è molto suggestiva e piena di atmosfera la scelta che ricada sulla zona verde intorno ad una piscina che dovrà naturalmente essere in condizioni perfette ed eventualmente decorata con candele galleggianti e fiori.

Un'idea suggestiva e romantica, potrebbe essere quella di disporre tante piccole lucerne ad olio appese ai rami degli alberi ,di guarnire i tavoli di servizio con tovagliati preziosissimi da bellissimi ricami, posate d'argento, importanti servizi di piatti, bicchieri in cristallo cospargendo il tutto con petali di rosa; gli addobbi floreali e la musica poi contribuiranno a completare un'atmosfera adeguata.

lanterne volanti sempre per chi ha preferito un matrimonio serale potete scegliere di stupire i vostri invitati con le lanterne volanti (in carta di cotone o bambù) funzionano come delle piccole mongolfiere, si accende una piastrina all'interno e le lanterne illuminate si sollevano in aria con un effetto magico. Potete trovarne in varie forme (anche a forma di cuore) e ordinarle direttamente on line.

palloncini al matrimonio amate i palloncini? Potete rivolgervi a negozi specializzati che realizzano per voi archi di palloncini per incorniciare la facciata della chiesa, palloncini personalizzati con scritte o sculture di palloncini con all'interno palloncini più piccoli solitamente a forma di cuore che all'uscita gli sposi possono liberare in aria.