

FAMIGLIACECCHI

FOOD & BEVERAGE

FOODANDBEV.IT – 6 APRILE 2019

Il pranzo di nozze dei re del Catering



La seconda edizione di **King of Catering**, l'unico premio internazionale dedicato alle società di catering e banqueting, vedrà il suo momento finale il 10 marzo alla Stazione Leopolda nella cornice di TASTE, il salone delle eccellenze del gusto organizzato da Pitti Immagine (Firenze, 10-12 marzo 2012). King of Catering, nato per valorizzare le migliori aziende del settore, assegnerà i premi assoluti King of Catering Platinum, Gold, Silver, Bronze e sei premi di categoria.

I catering arrivano da tutta Italia e quest'anno sono 34 con oltre 70 eventi iscritti. Molti Lombardi ma anche Siciliani, Marchigiani, Laziali e Liguri. Per la Toscana gli iscritti sono nove: Bachini e Bellini, Gerist Ricevimenti, Galateo Ricevimenti, Ciabatti Ricevimenti, Lo Scalco, Le Scuderie, Tonino, Infinity, Valerio Ricevimenti.

FAMIGLIACECCHI

A firmare questo evento Bisol, la storica famiglia del Prosecco e del Cartizze in Valdobbiadene, che fin dal primo momento ha creduto e appoggiato Riccardo Cioni, ideatore e organizzatore del premio. A sostegno del concorso anche **Cecchi**, con il premio COEVO King of Tradition and Innovation. Altri premi saranno promossi da Ferrarelle con la sua esclusiva bottiglia Platinum, e dai gran Cru di Nespresso. La sfida finale ha avuto luogo al Four Seasons Hotel di Firenze venerdì 9 marzo alla presenza di una giuria di qualità. Questa era composta da critici enogastronomici quali Davide Paolini e Leonardo Romanelli oltre a Luca Gardini, sommelier di fama mondiale vincitore della Worldwide Sommelier Association, e allo chef stellato Vito Mollica del ristorante Il Palagio di Firenze. La giuria ha visto inoltre la partecipazione di Raffaello Napoleone di Pitti Immagine, Angelo Sajeva di Mondadori Pubblicità, Gianluca Bisol, Michele Pontecorvo di Ferrarelle, Gian Giacomo Vercesi di Nespresso, Andrea Cecchi dell'omonima cantina, Riccardo Monco chef di Enoteca Pinchiorri e da esponenti dell'organizzazione del premio.

Fede & Tinto, conduttori della trasmissione radiofonica Decanter-Radio2, presenteranno la serata della finale. Alle ore 14.00 di sabato 10 successivo invece, sul palco di TASTE, nel ring dell'Alcatraz alla Stazione Leopolda, incoroneranno i vincitori dell'edizione 2012. All'interno di TASTE, King of Catering avrà un proprio spazio in cui si potranno fare degustazioni, incontri e vivere un'atmosfera unica. L'allestimento dell'area infatti è curato da UB, concept store di Firenze dove la parola d'ordine è 'trasformazione'.

Il tema del contest finale, scelto dal comitato organizzatore, è di grande attualità. Quest'anno i quattro finalisti si sfideranno sul tema: "il ricevimento di nozze".



Per la maggior parte delle coppie, il pranzo di nozze è il fulcro di tutta la giornata, l'investimento più consistente della cerimonia. Il ricevimento di nozze quindi, malgrado i cambiamenti epocali e il periodo di crisi, convoglia l'attenzione di sposi e familiari sempre più attenti al menu, al servizio ed alla mise en place. Un importante terreno di confronto per tutti i Catering e Banqueting che operano all'insegna della qualità e della professionalità.

King of Catering è un evento innovativo che celebra e valorizza un settore professionale che ha da tempo raggiunto la maturità per dialogare sempre più con i protagonisti della gastronomia italiana e internazionale. Il concorso dà voce a coloro che firmano l'arte, la scienza e la tecnica del catering: dai

FAMIGLIACECCHI

grandi chef che negli ultimi anni escono sempre più dalle loro cucine, ai maestri delle decorazioni floreali, agli allestitori e a tutti coloro che contribuiscono alla riuscita di un grande evento. Nel nostro paese le società di catering ad oggi sono oltre duemila; negli ultimi 10 anni il numero delle aziende è aumentato del 36%. La maggiore concentrazione di aziende si ha tra Lazio, Lombardia, Campania e Toscana ma sono solo 4 le aziende che nel 2010 hanno prodotto un fatturato superiore ai 50 milioni di euro. (*fonte Camera di Commercio).