

Emozioni da gustare

IL CIBO E I SUOI ELEMENTI UTILIZZATI COME 'PAROLE' DI UN UNIVERSO SIMBOLICO VOLTE A INVIARE INFORMAZIONI E SENSAZIONI A COLORO CHE LE 'CONSUMANO'. UNA FILOSOFIA, QUELLA DI BACHINI & BELLINI, CHE L'AZIENDA APPLICA IN OGNI EVENTO, RIUSCENDO A PERSONALIZZARE OGNI OCCASIONE ADEGUANDOLA AI MESSAGGI DA VEICOLARE. UN ESEMPIO TRA TUTTI, LA MANIFESTAZIONE SPORTIVA PONTE VECCHIO CHALLENGE, SVOLTASI A FIRENZE IL 16 E 17 DICEMBRE.

Innovazione, creatività, ma anche rispetto del cerimoniale, di regole precise. Valori che è necessario considerare in ogni fase dell'organizzazione di un evento: dalla progettazione alla realizzazione, dall'accoglienza al catering, dall'allestimento alla logistica. Comunicare significa informare, esprimersi, trasmettere notizie. Lo si fa attraverso le parole, le immagini, i contatti, le relazioni, ma anche, e sempre più, attraverso il cibo, mezzo, stimolo e sostegno di messaggi, eventi, occasioni di comunicazione di qualsiasi genere. Ne è consapevole **Tiziano Bachini**, che da oltre vent'anni ha creato intorno all'arte della ristorazione d'autore non solo un business, ma una vera e propria filosofia nella quale si intrecciano elementi legati alla tradizione culinaria toscana, alle usanze di accoglienza classiche con nuove tecnologie, piatti innovativi e creativi. Tra gli esempi che meglio rappresentano il pensiero della società che lo chef fiorentino creò insieme a **Stefano Bellini** (ecco perché il nome Bachini & Bellini), vi è sicuramente la partnership che fin, dal 1999, la vede

a fianco di Mediavip per l'evento sportivo Ponte Vecchio Challenge (Firenze, 16-17 dicembre). Da sette anni 'Ponte Vecchio Challenge', manifestazione che vede title sponsor l'azienda di sportswear, Conte of Florence, raggruppa campioni e amatori Vip del golf di livello agonistico internazionale.

L'edizione 2006 del trofeo è stata dedicata al primo International Approach Championship, ovvero al primo campionato al mondo di approcci (avvicinamento alla buca in un solo colpo). Quindici professionisti di golf, tra i quali il campione del mondo Bernhard Langer, in rappresentanza di altrettante nazioni, si sono affrontati in emozionanti incontri a eliminazione diretta, fino alla vittoria della Spagna, con il 34enne Ignacio Garrido. "Il successo della manifestazione - racconta **Claudio Candia**, consigliere e direttore marketing Mediavip - è stato



TIZIANO BACHINI, TITOLARE BACHINI & BELLINI

Ignacio Garrido festeggia, all'ombra del Ponte Vecchio di Firenze, la vittoria della settima edizione dell'omonima competizione di golf





Le imponenti, maestose sale tardo barocche di Palazzo Corsini a Firenze hanno ospitato il 16 dicembre la cena di Gala del Ponte Vecchio Challenge, firmata da Bachini & Bellini

GLI ATLETI SI SONO SFIDATI SUL PONTE SIMBOLO DI UNA CITTÀ CAPACE DI UNIRE IL GUSTO DI UNA COMPETIZIONE INTERNAZIONALE DI ALTO LIVELLO CON IL PIACERE DI VIVERE DA PROTAGONISTI LA STORIA, LA CULTURA DELLA CAPITALE DELL'ARTE ITALIANA, VIZIANDO I PROTAGONISTI DELL'EVENTO CON BELLEZZE ARCHITETTONICHE, SHOPPING E CHICCHE DI ENOGASTRONOMIA LOCALE

riconosciuto da più parti, a cominciare dagli atleti, colpiti dalla splendida accoglienza ricevuta dalla città di Firenze ed entusiasti della formula di gara. Quest'anno il pubblico, numerosissimo, ha potuto seguire la gara dall'elegante paddock allestito da Baglioni Hotels presso il Circolo Canottieri sulle rive dell'Arno".

Gli atleti si sono sfidati sul ponte simbolo di una città capace di unire il gusto di una competizione internazionale di alto livello con il piacere di vivere da protagonisti la storia, la cultura della Capitale dell'arte italiana, viziando i protagonisti dell'evento con bellezze architettoniche, shopping e chicche di enogastronomia locale. A quest'ultima ci ha pensato Bachini & Bellini, prendendosi cura di tutti i tempi di

'ristoro' degli invitati: dalla 'Vip-lounge' al Palagio di Parte Guelfa, con buffet a rotazione attivo tutto il giorno per due giorni consecutivi, alla 'Cena di Gala' a Palazzo Corsini, momento di incontro di 500 selezionatissimi ospiti del Conte of Florence Approach Championship.

SINTONIZZARSI SUI MESSAGGI

Nel luogo delle passioni nel momento delle emozioni. Questo lo slogan di Mediavip, organizzatrice di Ponte Vecchio Challenge, che l'agenzia torinese desiderava trasparisse in ogni singolo momento della manifestazione. Ecco, quindi, che anche le occasioni di 'convivialità' dovevano essere all'insegna della semplicità e dello stile, delle passioni vissute con »



ILARIA LEGATO, FOOD EVENT MANAGER

emozione. Sfruttare l'intreccio del luogo magico scelto, la città di Firenze, con i 'sapori' e i colori del golf per fare in modo che gli ospiti 'mangiassero' emozioni... è stata una delle sfide lanciate da Mediavip, che Bachini & Bellini ha raccolto con entusiasmo.

La capacità della società di banqueting di entrare in sintonia con il cliente e personalizzare menù e allestimenti in linea con i messaggi da comunicare è sicuramente un plus da sempre riconosciute.

"Bachini & Bellini è con noi fin dall'inizio di questa avventura - afferma Candia -. E negli anni è sempre riuscita a garantire un altissimo livello qualitativo e di servizio. Particolare ancor più apprezzabile se si pensa al numero di persone, alla copertura temporale (due giorni di buffet non stop, ndr) e alla peculiarità delle location storiche scelte. Il cibo è ormai considerato un elemento imprescindibile per qualsiasi evento. È la capacità di rendere memorabile e unico ogni momento di convivialità la marcia in più che Bachini & Bellini sicuramente possiede". Analisi e studio del progetto, modulazione dell'offerta e ricerca di nuove forme espressive sono gli step fondamentali per ogni evento firmato da Bachini & Bellini. La progettazione del catering in occasione di Ponte Vecchio Challenge, per esempio, è partita dalla spettacolare e inusuale

Prova set up tavoli e apparecchiatura per evento golf nel parco di villa montalto, sede e location gestita da Bachini&Bellini

sede dell'evento, il Ponte Vecchio e il Fiume Arno, e dagli originali contenuti della manifestazione che ha saputo individuare alcuni fattori innovativi per rendere fruibile il golf al grande pubblico rendendolo comprensibile, televisivo e di forte appeal.

"Siamo partiti dall'idea che per due giorni interi - spiega **Ilaria Legato**, food event manager -, tutto il centro storico di Firenze sarebbe diventato idealmente un 'campo' da Golf con una 'cornice' rinascimentale. Ci siamo documentati e da antichi testi olandesi del quattordicesimo secolo (l'Olanda, infatti, insieme alla Scozia, si contende l'origine del gioco del Golf, ndr) si evince che i tribunali dell'epoca punivano con ammende i golfisti 'ante litteram' che causavano danni e disturbavano la quiete pubblica arrivando a giocare entro le mura della Città...".

Nel 2006 invece, tutta la zona all'interno delle 'mura' cittadine è stata trasformata in uno spazio a completa disposizione degli appassionati di golf e le location scelte per la Vip Lounge e la Cena di Gala non potevano che essere due importanti 'monumenti' all'interno del centro storico. Il Palagio di Parte Guelfa, uno dei palazzi più rappresentativi della vita pubblica fiorentina del Trecento e di inizio Quattrocento, oggi sede del 'Calcio storico Fiorentino', ha dato il benvenuto culinario agli ospiti internazionali dell'evento: un buffet a rotazione con pietanze tipicamente toscane, predisposto all'interno di una delle grandi sale con un allestimento ad hoc, ovvero la ricostruzione in chiave contemporanea di un banchetto rinascimentale ispirata a racconti tratti da documenti del tempo. "In particolare - continua Legato - ci siamo ispirati alle descrizioni contenute nel libro di Christofaro da Messisbugo ('Banchetti et compositioni di vivande et apparecchio generale', ndr), mentre l'ispirazione per le ricette proviene dal volume quattrocentesco 'De honesta voluptate et valetudine' del Platina e dal 'Libro de arte coquinaria' di Maestro Martino Da Como, scritto verso la metà del XV secolo, che riassumono tutta la tradizione gastronomica del tempo". Il banchetto rinascimentale era una girandola di suoni, colori,



60 tra camerieri, brigata di cucina, équipe decorazioni, organizzazione, le persone messe in 'campo' da Bachini & Bellini in occasione della manifestazione Ponte Vecchio Challenge 2006. Nella foto, lo staff dell'open bar con al centro Tiziano Bachini

fantasia, magnificenza: serviva per stupire, meravigliare, far sembrare tutto eccezionale e straordinario. Si apprezzavano i cibi con i cinque sensi: la vista, l'olfatto, il tatto, il gusto e anche l'udito, poiché ogni vivanda, naturalmente servita con il vino appropriato, veniva presentata, commentata e accompagnata da musiche specifiche. Ad arrivare in tavola non era la quantità, ma la qualità e la creatività di chi prepara il piatto, secondo la stagione, l'occasione e la posizione degli astri. "Quello a cui ci siamo ispirati, dunque - spiega Legato -, è l'idea' del banchetto rinascimentale come esperienza 'globale' in cui gli ospiti sono totalmente immersi negli 'odori' e nel paesaggio dell'epoca, circondati da una rotazione continua di vivande ciascuna diversa dall'altra che raccontano di per sé la storia di chi li ospita".

LA CENA DI GALA

La serata di Gala è stata organizzata usando la ricercata ambientazione tardo barocca di Palazzo Corsini, situato sull'omonimo Lungarno a due passi da Ponte Vecchio.

Le sale del Palazzo scelte per l'occasione sono state: la 'Galleria Aurora' nella quale è stato allestito l'aperitivo di benvenuto, la 'Sala del Trono', la 'Sala

da Ballo' e la 'Biblioteca del Principe' per il set-up dei tavoli per la cena.

"Per la cena di Gala - spiega Legato - abbiamo, invece, utilizzato un'ambientazione storica, in chiave del tutto contemporanea. Abbiamo scelto di aprire la serata intorno alle 20 con un aperitivo di benvenuto in versione 'finger', per far continuare a 'giocare' i nostri ospiti". Il tema del 'Welcome drink' è stato quello della gara stessa: gli 'Approcci'. Se nel golf questi ultimi si riferiscono all'avvicinamento della »

[SCHEDA TECNICA]

Società Organizzatrice: Bachini & Bellini

Via del Salviatino, 6 - 50137 Firenze - Tel. 055 600527 www.bachiniebellini.it

Azienda Cliente: Mediavip.

Tipologia evento: Banqueting per il Conte of Florence Approach Championship.

Obiettivi: Creare all'interno di un evento sportivo internazionale un'occasione di incontro e di ristoro per gli invitati (appassionati,vip, aziende, giornalisti).

Target: circa 900 ospiti.

Data di realizzazione: 16-17 dicembre 2006.

Location: Palagio di Parte Guelfa e Palazzo Corsini (Firenze).

Partner: Food Design Studio.

Ospiti d'eccezione: Daniele Massaro, ex giocatore Milan; Giancarlo Antognoni, Giuseppe Dossena, ex giocatori Fiorentina; Valerio Staffelli, inviato di Striscia La Notizia; Silvia Rocca.

Comunicazione pre-evento: Inviti.



pallina alla buca in un solo colpo... nell'aperitivo è stato declinato questo significato traslandolo all'azione tipica del prendere il cibo per portarlo alla bocca in un solo colpo. "Il menù costruito per l'occasione - continua Legato - comprendeva assaggi in forma sferica (della stessa misura della pallina da golf, ndr) 'lanciati' in bocca tramite un oggetto 'Lo Stuzzichello', creato e costruito in verde ad hoc per la serata dai partner del nostro settore innovativo dedicato al Food design: Food Design Studio, guidato da Paolo Barichella".

Per Bachini & Bellini 'Food Design' significa dare forma ed espressione creativa a un'esigenza fondamentale per l'uomo, risolvere problematiche di servizio legate ai diversi momenti di consumo del cibo (dal nutrimento alla socializzazione, dalla

Grazie alle decorazioni dei tavoli del buffet iniziale e i centro tavola disposti nelle due sale (tutte ad opera dello staff del settore Flower Design della Bachini & Bellini guidato da Adriana Bachini), i golfisti si sono sentiti 'a casa', in una 'club house' raffinata e suggestiva.

necessità primaria al piacere conviviale) offrendo nuovi spunti e opportunità di fruizione. A tal proposito, anche la scelta della location in cui verrà allestito il catering di un evento e la sua presentazione 'estetica', di impatto, sono fondamentali.

"Abbiamo scelto una location di interesse storico - continua Legato -, in grado di ospitare le oltre 500 persone invitate, e allestito le sale, imponenti, maestose e tardo barocche, usando essenzialmente due colori: bianco e verde (i colori del golf, ndr). Sul piano 'fisiologico', il verde rappresenta la tensione elastica, su quello psicologico, la volontà di azione, la perseveranza, la tenacia, il colore di chi, prefissatosi un obiettivo, lo segue fino in fondo, con decisione, grinta e agilità mentale. Questo significato si allinea perfettamente con la concentrazione e la tensione all'obiettivo del giocatore di golf e dello sportivo in genere. Ci sembrava dunque adatto riproporre questo colore con il suo significato anche negli allestimenti". Grazie alle decorazioni dei tavoli del buffet iniziale e i centro tavola disposti nelle due sale (tutte ad opera dello staff del settore Flower Design della Bachini & Bellini guidato da Adriana Bachini), i golfisti si sono sentiti 'a casa', in una 'club house' raffinata e suggestiva. Numerose nelle sale, inoltre, le porzioni di campo da golf con erbetta rasata, palline floreali composte da margherite giganti e sterlie, a riprodurre le mazze da golf. "Per rafforzare lo spirito 'green' degli ospiti - conclude Legato -, abbiamo pensato anche di caratterizzare la serata con una fragranza. Grazie all'aiuto e alla consulenza dell'azienda 'Nobile 1942', tra gli sponsor storici della serata, abbiamo pensato di usare l'aroma di un frutto verde, il bergamotto, frizzante, fruttato e persistente, che pare stimoli la concentrazione. Il profumo è stato utilizzato solo come benvenuto all'entrata del Palazzo, come evocazione emozionale, per contraddistinguere l'entrata in una dimensione tra passato e presente dove il 'gioco' è il minimo comune denominatore".