

Roberta Torresan: chef e barman, i matrimoni sono un business

roberta-robertatorresan-it-fe713159

Tra le più chic e popolari wedding planner italiane c'è la romana **Roberta Torresan** ([per maggiori info CLICCA QUI](#)), premiata con i *Wedding Industry Experts Awards 2016*. Che cosa la rende speciale? Semplice. Stile, capacità di personalizzare i servizi ad personam e una clientela vip. Per anni ha organizzato grandi eventi, poi Roberta Torresan ha deciso di specializzarsi in matrimoni. Il suo maestro è stato il celebre **Enzo Miccio**, noto wedding planner nonché popolare volto televisivo. [roberta torresan cerimoie \(4\)](#) E oggi non solo progetta i matrimoni nelle migliori locations di Roma, ma ormai offre il servizio in tutta Italia. “Ho una clientela variegata, composta da italiani e stranieri, e ogni evento è sempre creato su misura per rispondere ai desideri degli sposi”, spiega Roberta. Che è fresca della consacrazione di *Most Popular Wedding Planner in Rome* e *Most Popular Wedding Planner in Italy*. E che in questi giorni sta lavorando alle nozze della **manager Francesca Pucci**.

Matrimoni e food & beverage: quali le tendenze?

In generale, vanno per la maggiore ancora i menu tradizionali, ma assisto a un incremento delle richieste di chef stellati, area a tema con cucina espressa e spettacoli di show cooking.

I trend a proposito di cocktail e matrimoni?

La personalizzazione. In genere gli sposi richiedono cocktail legati a ricordi o momenti speciali della loro storia. Insomma, drink evocativi e simbolici. [roberta torresan cerimoie \(1\)](#) Passiamo ai temi della rubrica. Roberta, che rapporto hai con il bar?

Stretto! Spesso ai miei clienti stranieri do appuntamento in uno dei cocktail bar tranquilli del centro di Roma.

E con i ristoranti?

Uguale. Amo andare a mangiare fuori con la famiglia e con gli amici. Per me il ristorante è un luogo di relax al termine della giornata di intenso lavoro.

Come scegli i ristoranti?

Conosco diversi ristoratori e mi affido ai loro consigli. Raramente scelgo solo sulla base dell'istinto.

Hai consigli per i gestori?

Curate l'ambientazione e i dettagli di servizio e location, oltre che la qualità del cibo! **Tre indirizzi del cuore?**

Tutti a Roma. Un vegetariano: [Il Margutta RistorArte](#), ristorante di piatti creativi e raffinati con una galleria d'arte, aperto anche per brunch e aperitivi; un giapponese: [Sushi e Noodles](#) in viale Aventino, e infine [il ristorante di Filippo La Mantia all'interno del Jumeriah Grand Hotel](#) di via Veneto.