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.