



Home (<http://www.lacucinaitaliana.it>) | News (<http://www.lacucinaitaliana.it/news/>) | In primo piano (<http://www.lacucinaitaliana.it/news/in-primo-piano/>)

Matrimonio in stile country chic (a tavola)

VEDI TUTTI ([HTTP://WWW.LACUCINAITALIANA.IT/TOPICS](http://www.lacucinaitaliana.it/topics))

CERCA NELLE RICETTE

08/07/2016 *La Cucina Italiana* (<http://www.lacucinaitaliana.it/author/fpsmedia/>)



www.lacucinaitaliana.it/au

1/15 MATRIMONIO COUNTRY CHIC (A TAVOLA)

Quali ingredienti non possono mancare? E come possiamo addobbare al meglio la tavola? Lo abbiamo chiesto a Rosewood Castiglion del Bosco, un resort di lusso immerso nella campagna toscana

Vi state per sposare? **Amate la natura**, i profumi dell'estate, gli spazi aperti, cercate la semplicità, ma non volete rinunciare alla cura dei particolari e a **un tocco di eleganza**? Il matrimonio che cercate è senza dubbio quello in **stile country chic**.

Cosa c'è di più "country" allora che la **campagna toscana** con i campi che traboccano di girasoli, i cipressi che dominano le colline, i casali di pietra immersi nel verde? E cosa c'è di più chic del **Rosewood Castiglion del Bosco (<http://www.rosewoodhotels.com>)**, una **tenuta in Vald'Orcia** che vanta una storia di 800 anni (ci sono la chiesa medievale, le rovine del castello, l'antico villaggio) e che Massimo e Chiara Ferragamo hanno trasformato da qualche anno in un **resort di lusso** con tanto di ristoranti, golf, piscina, spa?

Ecco come scegliere il menu da matrimonio con i consigli dagli ingredienti alle decorazioni

1. Nei piatti non deve mancare **il profumo delle erbe aromatiche**, come la salvia, il rosmarino, il ginepro. **La salvia** che si trasforma in una foglia croccante con una spolverata di semola di grano duro, **il rosmarino** che sprigiona i suoi aromi con una schiaccia calda all'olio d'oliva, **il ginepro** che ritorna nello stufatino di cinghiale con bruschetta di polenta.

Il nostro suggerimento: oltre che nei piatti, le piante aromatiche possono ritornare nei **nomi che assegnate ai tavoli**, o ancora nei **centrotavola**, o ancora nei **segnaposto** che possono essere realizzati ad esempio con un rametto di rosmarino a cui viene legato un cartellino con il nome dell'invitato.

2. Per quanto riguarda le portate da inserire nel menu, ecco qualche idea dal menu di Rosewood Castiglion del Bosco: **Sfoglia croccante di verdure con pecorino, Pappardelle al ragout di anatra e funghi di bosco, Agnello pilotato cotto nel forno al legna e verdure al cartoccio.**

Il nostro suggerimento: il vino non può essere che un rosso toscano come il Brunello di Montalcino che in Val d'Orcia viene prodotto anche all'interno della tenuta.

3. **Come decorare la tavola?** Fiori di campo, lavanda o spighe di grano, centrini ricamati, pizzo dai flocchi alle tovaglie.

Il nostro suggerimento: Anche le luci sono importanti e si può creare la giusta atmosfera posizionando qua e là, sulla tavola e non solo, tante piccole candele inserite in vasetti di vetro, lanterne di tutte le forme e grandezze o fili di lampadine vintage appesi agli alberi. E per l'allestimento dell'aperitivo perché non utilizzare botti di vino in disuso, balle di fieno, pallet o cassette della frutta come tavoli e sedute?

TOPICS: MATRIMONIO ([HTTP://WWW.LACUCINAITALIANA.IT/TOPICS/MATRIMONIO/](http://www.lacucinaitaliana.it/topics/matrimonio/)), MENU ([HTTP://WWW.LACUCINAITALIANA.IT/TOPICS/MENU/](http://www.lacucinaitaliana.it/topics/menu/))

0 Comments

Sort by Oldest ▾



Add a comment...

 Facebook Comments Plugin









