



**Il banchetto del  
matrimonio arriva a  
casa, di sposi e  
invitati. L'idea di  
Cascina Vittoria**

30 Apr. 2020, 10:29 a cura di [Livia Montagnoli](#)



**È UN SERVIZIO DI CONSEGNA A DOMICILIO SPECIALE, QUELLO IDEATO DA GIOVANNI RICCIARDELLA PER ACCONTENTARE GLI SPOSI CHE NORMALMENTE AVREBBERO CELEBRATO IL PROPRIO PRANZO DI MATRIMONIO NEGLI SPAZI DI CASCINA VITTORIA. ORA IL BANCHETTO È VIRTUALE, MA IL MENU NON DELUDE LE ASPETTATIVE.**

### **Cascina Vittoria. Un progetto di famiglia**

Cascina Vittoria, come segnala l'insegna, è un ristorante ospitato in una vecchia cascina del 1870, non distante da Milano, nella pianura lombarda di Rognano di Pavia. In cucina c'è il giovane Giovanni Ricciardella (classe '91), che dopo trascorsi al fianco di Davide Oldani e Antonino Cannavacciuolo, con la

sua famiglia gestisce le attività di un casale che vive dei prodotti coltivati nell'orto e delle uova raccolte in fattoria (gli animali sono i classici dell'aia: galline, papere, oche) e grazie ai suoi spazi affianca al servizio di ristorazione canonico anche l'organizzazione di cerimonie e banchetti. E poi c'è la pizza, che vale a Cascina Vittoria i due spicchi sulla guida Pizzerie d'Italia del Gambero Rosso. Oltre alla passione per la pasticceria, che anche quest'anno si è concretizzata nella produzione di una colomba pasquale da pasta madre, venduta online e recensita nella nostra atipica [guida all'assaggio delle colombe 2020](#).



### **Il delivery di Cascina Vittoria**

Per far fronte allo stop forzato dell'attività, la famiglia Ricciardella si è presto riorganizzata con il

delivery, e anche in vista del 1 maggio proporrà un menu di festa (50 euro per 6 portate) che ha il sapore della campagna, tra una lasagnetta ai fiori di zucca con fave, piselli e burrata e una coscia di vitello arrostita alla brace, con salsa di arrosto alle erbe e patate cotte nel forno a legna. In omaggio focaccia e grissini della casa e una bottiglia di vino rosso. Ma nelle ultime settimane (e per i prossimi mesi?) Cascina Vittoria ha dovuto fare i conti anche con la perdita di una voce di business importante: i banchetti di nozze. Da qui, l'idea, [raccontata da Giovanni al Corriere della Sera](#): pranzi di nozze a domicilio, serviti con le istruzioni per l'uso per ultimare i piatti, com'è sempre più frequente riscontrare tra gli chef che per la prima volta decidono di avvicinarsi al delivery, in questo frangente.



## **Pranzo di nozze a domicilio. Banchetto virtuale con piatti da chef**

Servire un pranzo di nozze a domicilio, però,



richiede uno sforzo in più per garantire a sposi e invitati di trascorrere un momento conviviale a tavola, seppur a distanza, ognuno in casa sua. E così, nonostante l'obbligo di celebrare una cerimonia a porte chiuse (ma in molti Comuni italiani anche il rito civile è sospeso fino al 4 maggio, mentre in altre città del mondo c'è persino chi riconosce la validità di un matrimonio celebrato via Zoom, come New York), il ricevimento virtuale, connessi in videochiamata, può beneficiare anche del menu studiato da Cascina Vittoria per accontentare i neosposi.



Di fatto, la preparazione in cucina segue la linea di un catering, con l'attenzione però di proporre piatti che necessitano del minimo sforzo per essere ultimati a casa, come le paste fresche pronte da

cuocere, consegnate con sughi di pesce per mantecare all'ultimo momento; o la carni arrosto, di cui ultimare la cottura nel forno di casa. Per il resto, il piano segue lo scambio abituale con le coppie che si rivolgono al ristorante per organizzare il banchetto: il menu si concorda in anticipo, i promessi sposi forniscono la lista degli invitati, cui nel giorno prestabilito verrà recapitato il cibo con i tutorial per completare i piatti, dall'antipasto al dolce. Nel frattempo, via email, ogni invitato riceve le istruzioni per prendere parte al banchetto: data e ora del rendez vous, menu, dress code (se previsto dagli sposi), link per ritrovarsi su Zoom o Skype. L'idea è nata dal desiderio di accontentare chi aveva già programmato la propria cerimonia di nozze al ristorante: "Avevamo date già fissate da mesi, alcuni sposi non hanno voluto disdire le nozze e mi hanno chiesto come potessimo organizzare una festa diversa, rispettando le distanze, ma senza perdere del tutto lo spirito ed il piacere di stare insieme". Ma l'organizzazione è impegnativa: i ragazzi pianificano un itinerario preciso, tale di ottimizzare i tempi di una consegna che arriva a toccare anche una ventina di indirizzi diversi. Gli ultimi a ricevere il menu sono proprio gli sposi, mentre agli invitati si concede il tempo di allestire una tavola a tema. Un piano ben studiato, che tutti auspichiamo possa tornare presto a essere solo un'idea stravagante. Ma, visti i tempi che corrono, l'ingegno dei fratelli Ricciardella fa sorridere e ben sperare.

Cascina Vittoria – Rognano di Pavia (PV) – via Roma, 26 – [www.cascinavittoria.it](http://www.cascinavittoria.it)