

BORGO SPOLTINO, NIENTE BUFFET AI BANCHETTI PER EVITARE SPRECHI ALIMENTARI

8 Settembre 2022

di **Marcella Pace**



MOSCIANO SANT'ANGELO – La chiesa consacrata dove unirsi religiosamente, la grande quercia che crea un naturale ombreggio per accogliere gli invitati. Le sale ampie del casolare del 1800, la piazzetta dove lasciarsi andare per festeggiare gli sposi, ma anche una location aggiuntiva dal design più moderno con la villa, bianca, e una piscina. Sono molteplici le sfaccettature di Borgo Spoltino, la struttura per banchetti a Mosciano Sant'Angelo (Teramo) di **Laura Del Vinaccio**, creata nel 2003 da **Gabriele Marrangoni**, venuto a mancare nel

2017.

“Il borgo è una location unica – rivendica Laura- , con una chiesa ampia e consacrata all’interno della location che consente di organizzare un matrimonio comodo per gli invitati, con la possibilità di svolgere tutta la festa in un unico posto senza spostamenti. È una location immersa in aperta campagna, con un parco giochi per i bimbi. Siamo anche casa comunale, il che consente di celebrare i matrimoni civili”.

Ogni matrimonio al Borgo è unico, proprio grazie alle tante possibili scelte all’interno della struttura stessa. “Lasciamo massima libertà agli sposi di organizzare l’evento come più desiderano – continua -. Ogni coppia riesce sempre a cogliere un particolare del Borgo e ad esaltarlo, rendendo ciascun evento particolare e originale, e la struttura mai uguale”.

Dall’esplosione della pandemia Borgo Spoltino ha fatto una scelta precisa, che si sposa perfettamente con la filosofia di cucina sostenibile e circolare, attenta ai prodotti del territorio e contro gli sprechi che caratterizza Laura e lo chef **Valentino Colarelli**. “Non facciamo i buffet – spiega Del Vinaccio -. Abbiamo deciso di servire i nostri prodotti solo impiattati. Una formula elegante che consente anche di degustare un piatto nel modo giusto”. La novità è stata introdotta con il Covid.

“Quando abbiamo ricominciato con le cerimonie non si potevano fare i buffet per ragioni sanitarie e di sicurezza, ma poi abbiamo deciso di mantenere questa linea. Nei buffet c’è uno spreco alimentare enorme e con il periodo storico che stiamo vivendo non mi sembra il caso. Poi c’è anche un aspetto legato alla qualità. Nei buffet si tende a riempire il piatto, andando a mescolare i sapori senza effettivamente degustare pienamente ciò che è servito. Teniamo molto alla valorizzazione dei prodotti che utilizziamo. Da sempre ho fatto mia la frase del Piccolo principe “L’essenziale è invisibile agli occhi” – confessa -. È la mia filosofia di vita e spero che alla lunga questa decisione venga sempre più compresa”.

LE FOTO



