

## SIRE WEDDING a TuttoSposi alla Mostra d'Oltremare di Napoli

 venerdì 11 gennaio 2008

*Food design e wedding cake: la torta nuziale si rinnova e diventa quadrata.*

SIRE Ricevimenti d'autore, azienda leader nel settore banqueting e alta ristorazione, è presente con un proprio stand a TuttoSposi 2008, il più grande salone nazionale dedicato al mondo degli sposi, alla Mostra d'Oltremare di Napoli dal 12 al 20 gennaio.

Il gruppo SIRE partecipa con il brand SIRE WEDDING, nuovo marchio dedicato a 360° all'attività di planning per la realizzazione di un matrimonio. Per dare alle proprie nozze un tocco esclusivo non c'è che da affidarsi ad esperti del settore e avvalersi di professionisti competenti e fidati, in grado di interpretare i gusti di chi vuol conferire alla propria cerimonia un'impronta unica, ma soprattutto non vuole subire lo stress dei preparativi.

SIRE WEDDING accompagnerà i futuri sposi nell'organizzazione generale del "grande giorno" e sarà in grado di immaginare atmosfere di grande suggestione, distribuendo suggerimenti ad hoc sulla scelta della location per il ricevimento (Sire gestisce in esclusiva ville e dimore di grande charme a Napoli e in Campania) o sull'allestimento più sofisticato per accompagnare un banchetto raffinato o più semplice e informale, ma sempre esclusivo. «Parliamo di

matrimonio personalizzato, tagliato su misura – spiega Giuseppe Cherchi, direttore marketing ed eventi del Gruppo SIRE – dove la cura dei particolari si trasforma in un attento coordinamento di tutti i momenti della cerimonia e del ricevimento, dall'individuazione della cornice più adatta al food design, con indicazioni indispensabili per menu originali, idee e spunti inediti per un matrimonio organizzato senza tralasciare alcun dettaglio, una vera e propria regia che non teme confronti».

SIRE attende i suoi ospiti in fiera con le novità per il 2008, per dare consigli su come creare la giusta atmosfera e svelare piccoli segreti sull'allestimento della tavola, seguendo le regole della corretta mise en place. Un grande tavolo imperiale ospiterà un buffet dedicato alla confetteria, nuovi aromi e nuove forme per confetti, praline e bon bon multigusto, senza limiti alla fantasia. E per essere chic e originali anche con la torta nuziale, non resta che seguire le proposte dei cake designer. Il wedding cake, dolce a più piani, rappresenta un'alternativa di tendenza alla torta classica. La novità sta nella forma, non più tonda, ma quadrata: cubi di morbido pandispagna sovrapposti, montati in monoporzioni, farciti con soffici creme e decorati con dolci glasse bianche o colorate, per vere e proprie opere d'arte pasticceria, su cui "ricamare" le iniziali degli sposi, oppure, per i più romantici, trascrivere una poesia d'amore. Novità anche nel menu, spazio al gioco e agli esperimenti con i cibi destrutturati. Capresi e parmigiane assumono nuove forme e consistenze, per stupire anche gli ospiti più tradizionalisti.

L'immagine e la comunicazione del Gruppo SIRE è curata da Ogham.

Sire Ricevimenti d'autore srl Via Bernini

[www.sirericevimenti.it](http://www.sirericevimenti.it)

Per il Gruppo SIRE

» Contatti con la stampa » Mariacristina Coppeto per Ogham | [m.coppeto@libero.it](mailto:m.coppeto@libero.it)