

[DOSSIER]

Il gusto dell'evento

GRUPPO VISCONTI La creatività sbarca nel catering.
E anche la tavola diventa uno strumento di comunicazione.



Alcuni dei piatti realizzati per la tavola del Visconti Banqueting.



La creatività sbarca nel mondo del catering. Oggi, per trasformare un evento in qualcosa di speciale basta affidarsi alla geniale, vulcanica e inarrestabile fantasia di Visconti Banqueting, innovativa realtà che propone un approccio estetico ma anche manageriale al cibo. La parola d'ordine del gruppo guidato da Piero e Alberto Camussone è strabiliare con classe e originalità trasformando la tavola in un evento. Un risultato frutto di un'esperienza più che

decennale. Nel 2000 Piero Camussone, figlio di imprenditori agricoli del Pavese, veterinario con la passione per la gastronomia, e Alberto, agronomo, ristrutturano una storica cascina di proprietà a pochi chilometri da Milano. La costruzione si trasforma in Il Visconte, agriturismo di qualità. Ora l'attività del gruppo Visconti (giro d'affari di circa 6,5 milioni di euro e 60 dipendenti) si articola in diversi filoni: catering e banqueting, con particolare attenzione agli eventi privati come matrimoni e appuntamenti aziendali; gestione di esercizi (oltre a Il Visconte, il ristorante La Torretta) dove viene offerto un menu easy ma sempre molto curato o la gestione dell'Annabella Café al Demetrio, locale storico nel cuore di Pavia che la famiglia Ravizza ha affidato alla gestione di Visconti Banqueting. Ma soprattutto il management della ristorazione alberghiera. All'Hotel Grand Visconti Palace di Milano e al

Grand Hotel Villa Torretta di Sesto San Giovanni si occupa di tutta la linea food & beverage, inclusa la gestione dei bar e delle realtà ristorative milanesi. Il fiore all'occhiello di questa attività è rappresentato da Al V Piano, lussuoso ristorante al piano attico del Grand Visconti Palace, e Il Vico della Torretta, gioiello del Grand Hotel Villa Torretta.

In questa ottica il gusto diviene scenografico, deliziosa la vista e seducente l'olfatto. La filosofia è quella di realizzare infinite combinazioni, sempre diverse e in grado di sorprendere. Soprattutto per personalizzare gli eventi. «L'idea migliore è quella che non c'è ancora» dice Piero Camussone. Proprio per questo sta specializzando l'attività del gruppo. Non solo cibo ma capacità di costruire intorno alla tavola un evento che sappia interpretare la filosofia di vita del cliente. La nuova sfida si chiama Visconti Lab. Dice Piero Camussone:

«Il cibo è uno degli elementi più diretti ed emozionali per comunicare il valore di un evento: colore, forma, profumi e oggetti: ognuno di essi è motivo di studio per una giusta simbiosi con i significati dell'evento, un'esperienza che vuole rimanere nella memoria: ricerca, stupore, fantasia, raffinatezza ed eleganza sono i suoi ingredienti: una bellezza da contemplare, ma ancor più da gustare».

Pronto, naturalmente, a esaudire ogni tipo di esigenza: dalla scelta della location all'organizzazione completa di cerimonie, cocktail buffet, cene di gala, lanci aziendali di prodotto e qualsiasi occasione in cui sia possibile dare alla tavola una funzione comunicativa. Il poliedrico team del Visconti Banqueting è in grado di pensare a ogni minimo dettaglio: dall'allestimento floreale a quello musicale, fino al menu, sempre ideato dalla brigata di cucina del Visconte.



Piero Camussone,
fondatore del gruppo Visconti.