



Ciao Federica e Stefano,

Sono Felice di inviarti di seguito il Progetto che ho creato per il tuo matrimonio, personalizzando tutti gli aspetti e chiarendo le disposizioni tecniche per i fornitori che sceglierai, Ti ho anche inserito le Location più adatte al vostro progetto, su whatsapp riceverai invece la selezione di fornitori per tutti gli altri servizi.

quando vorrai iniziare a realizzarlo possiamo concordare un appuntamento. Buona lettura!

2. DEFINIZIONE DEL CONCEPT

Nome concept: Riflessi di Campagna

Atmosfera

Una sera di giugno che profuma di erba tagliata e gelsomino, la luce che si specchia sull'acqua della piscina e disegna geometrie essenziali. Il bianco e il verde salvia, punteggiati da accenti grafici nero opaco, incontrano materiali naturali come lino e vetro, per un'eleganza minimale, pulita, contemporanea. Un aperitivo en plein air con cooking station dal vivo, il cielo che va in oro al tramonto, una cena morbida e ritmata tra pause di musica, il taglio torta che abbraccia i riflessi dell'acqua e un party essenziale e irresistibile.

Perché è coerente con voi

- Stile moderno–minimal e location in campagna con piscina sono i vostri must.
- Priorità a esperienza, musica (DJ) e cucina regionale tradizionale: il progetto mette l'emozione al centro, senza fronzoli.
- Data estiva: scenografia naturale, luce lunga e convivialità all'aperto.
- Budget controllato: scelte pulite e materiali essenziali massimizzano l'effetto, senza sprechi.

Parole chiave guida

- Essenziale
- Luminoso
- Autentico

1. ANALISI STRATEGICA INIZIALE

Profilo degli sposi e aspettative

- Stile: moderno, minimal, senza ridondanze.

- Ambientazione: campagna, villa moderna con piscina.
- Ospiti: 100, desiderio di un'esperienza fluida, elegante e "easy-chic".
- Musica: solo DJ, festa sentita ma non "club".
- Cibo: tradizionale regionale piemontese, con qualità al centro.
- Foto: stile editoriale/reportage, album classico e stampa in giornata.

Budget vs ospiti

- Fino a € 20.000 per 100 ospiti: obiettivo €180–200 a persona all inclusive. Strategico privilegiare location con ristorazione interna o catering ottimizzati, riducendo décor ad alto costo.

Parole chiave emotive dominanti

- "Moltissimo" sull'esperienza e sul ritmo della giornata; "E' la cosa più importante": qualità del servizio complessivo (cibo, flusso, musica) sopra al décor.

Analisi visiva (dedotta dalle preferenze)

- Stile dominante: moderno–minimal, linee pulite.
- Palette: bianco caldo, verde salvia, sabbia/greige, nero opaco.
- Formalità: elegante ma non rigida.
- Mood: luminoso, naturale, rilassato, con climax serali.
- Allestimento: lineare, funzionale, con focus su luce e materiali.

Direzione progettuale

Un matrimonio serale, estivo, all'aperto, dove la piscina diventa scenografia e la cucina regionale si racconta in chiave attuale. Design essenziale, palette naturale, musica curata e fotografia editoriale per fermare attimi veri.

3. LOCATION – PROPOSTA STRATEGICA

Tipologia ideale

- Villa moderna in campagna con piscina, spazi esterni per aperitivo e torta, sala interna contemporanea per cena o piano B, vicinanza a chiesa per rito religioso.

Caratteristiche imprescindibili

- Piscina scenografica, giardini fruibili, sala interna luminosa, cucina attrezzata per catering o ristorazione interna, parcheggio, esclusiva giornaliera. Possibilità di impianto audio/luci e orari compatibili fino a h 01:00.

Location unica o itinerante

- Itinerario consigliato: rito religioso in chiesa vicino + unico luogo per ricevimento. Minimizza trasferte, ottimizza costi, mantiene il ritmo emotivo.

Motivazione tecnica ed emozionale

- La piscina è il vostro segno scenografico. Una villa moderna in campagna eleva il minimalismo e permette un flusso armonico aperitivo–cena–party con massima resa fotografica al tramonto.

Le 5 location più compatibili (tra quelle fornite)

1) La Coccinella – Rivoli (Villa moderna, con piscina; 100 pax)

- Perché: è esattamente il vostro identikit (villa moderna in campagna con piscina, capienza ideale). Perfetta per aperitivo bordo piscina, cena all'aperto con piano B interno. Vicina a diverse chiese.

2) Distilleria Dellavalle – Vigliano d'Asti (Villa moderna, con piscina; 130 pax)

- Perché: architettura moderna, sala con vetrate e prato con piscina per taglio torta. Vista vigneti, mood contemporaneo e ottima resa foto editoriale.

3) Monferrato Resort – Cereseto (Villa moderna, piscina a sfioro; ampia capienza)

- Perché: grande terrazza panoramica e piscina a sfioro per momenti signature. Spazi modulabili, ottimo piano B e per luce/paesaggio al tramonto.

4) Villa Di Tinco – Favria (Villa moderna, con piscina; 160 pax)

- Perché: ristorazione interna di livello (ottimo per budget), piscina, giardini. Garantisce unione tra stile minimal e gestione fluida del servizio.

5) Da Sergio – Settimo Torinese (Villa moderna, con piscina; 160 pax)

- Perché: piscina con cascata, giardini curati, menù regionali con ottimo rapporto qualità/prezzo, ideale per restare nel budget con show cooking calibrato.

Criticità da considerare

- La Coccinella/Distilleria richiedono catering esterno: attenzione ai costi. Se il budget è priorità assoluta, valutare Villa Di Tinco o Da Sergio con ristorazione interna per rimanere più agevolmente entro € 20.000.

4. CATERING & FLOW DELLA GIORNATA

Stile culinario

- Tradizionale piemontese in chiave attuale: materie prime locali, impiattamenti puliti, porzioni calibrate, stagionalità. Selezione vini: Metodo Classico piemontese, Roero Arneis, Barbera d'Asti, Nebbiolo.

Struttura del servizio proposta

- Rito religioso in chiesa (pomeriggio) con ristoro light all'uscita (acque aromatizzate, limonata, ventagli).

- Aperitivo di benvenuto in giardino con quattro isole tematiche in show cooking, 90 minuti:

1) "Piemonte crudo": battuta di Fassona al coltello, condimenti e scaglie di Grana.

2) "Fritto di giornata": salvia in pastella, filetti di trota, zucchine trombetta.

3) "Cacio e forno": tome piemontesi al forno, miele di castagno, nocciole IGP.

4) "Pane e tradizione": grissinatura espressa, focacce, farinata al momento.

+ Finger caldi/freddi di stagione, bollicine e soft bar.

- Cena servita al tavolo (3 portate):

- Primo 1: Agnolotti del plin burro e salvia.

- Primo 2: Risotto al Castelmagno, pere e nocciole.

- Secondo: Brasato al Barolo con purea di patate e verdure glassate.

- Sorbetto/Pre-dessert.

- Torta nuziale e Buffet dolci & frutta.

- Open bar e party finale con DJ.

Tempistiche consigliate (fuso orario IT – evento serale)

- 16:30 Rito religioso

- 18:15 Arrivo in location – foto di coppia brevi – hydration point ospiti

- 18:45–20:15 Aperitivo con 4 isole live

- 20:30 Ingresso sposi in sala/giardino e prima portata

- 20:30–23:30 Cena servita con 2 pause musicali (brindisi/mini-dance)

- 23:45 Taglio torta a bordo piscina + fuochi freddi

- 00:00–01:30 Party con DJ e open bar

Allergie/intolleranze

- Mappatura ospiti 20 gg prima. Duplicazione dei piatti in versione veg/vegana/gluten free, senza derivare da menù "punitivi". Segnaletica discreta, riassunto al maître e ai capi partita.

Motivazioni chiave

- L'aperitivo show-cooking crea esperienza visiva coerente col concept e ottimizza i costi (alta percezione/impiego di materie prime locali). La cena a 3 portate salvaguarda ritmo e budget, senza rinunciare alla tradizione. Il taglio torta a bordo piscina è il momento "wow".

5. ALLESTIMENTI & DESIGN FLOREALE

Stile floreale

- Minimal botanico: verde strutturato (eucalipto, ruscus, ulivo), fiori bianchi a stelo lungo (lisianthus, ranuncoli o rose inglesi di stagione), grandissimo uso di candele.

Palette (max 4)

- Bianco caldo
- Verde salvia
- Sabbia/greige
- Nero opaco (dettagli: posate, portacandele, segnatavolo)

Materiali

- Lino stonewashed avorio, vetro trasparente, ferro verniciato nero, legni naturali.

Impatto visivo desiderato

- Linee orizzontali, volumi leggeri, luce calda e riflessi sull'acqua. Eleganza pulita senza sovraccarico.

Layout tavoli

- Mix con prevalenza di imperiali (2 tavoli da 40/44 pax) + alcuni rotondi defilé per famiglie/anziani. Passaggi centrali scenografici per servizio e foto.

Area rito

- In chiesa: bouquet e bottoniere essenziali, 2 composizioni d'altare riutilizzabili per zona torta. Ventagli e libretti minimal con stampa su carta materica.

Area torta

- Pedana asciutta a bordo piscina, arco lineare in ferro nero con verde e luminarie microled, candelieri multipli a terra. Fontane fredde al via del taglio.

Illuminazione

- Calda, a livelli: catene di microled sopra i tavoli, spot d'accento per alberi/pareti, candele in vetro. Niente RGB: si resta su bianco caldo per mood editoriale.

Coerenza

- Stagione/Orario: giugno serale = luce naturale + accensione progressiva, palette fresca. Location moderna: allestimenti lineari, materiali essenziali. Budget: focus su luce e candele (effetto alto/costo contenuto).

6. MUSICA & INTRATTENIMENTO

Struttura musicale

- Aperitivo: DJ set lounge/bossa/nu-disco soft (70–85 dB).
- Cena: sottofondo elegante; 2 micro-clip musicali per brindisi + 1 mini-ballata tra i primi e il secondo.
- Torta: crescendo con brano signature e fontane fredde.
- Party: DJ 90s/2000s + italo-disco/house melodica, progressione fino a 00:30; chiusura elegante.

Artisti

- Solo DJ con impianto professionale + microfoni wireless. Opzione sax in aperitivo se desiderato (extra).

Climax

- Ingresso sposi in giardino, torta, prima traccia party.

Volumi

- Monitoraggio con fonometro; rispetto limiti location; sub attenuato durante cena.

Coinvolgimento ospiti

- Brano "dedica" per i genitori, 1 ballo di gruppo guidato dopo torta, photo-spot vicino al bar per catalizzare traffico sorrisi.

7. FOTO & VIDEO – DIREZIONE ARTISTICA

Stile

- Editoriale + reportage: cura della luce, pose naturali guidate, composizioni pulite. Niente effetti pesanti o filtri saturi.

Momenti imprescindibili

- Preparativi essenziali, arrivo in chiesa, scambio anelli, uscita con riso/petali, golden hour a bordo piscina (20 minuti), primi piatti in sala (entry shot), brindisi, torta, prime 20 minuti di dance floor.

Luce

- Massimo uso di luce naturale in golden hour; flash on/off camera solo quando necessario. Luci calde e candele come alleate.

Stampa in giornata

- Corner dedicato con stampante dye-sub: 80–120 stampe 10x15, folder personalizzato minimal. Slideshow serale su monitor con selezione del giorno.

Drone

- Opzionale per establishing shots, se consentito dalla location e senza sorvoli su invitati. Valutazione SORA/NO-Fly zone e orari.

Brief al fotografo

- Mood board minimal, palette, scaletta tempi, 10 scatti "hero" richiesti (taglio torta specchiato in piscina, set di coppia al tramonto, isole show-cooking in azione, tavoli imperiali illuminati, dance floor pieno). Zero oggetti di scena superflui.

8. EXPERIENCE & DETTAGLI DISTINTIVI

- Cocktail corner "due firme": Hugo Piemontese (muller/menta artigianale) e Negroni Bianco; grafica minimal sul banco. Coerente con stile e stagione.
- Photobooth editoriale: backdrop nero opaco, luce continua morbida, stampa in giornata integrata. Essenziale, molto chic.
- Guest book con stampe istantanee: una foto + un pensiero, rilegato in album classico in coordinato.
- Area relax: pedane legno + cuscini lino greige, lampade a olio e candele. Anti-stanchezza, ottimo per over 60.
- Kids corner (se presenti): tappeti naturali, kit attività, box merenda (opzionale, attivabile solo se necessario).

9. SEZIONE TECNICA – ISTRUZIONI OPERATIVE PER I FORNITORI

Catering

- Accesso: T–6h per allestimento cucine e isole; definire punto scarico e percorso carrellabile.
- Backstage: cucina attrezzata o area catering 40–60 m², acqua e scarichi; tavoli di lavoro + frigorifero; isola lavaggio separata.
- Elettrico: minimo 10–15 kW dedicati (show-cooking + forni + warmers); linee separate per audio/luci.
- Tempistiche servizio:
 - 18:45 start aperitivo (90')
 - 20:30–23:30 cena (3 portate + 2 pause)
 - 23:45 torta e buffet dolci/frutta
- Coordinamento musica: segnale al DJ per ingressi/brindisi/torta.
- Riutilizzi: composizioni chiesa → zona torta; attrezzare acqua/limonata all'uscita chiesa (se logisticamente possibile).
- Raccolta differenziata: obbligatoria, con area stoccaggio dedicata.

Allestimenti & Fiori

- Montaggio: T–1 giorno per strutture luminose; T–6h per tavoli e fiori. Smontaggio entro T+12h salvo diverse policy.
- Stoccaggio: area 20 m² asciutta per casse, vetri, candele.
- Materiali vietati: coriandoli/plastiche monouso; ok petali biodegradabili.

- Estetica: palette e materiali obbligatori come da concept; nessuna deroga su cromie luci (solo bianco caldo).

Musica (DJ)

- Orari: soundcheck T-3h. Party fino a h 01:00 (o limite location).
- Limiti acustici: rispetto fonometro; posizionamento sub lontano da confini sensibili.
- Impianto: 2 satelliti + 1 sub, 2 microfoni wireless, 2 colonnine per cena; mixer indipendente per aperitivo e sala.
- Elettrico: 3 kW dedicati, linea pulita, prese Schuko/Powercon.
- Piano pioggia: copertura DJ e impianto sempre prevista.

Foto/Video

- Accesso anticipato: T-4h per scouting luce e set-up stampa in giornata.
- Spazi: micro station per stampa (2x2 m), presa 220V dedicata.
- Coordinamento: con planner per golden hour, taglio torta e partenza party. Lista nominativi per family formals.

Intrattenimento

- Spazio: 4x3 m per DJ, 2x5 m per open bar.
- Sicurezza: cavi canalizzati e nastrati; no piedi luce a bordo piscina.
- Interazione ospiti: micro-momenti guidati concordati (no animazione invasiva).

Piano B maltempo (evento outdoor)

- Cerimonia: resta in chiesa; aperitivo in portico/sala interna.
- Cena: sala interna o tensostruttura 10x20 m con pedana e crystal walls.
- Torta: sotto portico coperto con backdrop luminoso.
- Logistica: tappeti pedonali antiscivolo; torri luce per sicurezza; verificare pendenze e canaline.

10. DISTRIBUZIONE DEL BUDGET (fino a € 20.000) – Doppio scenario

Scenario consigliato (location con ristorazione interna – es. Villa Di Tinco o Da Sergio)

- Menù completo + bevande + 4 isole show-cooking: € 9.800
 - Wedding cake personalizzata: € 600
 - Open bar (3 h, selezione premium essenziale): € 1.200
 - Fotografia editoriale/reportage + stampa in giornata + album classico: € 2.600
 - DJ, impianto audio, microfoni + luci party: € 1.400
 - Fiori & styling minimal (bouquet, bottoniere, 2 altare riutilizzabili, tavoli, torta): € 1.000
 - Luci decorative (fairy lights/candele/spot d'accento): € 600
 - SIAE/SCF (stima): € 300
 - Trasporti/idratazione uscita chiesa: € 200
 - Margine imprevisti: € 300
- Totale: € 18.,000–19.,000 (a seconda di scelte bar e dessert)

Scenario alternativo (location in affitto + catering esterno – es. La Coccinella o Distilleria)

- Affitto location: € 2.500
 - Catering completo + bevande + 4 isole show-cooking: € 9.500
 - Wedding cake: € 600
 - Open bar (3 h): € 1.000
 - Fotografia + stampa in giornata + album classico: € 2.600
 - DJ + audio + luci party: € 1.400
 - Fiori & styling minimal: € 900
 - Luci decorative: € 500
 - SIAE/SCF: € 300
 - Trasporti/idratazione chiesa: € 200
 - Margine imprevisti: € 300
- Totale: € 19.800

Nota di metodo

- Il mantenimento del format con 4 isole live e party DJ è garantito in entrambi gli scenari. Per rimanere al di sotto dei € 20k con location in affitto, è cruciale un catering snello e contrattazione mirata su open bar e noleggi. Con ristorazione interna, il budget respira di più, senza rinunce.

11. TIMELINE OPERATIVA (evento serale – ora legale italiana)

- 12:00–13:30 Allestimenti luci/tavoli/fiori – controllo piano B
- 14:00–16:00 Preparativi sposi / fotografo inizio coverage
- 16:30–17:30 Rito religioso in chiesa
- 17:45 Foto di gruppo + ristoro light fuori chiesa
- 18:15 Arrivo in location (ospitalità + short couple session)
- 18:45–20:15 Aperitivo con 4 isole live
- 20:30 Ingresso sposi e inizio cena (2 primi + 1 secondo)
- 22:00 Mini-pausa musica/ballo tra le portate
- 23:45 Taglio torta a bordo piscina + fontane fredde
- 00:00–01:30 Party con DJ e open bar
- 01:30 Chiusura musica – late night coffee/soft
- 02:30 Fine smontaggi rapidi, ritiro materiali deperibili

12. BRIEF TECNICO PER CATEGORIA FORNITORE

Catering

- Presidi: maître dedicato, 1 cameriere/10 ospiti, 1 capo partita per isola.
- Attrezzature isole: piastra/fry-top/frittiera portatili con protezioni; paravento in caso di brezza.
- Beverage: 1 bar aperitivo + 1 open bar party; ghiaccio in scorta (6–8 kg/10 pax).
- Riutilizzi décor: composizioni altare → zona torta; posizionamento candele a prova di vento.
- Pulizie: passaggi frequenti bordo piscina, antiscivolo in caso di umidità.

Allestimenti & Fiori

- Runner lino avorio, vetri cilindrici multipli, portacandele neri.
- Bouquet: compatto, bianco e verde. Bottoniere coordinate.
- Installazione zona torta: arco lineare h 2,2 m; messa in sicurezza cavi e luminarie.
- Consegna bouquet entro le 14:30 a casa sposa.

Musica (DJ)

- Palco/area 4x3 m, copertura anti-umidità.
- Line out per eventuale sax/voce ospite.
- Luci party: 2 barre led bianche calde, 2 teste mobili small, macchina del fumo a bassa densità (solo se consentita).
- Chiusura set: 01:30 max (salvo diversi accordi con location).

Foto/Video

- Stampa in giornata: stampante dye-sub + carte/ink per 120 stampe min; tavolo 2x2 m, corrente dedicata.
- Golden hour: blocco 20' dopo aperitivo; coordinamento servizio per non raffreddare la sala.
- Consegne: anteprima 40 scatti entro 72 h; album classico in 90 gg.

Intrattenimento

- Nessuna animazione invasiva. Micro-momenti: brindisi guidati e 1 ballo di gruppo.
- Sicurezza bambini: monitoraggio piscina concordato con location/catering.

Piano B maltempo

- Aperitivo: portico/sala con isole su fronti opposti per evitare code.
- Cena: sala interna o tensostruttura con pedana. Verifica vento per laterali crystal.
- Torta: sotto portico con backdrop luci; transenne discrete per anti-scivolo.

CONCLUSIONE EMOZIONALE

Immaginate la vostra sera di giugno: il cielo che si riflette nell'acqua, i profumi di cucina piemontese preparata a vista, le luci calde che disegnano la tavola, la musica che cresce, gli amici che vi abbracciano mentre la torta illumina la piscina. Un matrimonio essenziale, chic, autentico: tutto quello che conta, senza nulla di superfluo.

Questo progetto tiene insieme stile, ritmo, gusto e budget, con un disegno coerente e operativo. Il coordinamento dei fornitori – che noi di Di Tinco Eventi curiamo gratuitamente in fase progettuale – è la chiave per trasformare questa visione in realtà fluida e senza pensieri.

Prossimo step

- Call di 30 minuti per confermare la location preferita tra le 5 proposte.
- Sopralluogo congiunto e definizione menù/isole.
- Blocco fotografo e DJ con brief condiviso.

Siamo pronti a farvi vivere la vostra serata più bella, tra luce, riflessi ed emozioni vere.

Facilesposarsi.it

Di Tinco Eventi

Borgata San Giuseppe, 39 Favria

Nicola Di Tinco 3314657255

ditincoeventi.com

instagram: https://www.instagram.com/ditincto_eventi/