

URBANITAS
BODAS

Vuelven los 90

Llega la temporada de enlaces y los expertos ya han detectado algunos cambios para 2026, donde se impone ya no el kilómetro 0, sino el centímetro 0, en un minimalismo con intención. En el otro extremo, regresan los grandes eventos y las tartas nupciales de varios pisos



CELIA BARREÑA

Con la llegada de la primavera, damos de nuevo la bienvenida a la temporada de bodas. El sector conserva aún las huellas que dejó la pandemia, especialmente una renovada necesidad de celebrar. Hoy, hay dos tendencias casi opuestas que conviven al mismo tiempo: en un lado encuentros íntimos, reducidos, con vocación familiar y una puesta en escena contenida; en el otro las grandes celebraciones, marcadas por la sofisticación, el despliegue y cierta voluntad de exceso.

En 2024 se celebraron en España 175.364 matrimonios, según el Instituto Nacional de Estadística, un 1,7% más que el año anterior. La cifra más alta de los últimos 15 años, a excepción del año 2022. De ellos 19.380 fueron celebrados en la Comunitat Valenciana, y todo indica que esta dinámica seguirá al alza en los próximos años. «Hay una tendencia a los extremos», dice Ángela Cócera, directora de espacios en Gourmet Catering & Eventos. En la parte más íntima esto se refleja en cócteles alargados, más distendidos, donde haya espacio para pasar tiempo con tus seres queridos. Se impone el esquema de cóctel largo con un único plato principal, alejándose del banquete tradicional. La gastronomía se centra en el producto. El kilómetro 0 quedó atrás, ahora se habla incluso del centímetro 0. Importa el origen, pero también la temporalidad y el cuidado en la ejecución. Los escenarios acompañan esta idea, cercana a lo campestre y lo rural, en masías tradicionales que remiten a lo familiar y con cierta nostalgia de infancia. Minimalismo, sí, pero con intención.

En el extremo opuesto, se consolida una vuelta a los noventa: celebraciones más grandes, con un gran número de invitados, donde el exceso vuelve a tener cabida. Lejos de la ostentación, lo que se busca es una sensación de lujo controlado, en línea con esa idea de 'lujo silencioso' que también ha permeado en la moda. «Cada vez se lleva menos que el jamón lo corten en directo. Ahora nos piden mucho que el cortador esté en cocina y el jamón salga paseado. Los novios no quieren hacer esperar a sus invita-



Boda de Virginia y Kiko en Masía del Carmen, de Gourmet Catering & Eventos. KIWO



El nuevo lujo silencioso es la puesta en valor de la materia prima.

QUILES STUDIO



La importancia de los detalles.

QUILES STUDIO

dos, ni que hagan colas», comenta Ángela Cócera. Lo mismo ocurre con estaciones como la de ostras: siguen presentes, pero se integran en el servicio de forma más fluida, evitando la exposición y priorizando la comodidad del invitado.

«En este tipo de bodas se hace de manera tradicional, el cóctel dura una hora, y después se pasa al banquete donde hay un primero, sorbete, principal, postre, tarta y champán -comenta Ángela Cócera- donde veremos también la vuelta a los platos tradicionales como el solomillo Wellington o la pintada rellena».

Este giro también se percibe en la puesta en escena. Recupera protagonismo la tarta nupcial, entendida casi como un momento 'performativo' dentro de la celebración, mientras desaparecen fórmulas que han marcado los últimos años. Los chupitos y jeringuillas de llamada 'hora loca' dicen adiós -por fin-, para dar paso a gestos más contenidos pero igualmente vistosos, como la clásica torre de copas de champán.

En la foto, vemos que la tendencia también está cambiando: «Llevábamos muchos años viendo una foto robada, artística, de lente fija, con un toque 'hipster'. Desde hace un par de años que esto ha ido evolucionando, co-



Lugares idílicos. Enlace de Lucas y Natacha en la Vallesa del Mandor.

ALFONSO CALZA



Fotografía de Alfonso Calza de Rosana y Adrián.
ALFONSO CALZA

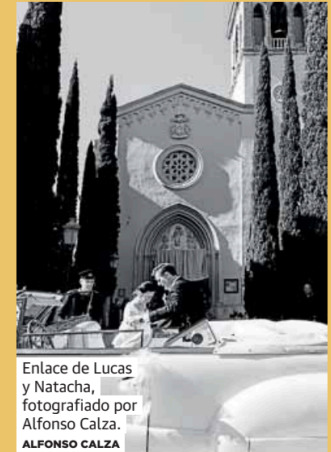
FIESTA

El momento cumbre

La fiesta se ha coronado como el momento estrella de las bodas. Los novios destinan gran parte del presupuesto a música, iluminación y sonido, buscando que sus invitados vivan una experiencia inolvidable. Incluso el cóctel, que antes servía solo de acompañamiento musical, se ha convertido en un anticipo de la celebración principal. Los escenarios recuerdan cada vez más a los de un festival, con luces, proyecciones y efectos especiales.



Torre de copas de champán en la boda de Javier y Lola.
FRANCESCO VIGNOZZI



Enlace de Lucas y Natacha, fotografiado por Alfonso Calza.
ALFONSO CALZA



Vista general del interior de la Vallesa del Mandor. **A. CALZA**

Tarta de Caperucita Cupcakes en la boda de Fede y Adrián de Gourmet Catering & Eventos. **QUILES STUDIO**

Destino nupcial

El sector ha puesto el punto de mira en que Valencia se convierta en un destino nupcial también para parejas extranjeras. El Puig de Santa María quiere ser un municipio especializado en bodas. El pastel es suculento.

queteando más con la moda. Fotos un poco más glamurosas, donde lo que pasa detrás de la cámara está algo más controlado», cuenta el fotógrafo especializado en bodas y arquitectura, Alfonso Calza. Las redes sociales han tenido también su impacto y el video toma mucho protagonismo. «Hacer una entrega pronta tiene mucho sentido, un adelanto para que los novios puedan ver algo. Desde nuestro estudio entregamos tres piezas: un vídeo largo, un 'trailer' más reducido y después una pieza vertical que se pueda subir a Instagram».

En cuanto a las iglesias y los espacios, no cambia demasiado. La iglesia más aspiracional es, sin duda, San Juan del Hospital, especialmente para parejas muy religiosas. Allí se han prometido en matrimonio parejas de la alta sociedad valenciana. La más exclusiva continúa siendo San Nicolás, con una larga lista de espera. Capitanía o Santa Catalina son también de las más demandadas. La Cartuja de Ara Christi es la localización más premium, y ahora mismo con pocos sábados ya disponibles para 2027. También la Vallesa de Mandor y ahora mismo Mas Les Lloses también están en alza.