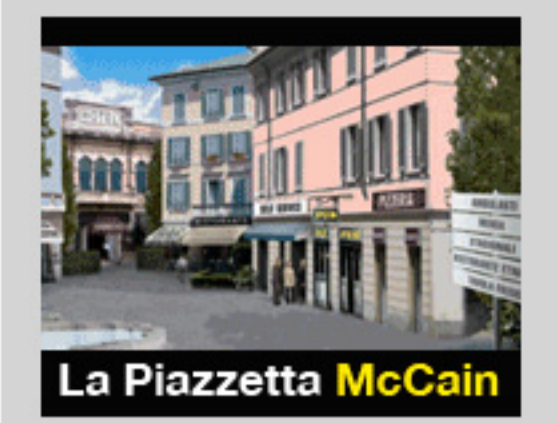




**Monza Offerta Coupon**  
Ogni giorno sconti esagerati il meglio a Monza a -50-70%  
www.GROUPON.it/monza

**Fresco nel tuo ristorante**  
con i nebulizzatori per esterno clienti numerosi e soddisfatti  
www.FrescoNaturale.com

Annulla



## NEWS > ATTREZZATURE

Primo Piano del 06/01/2011 14.35.00

### Arredare la tavola del futuro Geometrie, colori, vetro e glam

di Ginevra Savino

*Sulla tavola del nuovo anno impazzano i complementi di arredo più all'avanguardia. C'è voglia di linearità nelle forme, di colori sgargianti, senza però abbandonare del tutto il classico. C'è voglia di materiali flessibili, resistenti ed eco-friendly, di geometrie eleganti ma anche destrutturate*



Una tavola in movimento. Così potremmo definire la tendenza che investe il settore dei complementi di arredo per la tavola in vista del nuovo anno. C'è voglia di linearità nelle forme, di colori sgargianti (il 2010 è stato l'anno del viola, ma nel 2011 sembra ci sarà un forte ritorno a oro, marrone e alternanza di bianco e nero) senza però abbandonare del tutto il classico nero e l'argento. C'è voglia di materiali flessibili, resistenti ed eco-friendly, di geometrie eleganti ma anche destrutturate per avvicinarsi a un'idea di tavola più informale e meno "vecchia".

A rendere possibile la realizzazione di questi concetti ci sono le ultime tecnologie in fatto di materiali per realizzare posate, piatti, bicchieri, set da tavola nell'assoluto rispetto delle esigenze della ristorazione e dell'hotellerie. Infatti, le preferenze del cuoco o ristoratore sono spesso vincolate dal tipo di attività che gestisce: certamente uno chef stellato ha necessità diverse dal cuoco di una piccola trattoria o da uno che lavora in un ristorante tradizionale. Altre scelte sono anche dettate dalla tipologia dei menu proposti nel locale: un menu degustazione richiede contenitori più piccoli perché avrà più portate (ad esempio i finger food), mentre se si serve un menu tradizionale il cuoco sarà più attento alla forma dei piatti di portata. In generale però si nota che gli addetti al settore preferiscono linee classiche sia nei piatti sia nelle posate e nei calici dove la praticità è la caratteristica fondamentale insieme alla qualità del materiale (resistenza e durata nel tempo).

Partiamo dalla posateria. A descrivere il trend è **Ivan Pierinelli**, responsabile vendite della Ros Forniture alberghiere, secondo cui «ultimamente tutte le aziende di posate stanno realizzando linee sempre più affusolate e lineari, dando un'impronta di ricercatezza senza andare ad appesantire la tavola. Una particolare attenzione viene posta anche nella scelta degli spessori». Concorda anche **Angelo Fanfarillo**, titolare dell'azienda distributrice Cifa secondo cui «la tendenza di oggi è quella di lavorare su forme rigorosamente moderne. Decadono l'argenteria e il vecchio e comunque sempre richiesto "stile inglese" per fare spazio a forme stilizzate e alle cosiddette "extralunghe". Lo spessore generalmente richiesto è il 4 mm, per dare consistenza al prodotto e una sensazione di robustezza all'utilizzatore».

I ristoratori sembrano preferire una posata stretta ma di uno spessore importante che regala un forte senso estetico e raffinato, ideale soprattutto per locali moderni e di tendenza. Il materiale predominante è l'acciaio inox, personalizzato in base alla necessità del cliente: troviamo acciaio argentato o acciaio rivestito da un particolare trattamento in pvd che caratterizza la posata dando colori come il bronzo, l'oro, il nero, il marrone. Tutti i colori sono lucidi o dotati di effetto ice (satinati).



Per quanto riguarda i servizi, la porcellana resta la regina incontrastata della tavola: il bone china resiste ma la porcellana inglese per qualità di leggerezza e resistenza prende fortemente largo a discapito del bone china. In questo campo è difficile accogliere novità assolute proprio perché il tono caldo del bone china rende la tavola accogliente e raffinata. Cosa che non cade mai in disuso. A questo proposito **Ivan Pierinelli** fa notare che «la fondina è quasi scomparsa, se non parliamo di banquette. È stata sostituita da varie misure di pasta bowl, che seguono le esigenze del menu degustazione o tradizionale».

«Le forme variano - concorda **Angelo Fanfarillo** - il geometrico la fa da padrone, soprattutto il rettangolare con cui il cuoco ultimamente ama confrontarsi con bis o tris per ogni portata. Il rotondo è rigorosamente a falda larga, non può mancare il gourmet bowl per entrées o primi di livello».

Si sta facendo largo anche l'esigenza di portare il colore direttamente "nel piatto": ecco quindi affacciarsi proposte alternative come quella realizzata da **Mario Luca Giusti Peterich**, fondatore e designer dell'omonima azienda, secondo cui «occorre puntare sui colori perché per noi devono essere vivaci e allegri sia in estate che in inverno. Un modo per rendere sempre fresche le apparecchiature, anche le più formali. Un tocco di colore fa sempre bene sia alla vista che al cuore». Ecco quindi che arrivano in tavola servizi di piatti in melamina, anche se nell'aspetto sembrano realizzati in porcellana.

E come non parlare poi della cristalleria... un elemento che è particolarmente vincolato dal servizio che il ristorante vuol fare. Per una tavola che si rispetti bisogna prestare grande attenzione alla cristalleria, il trend del periodo impone tagli quadrati e romboidali. Secondo le aziende del settore a volte diventa un vero dilemma per il ristorante scegliere se abbinare a ogni vino il suo giusto calice o ricercare un unico calice che permetta di valorizzare il vino, rendendo però il servizio più snello.

Comunque il trend di quest'anno riconferma la forma del calice a tulipano tirata sul fondo di varie ampiezze per vini bianchi, rossi e bollicine con steli non troppo alti che ne impediscono la stabilità. Il materiale più richiesto è il vetro sonoro superiore chiamato commercialmente cristallino, materiale con piccola percentuale di piombo che conferisce trasparenza e brillantezza. Il bicchiere per acqua è caratterizzato dal colore e dalla lavorazione: bicchieri uno diverso dall'altro per la lavorazione artigianale o differenti colori che caratterizzano la tavola dando un'impronta personale al locale.

#### Qualche idea per la tavola del 2011

**Mario Luca Giusti** propone un caleidoscopico universo di eleganti oggetti per la tavola in materiali sintetici. Riconosciuto il più grande designer a livello mondiale di oggetti in policarbonato, acrilico e melamina presenta come articolo di punta per l'inverno 2011 il servizio "Brunello" (nella foto a destra) formato dal piatto medio, piatto frutta e ciotola e declinato nei colori corallo, turchese, verde e beige. Ritroviamo la maneggevolezza e l'infrangibilità oltre all'aspetto che grazie anche a una leggera spirale in rilievo sul fondo lo fa sembrare in ceramica pur essendo invece realizzato in melamina. Caratteristiche che rendono questo servizio, lavabile in lavastoviglie, ideale per ristoranti e catering.



L'azienda tedesca **Rastal** presenta due raffinate proposte per il 2011, la linea Luxor (nella foto a sinistra) e il bicchiere Harmony Acqua a completamento di una serie già esistente. Gli articoli sono stati realizzati tenendo in considerazione le nuove tendenze che escono dalla semplice linearità degli articoli cercando curve e angoli più spigolosi e armonici che danno all'articolo un appeal più ricercato e identificativo. La linea Luxor è stata creata mettendo insieme due curve con raggi diversi che nel punto d'incontro formano un'armonica spigolatura, livello perfetto per la mescolta del vino. In tal modo, il contenuto dei calici raggiunge il punto ottimale massimo per "comunicare" al mondo esterno tutte le proprie caratteristiche valorizzate, poi, dalla parte superiore della coppa che, restringendosi, crea una sorta di "camera dei sensi" e permette all'utilizzatore di apprezzare al meglio il prodotto.

**Villeroy & Boch** ha creato con la collaborazione di **Katia Bremkamp**, designer professionista nella lavorazione dell'oro e dell'argento, una posata dalla linea perfettamente aderente al senso del tatto: la posata da utilizzare come se fosse una mano. Stiamo parlando di **GourmetBesteck** (nella foto a destra). Incredibile, innovativa e con un originale effetto a sorpresa, è un capitolo completamente nuovo nel settore delle posate. Destinata a chi non vuole stravolgere troppo la propria tavola, presentando sempre e comunque una posata tradizionale ma, allo stesso tempo, distinguendosi con forme originali e innovative, **GourmetBesteck** propone il "tool Classic", che si contraddistingue per la sua intramontabile eleganza Art Déco. Una forchetta classica con quattro rebbi, un coltello monoblocco e i divertenti cucchiaini in diverse dimensioni che formano un tutt'uno tra l'inizio e la base, danno vita a un raffinato e originale composto, piacevole alla vista del cliente e apprezzato dal ristorante esigente.



Da **Pandora Design** un vero inno alla natura attraverso accessori e utensili chic, leggeri e funzionali. A incarnare questo concetto è il set di posate **DeVine** (nella foto a sinistra), realizzate in plastica e in vari e sgargianti colori (rosso, verde, oro, viola eccetera). Perfetti per adornare una tavola classica e per rivitalizzare un momento culinario d'eccezione. Alterarne la funzione è un utile esercizio e porta a un oggetto nuovo in un mondo che cambia pratiche dell'alimentazione. Mutare materiale e immaginare funzioni alternative è uno dei motori portanti dell'azienda. Questo set di posate rispecchia l'attuale trend in grande ascesa, ovvero il ritorno al campeggio, alla natura, un richiamo alla sostenibilità ma senza rinunciare alle comodità e ai confort.

Che si tratti di fusione o di cucina molecolare, i migliori ristoratori mettono un premio sulla cucina creativa. Ma il cibo eccezionale merita una vetrina altrettanto insolita - piatti che sono veramente fuori dall'ordinario - come ad esempio i circa 20 elementi color crema della collezione **Silhouette** (nella foto a destra) realizzata dall'azienda tedesca **Bauscher** (distribuita da Ros Forniture alberghiere) insieme al genio creativo del designer **Christian Haas**. Puntando su una forte attrazione visiva, la linea **Silhouette** è un sensuale connubio di eleganza e stravaganza che cattura l'occhio, ispirando i ristoratori e deliziando gli ospiti. Sicchi, eleganti coppie di piatti con contorni audaci: una combinazione spettacolare che pone le basi per possibilità senza precedenti nella presentazione dei cibi.



Per quanto riguarda le innovazioni produttive l'azienda distributrice Cifa, sicura e consapevole del futuro riscontro, dal nuovo anno sosterrà fortemente la linea di porcellana **Dudson-Evolution** (prodotta usando uno smalto **ThermEco** che è 100% senza piombo e una tecnologia monocottura per ridurre l'impatto di produzione sull'ambiente). Basti pensare che la percentuale di carbonio prodotta durante la manifattura di **Evolution** è del 79% inferiore a qualsiasi altro prodotto equivalente. Tutti i pezzi non cotti e rotti o che presentano imperfezioni vengono riciclati al 100% nei processi di produzione: forse questo accorgimento non condizionerà la scelta del ristorante ma è sicuramente un primissimo esempio significativo per fornire il massimo contributo ambientale nel settore.

#### CERCA NELLA SEZIONE

Inserisci una o più parole chiave

#### CERCA GLI ARTICOLI PER REGIONE ALL'INTERNO DELLA SEZIONE

Abruzzo	Basilicata
Calabria	Campania
Emilia Romagna	Friuli Venezia Giulia
Lazio	Liguria
Lombardia	Marche
Molise	Piemonte
Puglia	Sardegna
Sicilia	Toscana
Trentino Alto Adige	Umbria
Valle d'Aosta	Veneto

#### ARTICOLI RECENTI DELLA SEZIONE

Takaje T-43 Pro di Tre Spade La rivoluzione nel sottovuoto  
Dispenser e cantinette per vino Le attrezzature del futuro  
Arredare la tavola del futuro Geometrie, colori, vetro e glam  
Format per pizza chiavi in mano? Si chiama Pizza Concept ed è Ceki  
Copper Ceramik di Baldassare Agnelli Quando rame e ceramica si fondono

[clicca per l'archivio della sezione](#)