

LA TAVOLA DELLE FESTE



Da sinistra: un portacandele, un festone centrotavola e due ghirlande, tutte perfette per la tavola delle feste ed estratte dal vasto catalogo di Forest

Signore e signori, il Natale è servito

Dalla scelta della tovaglia alla disposizione di piatti, bicchieri e posate: i nostri suggerimenti per una tavola perfetta

di ANNA CALDERA

Non esiste vista migliore di una tavola ben apparecchiata. Parola di maggiordomo inglese. Nello specifico di Arthur Inch, butler britannico che ha prestato servizio in alcune fra le più blasonate famiglie del regno unito. Se poi si tratta di un'occasione importante come il Natale, la tavola dovrà essere non solo elegante e ben apparecchiata ma suggestiva e accogliente. In fondo si tratta dell'occasione più formale dell'anno che richiede un'attenzione in più per i dettagli e particolari.

A cominciare dalla scelta della tovaglia in lino (meglio) o cotone ma sicuramente pulita e ben stirata con tovaglioli abbinati. La scelta della nuance dipenderà dall'abbinamento a piatti e centro tavola che dovrà essere della stessa forma del tavolo e soprattutto discreto. Una regola su tutte, prima di procedere, è tenere presente la geometria della tavola. In altre parole, ogni placé (coperto in italiano) ovvero lo spazio fisico a disposizione per ciascun commensale che per convenzione ha una larghezza variabile dai 40 ai 60 centimetri, deve essere equi-



Qui a sinistra tra glamour e tradizione una tavola imbandita e un'originale civetta portafortuna proposte da Sia Home Fashion nella linea Christmas Inner Nature

distante. Adesso passiamo alla mise en place vera e propria. Non possono mancare i sottopiatto, meglio se in cristallo o in argento, conferiscono quel tono di eleganza che ben si addice ad una tavola natalizia. In più, il sottopiatto aiuta a delimitare il placé ed è l'unico che non dovrà mai essere sprecchiato, fino al dessert, e potrà essere sostituito da un piatto di foggia uguale o diversa, dove si appoggerà il piattino da frutta o da dessert.



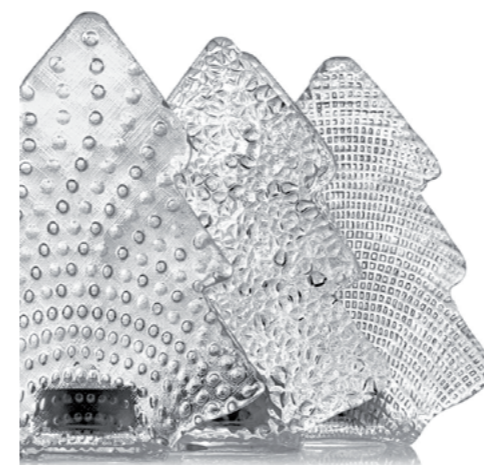
A sinistra gli eleganti calici proposti da Lsa nella collezione Garbo. Sotto due addobbi di «Fiorirà un giardino» (fioriraungiardino.com)



Le candele dorate a forma di elefante, i bicchieri rossi, azzurri o blu in melamina di Mario Luca Giusti



Sopra: una proposta Emile Henry nel nuovo colore rosso Siena. Sotto: l'originale bicchiere in vetro rosso soffiato, quello in vetro della collezione Diamanté e i portacandele della collezione Lumiere di IVV



Sopra i piccoli abete portacandele della collezione Noel di IVV



Sopra il sottopiatto si disporrà la porcellana a cominciare dal piatto piano e, ancora sopra, il piattino dell'antipasto o il piatto fondo, dipende da come è stato pensato il menù. Il servizio è molto importante, perché se si decide di portare le pietanze direttamente a tavola, su un vassoio ad esempio, i piatti per quella pietanza, saranno già disposti in tavola. Qualora si decida invece di portare in tavo-

Quello che rende veramente unica una tavola è l'attenzione ai dettagli

la le pietanza direttamente sul piatto, l'apparecchiatura non prevederà il piatto dell'antipasto o del primo. Disposti i piatti, si passa ai tovaglioli. Natale è un'occasione diversa, sulla tavola ci saranno molte decorazioni che ridurranno lo spazio destinato a ciascun commensale, disponendo

il tovagliolo al centro, sopra il piatto, non si andrà ad appesantire la parte laterale, per le posate. Disposizione della posateria: sulla destra coltelli e cucchiari, in base all'ordine indicato dal menù. Ad esempio se sono previsti antipasto, primo e secondo, l'ordine sarà, partendo dal-

la posata più esterna, coltello piccolo, cucchiaio (se si tratta di minestrina o zuppa) e coltello per la carne o per il pesce, sempre con la lama rivolta verso il piatto. Sulla sinistra si disporranno invece le forchette, quella più esterna e piccola per l'antipasto, le altre per il resto. Infine i bicchieri, posizionati in alto, leggermente a destra del piatto, due o più a seconda della qualità del vino. Sempre e comunque, il bicchiere più

grande è per l'acqua, tutti gli altri in scala. Per quanto riguarda le posate da dessert, oggi la consuetudine vuole che, prima di servire il dolce, venga sparecchiata da tutto ciò che non serve più. Quello però che rende veramente unica una tavola di Natale è l'attenzione ai dettagli come decorazioni, candele e segnaposto che arricchiscono e contribuiscono alla magia della festa. Come le candele dorate a forma di

elefante di Mario Luca Giusti (mariolucagiusti.it) o i bicchieri rossi, azzurri o blu in melamina per una tavola a tutto colore. O i portacandele di IVV (ivvnet.it) della collezione Lumiere nell'originale bicchiere in vetro rosso soffiato, i piccoli abete portacandele della collezione Noel o, infine, quelli in vetro della collezione Diamanté. Attenzione ai dettagli anche negli eleganti calici proposti da LSA nella collezione Garbo (lsa-international.com). Glamour e tradizione sono invece le tavole proposte da Sia Home Fashion nella linea Christmas Inner Nature allestita con decori realizzati artigianalmente e apparecchiata con stoviglie dai delicati toni del bianco (sia-home-fashion.com). Completa questa magica atmosfera natalizia le ghirlande vivaci e colorate della collezione Forest con bacche rosse, pigne, edera e agrifoglio di Villa D'Este Home Tivoli (villadestehometivoli.it). 