

IN TAVOLA VINCE IL COLORE E I MATERIALI SONO GREEN

Cominciamo con il dissipare ogni dubbio: quest'anno la tavola delle feste permette di muoversi su più fronti. Archiviati i monocromatismi, o si presenta iper-colorata, praticamente un guazzabuglio di tinte arcobaleno; o candida come neve, che più bianca non si può, con solo qualche pennellata qua e là di nuance accese, a riprodurre - tanto per spiegare - l'effetto di quelle immagini in bianco e nero dove spicca su tutto un solo dettaglio colorato.

Ma c'è un altro fattore di cui tener conto: il rispetto dell'ambiente. Il Natale «green» - anche in tema di allestimento della tavola - ha le sue regole. La più calzante: «Apparecchiamo senza impiegare piatti, cannucce, tovaglioli e bicchieri usa e getta. In commercio sono disponibili diverse alternative biodegradabili e compostabili, senza per questo dover rinunciare a funzionalità e bellezza», così suggerisce Greenpeace.

Buone pratiche

Non è difficile adottare le buone pratiche. Via libera a stoviglie in polpa di cellulosa o foglia di palma, posate in legno o in materiali derivati dall'amido di mais, belli a vedersi, riutilizzabili e soprattutto «ecologicamente correct». Sono tra i best-seller di Peaquin dal 1970, punto di riferimento per i professionisti del settore food e ricevimento (con sedi a Torino e Sanremo) che quest'anno punta sulla tavola di ispirazione nordica/scandinava, ricca quindi di legni e materiali naturali tipici dell'atmosfera natalizia, quali pino, bacche e agrifogli.

«Ci allontaniamo però dal minimalismo scandinavo, andando ad arricchire la tavola con tessuti scozzesi, centrotavola ultra-decorati e boule iper-colorate in vetro soffiato. Il tutto illuminato dal calore insostituibile delle candele».

Mise en place arcobaleno

L'imperativo: osare nei colori per una tavola di Natale allegra senza però mettere in secondo piano un'eleganza dal sapore contemporaneo. Un

Tinte mediterranee

Qui accanto nella foto grande l'apparecchiatura di Mario Luca Giusti



trionfo di oggettistica variopinta, bicchieri rossi, piatti verde abete... purché siano di design, come quelli disegnati e progettati dallo stilista **Mario Luca Giusti** di Firenze. E per un tocco glam la caraffa in cristallo sintetico (si chiama Cesara) dal collo allungato e imboccatura a corolla in tinte che vanno dal trasparente al verde, dal blu al rubino, dal bianco «frost» all'oro «solid». Il pezzo più trendy, il

nuovo porta posate a forma di uovo, un oggetto decorativo disegnato per tenere al suo interno in posizione verticale coltelli, forchette, cucchiari e cucchiaini, declinato in trasparente, rubino, ambra, verde, blu, opalino e oro. Invece, nell'elegante versione di Christofle, l'uovo «a sorpresa» svela al suo interno un servizio di posate (24 pezzi) in metallo argentato per sei persone dallo stile moderno:

al centro della tavola focalizza l'attenzione.

Eleganza contemporanea

Tocco eccentrico ma di classe: sono i divertenti segnaposto in vetro di Murano di diversi colori con inserimenti di murrine che nei negozi De Wan vanno a ruba. Esperta dell'arte della tavola, Maria Emma Borrás Ferrer di YBlanco (www.yblanco.it) suggerisce in alternativa la serie di minivasi di Rosenthal, che ri-

prendono in formato mignon i più famosi vasi in porcellana bianca del brand tedesco: l'ultimo arrivato è Squall, vincitore del premio Design Award 2017. Il must? «I servizi della manifattura Hering Berlin - dice la Ferrer - e in particolare i piatti dai disegni ispirati all'atmosfera invernale montana, messi in risalto su una tovaglia rossa».

«Il Natale è una festa d'amore ed è questo che la padrona di casa deve trasmettere ai propri

commensali», dice Luciana Battistoni, esperta in decorazioni. E allora «tiriamo fuori dal cassetto la tovaglia bianca della nonna, aggiungiamo tovaglioli rossi e disseminiamo sul tavolo una miriade di cuori di vetro assieme a bigliettini con scritte frasi del tipo «vi voglio bene». È un'idea d'effetto, si spende poco, ma soprattutto svolge la sua funzione più importante: diventa un messaggio di amore.