



# A tavola con LA NATURA



## L'IDEA in più

Le alzatine sono un *passerpartout* in ogni situazione di convivialità. Dai biscotti della prima colazione alle tartine per il tè, dalle pizzette dell'aperitivo alla torta del dessert. Perfette per appoggiare panettoni gastronomici farciti, formaggi, cioccolatini. Sono un centrotavola anche per le decorazioni green e si trovano di ogni fattura, decoro e dimensioni, anche nei materiali più innovativi, come il cristallo sintetico (Ninfea, Marioluca Giusti).



Bacche rosse, pigne in formato mini, ramoscelli: con i **decori green** e i piatti che celebrano la stagione non sbagli mai

L'ATMOSFERA delle Feste ci accompagna ancora per tutto gennaio, dà un senso di accoglienza e di calore. Fuori fa freddo e le candele accendono i bagliori della tavola. Insieme a piccoli richiami della natura invernale: mini pigne, bacche rosse, foglie secche e ramoscelli di fiori che ricordano i bucaneeve spuntati con la prima nevicata. Questi piccoli accessori green diventano protagonisti dell'apparecchiatura, si trasformano in segnaposto e colorano con discrezione la tovaglia. Il tavolo può restare nudo se il piano è di un bel legno o si può ricoprire con dei runner da scegliere nei toni dei marroni o verdi bruciati, grigi o azzurro polvere. Se si preferisce vestirlo, una tovaglia spesso è sempre una base perfetta.

**1 L'ALLESTIMENTO** Di grande effetto il vetro: bicchieri spessi '800 di varie altezze oppure vasi e bottiglie per l'acqua raccolgono le composizioni di fiori secchi. In piccoli vasetti vintage si possono sistemare mini candeline da distribuire qua e là per un tocco suggestivo in più. Un grande tagliere in legno diventa una base per mettere in luce i piatti più importanti. E a fine pasto un tocco di allegria: per servire dolcetti, cioccolatini e frutta sono perfette le *piccole alzatine* di ceramica decorata, anche di stili diversi: di porcellana bianca traforata, con merletti dorati, di vetro che sorprendono piacevolmente.

**2 IL MENU** La parola d'ordine dopo il Natale è semplicità: punta sulle verdure stagionali per preparare vellutate, sfornati, pasta al forno, zuppe, torte salate. Piatti ideali anche in montagna, da cucinare prima e gratinare all'ultimo minuto. E, perché no, anche qualche ricetta tradizionale a base di formaggio, come *fondue* e *raclette*. Divertenti da condividere con gli amici.

© RIPRODUZIONE RISERVATA